



CITTÀ DELL'OLIO: Castellana Grotte

ISTITUTO: I.C. "Tauro-Viterbo"

CLASSI/SEZIONI: Classe V sez. E

REFERENTE/INSEGNANTE: Cantalupo-Girardi



CREA LA TUA ETICHETTA



Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

Olio di "Classe"

Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

CIMA DI MOLA, OLIVASTRA, LECCINA: prodotto dal gran carattere,

ma si distingue per armonia, complessità ed armonia. Un blend con

un'attrattività multisensoriale, che coinvolge olfatto, vista gusto.

Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

Famiglia Vetrana- Castellana Grotte

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

Es: 1 Litro

50 cl e

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

2018 - da consumarsi preferibilmente entro maggio 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

Il disegno rappresenta il Santuario di Maria Santissima della Vetrana, con la sua cupola maiolicata, i nostri

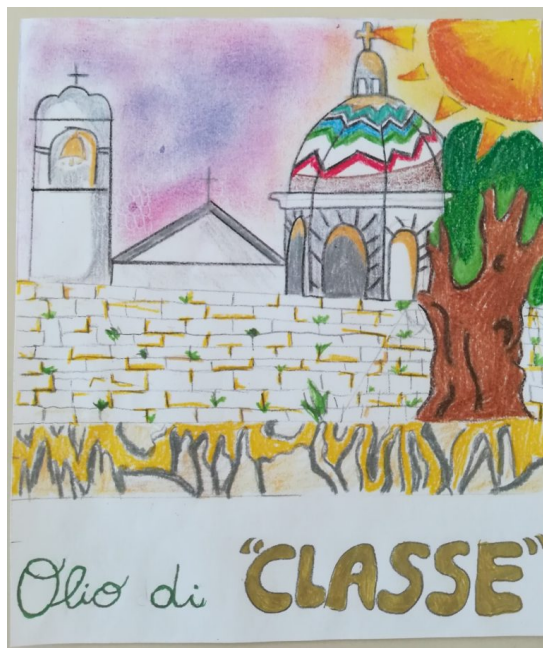
caratteristici muretti a secco, i nostri ulivi secolari e, in basso, le grotte.

La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

Orecchiette, olio extravergine di oliva e cime di rapa.

BIMBO  ITALY'S BEST OLIO



CITTÀ DELL'OLIO: Castellana Grotte

ISTITUTO: I.C. "Tauro-Viterbo"

CLASSI/SEZIONI: Classe V sez. E

REFERENTE/INSEGNANTE: Cantalupo-Girardi

IL TUO OLIO

Olio di "CLASSE"

Luogo di produzione e confezionamento

(Es. Imperia)

Castellana Grotte

Quantità netta

(Es. 1 Litro)

50 cl e

Annata di produzione

(Es. 2018)

2018

Termine minimo di conservazione

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

Da consumarsi entro novembre 2020

CITTÀ DELL'OLIO: Castellana Grotte

ISTITUTO: I.C. "Tauro-Viterbo"

CLASSI/SEZIONI: V E

REFERENTE/INSEGNANTE: Cantalupo- Girardi



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

In un angolo di Puglia, riscaldato

dal sole, accarezzato dalle colli-

ne e dal riflesso del mare, cre-

scono rigogliosi i nostri ulivi cen-

tenari, patrimonio locale fatto di gesti,

sapori e profumi.

LA MIA GENTE (max 200 caratteri)

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

La raccolta delle olive è un lavo-

ro antico, dettato dal ritmo della

nostra tradizione. Viene svolto

tra novembre e gennaio, da

mani esperte e richiede pazien-

za e fatica, esperienza e tradizione.
