



CITTÀ DELL'OLIO: Boville Ernica

ISTITUTO: Giovanni Paolo II

CLASSI/SEZIONI: III-IV-V / unica

REFERENTE/INSEGNANTE: Verrelli Stefania



CREA LA TUA ETICHETTA



Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

Olio Del Borgo

Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

Blend di Frantoio, Leccino, Moraiolo, Ciera dei Colli. Sentori freschi di

oliva, erba, carciofo, cardo, erbe officinali su fondo di mandorla con note

piccanti e amare equilibrati e persistenti

Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

Famiglia Picarazzi - Boville Ernica

Scrivi quanto olio c'è nella bottiglia (quantità netta)

Es: 1 Litro

1 Litro

Scrivi l'annata di produzione e il termine minimo di conservazione

Es: 2018 - da consumarsi preferibilmente entro il 15 novembre 2020 o entro novembre 2020

Prod: 2018 da consumarsi preferibilmente entro novembre 2020

Descrivi l'etichetta del tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Raccontaci se hai usato un disegno, una fotografia, una tecnica particolare e le fasi di realizzazione dell'etichetta

Abbiamo rappresentato uno scorcio di Boville Ernica, luogo di produzione dell'olio, una goccia d'olio con un ramoscello di ulivo, usando una tecnica mista: disegno su carta, tempera, materiale vario.

La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

La minestra di pane raffermo con fagioli e verdura dell'orto con aggiunta di olio a crudo.

BIMBO  *Oil*



CITTÀ DELL'OLIO: Boville Ernica

ISTITUTO: Giovanni Paolo II

CLASSI/SEZIONI: III-IV-V / unica

REFERENTE/INSEGNANTE: Verrelli Stefania

IL TUO OLIO

l'Olio Del Borgo

Luogo di produzione e confezionamento

(Es. Imperia)

Boville Ernica

Quantità netta

(Es. 1 Litro)

1 Litro

Annata di produzione

(Es. 2018)

2018

Termine minimo di conservazione

(Es. da consumarsi entro il 15 novembre 2020 o entro novembre 2020)

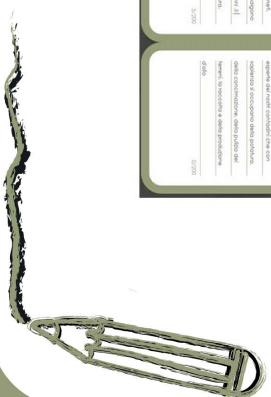
Novembre 2020

CITTÀ DELL'OLIO: Boville Ernica

ISTITUTO: Giovanni Paolo II

CLASSI/SEZIONI: III-IV-V / unica

REFERENTE/INSEGNANTE: Verrelli Stefania



Il progetto di educazione alimentare per le scuole
promosso dall'Associazione nazionale Città dell'Olio

LA MIA TERRA (max 200 caratteri)

Descrivi il territorio da cui nasce il tuo Olio EVO

Il territorio è collinare, coltivato

prevalentemente ad ulivi e

vigneti. Sono presenti ulivi secolari che

risalgono all'epoca dei nostri nonni. Il

clima mite favorisce questa coltura.

LA MIA GENTE (max 200 caratteri)

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

Il segreto del nostro olio, sta nelle mani

esperte dei nostri contadini, che con

sapienza si occupano della

potatura, della concimazione, della

pulizia dei terreni, la raccolta e la

produzione d'olio.
