



CITTÀ DELL'OLIO: Larino (CB)

ISTITUTO: ISTITUTO COMPRENSIVO DI IARINO

CLASSI/SEZIONI: V B plesso "E. Rosano" di Larino

REFERENTE/INSEGNANTE: FICOCELLI ADELE



CREA LA TUA ETICHETTA



Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

GENTILE DI LARINO

Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

Giallo dorato dai riflessi verdolini, ha profumi fruttati erbacei medi. Al palato è vegetale, morbido e fluido, con rimandi ad erbe di campo, mandorla e dotato di una lieve punta piccante in chiusura.

Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

AZIENDA AGRICOLA ZEOLI

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

Es: 1 Litro

0,75 cl

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

2018/2019 - da consumarsi entro il 2021

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

L'etichetta illustra un albero che rispecchia pienamente la pianta di ulivo ricco di acini chiamati un: "Gentile di Larino", la regina dell'olivicoltura molisana.

La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

"Pancuott e foje" (pancotto e verdure).

BIMBO  100% PELLEGRINO

AZIENDA ZEOLI
Olio Extra Vergine
Di Olive
LARINO D.O.P.
Annata: 2019/2020

0,75 CL

CITTÀ DELL'OLIO: LARINO

ISTITUTO: ISTITUTO COMPRENSIVO DI LARINO

CLASSI/SEZIONI: VB

REFERENTE/INSEGNANTE: Ficocelli Adele

IL TUO OLIO

Extravergine di oliva G come "Gentile di Larino"

Luogo di produzione e confezionamento

(Es. Imperia)

Larino (CB)

Quantità netta

(Es. 1 Litro)

0,75 cl

Annata di produzione

(Es. 2018)

2019

Termine minimo di conservazione

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

da consumarsi entro il 2021

CITTÀ DELL'OLIO: LARINO

ISTITUTO: ISTITUTO COMPrensIVO DI LARINO

CLASSI/SEZIONI: V B

REFERENTE/INSEGNANTE: FICOCELLI ADELE



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 Molise ricco di colline che

scendono, seguendo il corso dei fiumi

Biferno verso l'Adriatico; proprio per

questo prende i colori e profumi delle

nostre colline e del mare.

LA MIA GENTE (max 200 caratteri)

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

La produzione è contenuta e di

qualità, affidata alle mani esperte dei

potatori anziani del paese, alla

sensibilità del frantoiano e soprattutto

alla sapienza dei contadini che

conoscono ogni pianta.
