



**CITTÀ DELL'OLIO:** Castellana Grotte

**ISTITUTO:** I.C. "Tauro-Viterbo"

**CLASSI/SEZIONI:** V C

**REFERENTE/INSEGNANTE:** Logrillo-Pietanza



## CREA LA TUA ETICHETTA

### Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

CASTELLINO

### Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

Cultivar leccino con gusto equilibrato e livello aromatico ridotto, fresco e

leggermente fruttato si presenta giallo paglierino, al naso mostra un sapore

leggero con sentori erbacei e mandorlati.

### Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

Famiglia Castellini - Castellana Grotte (BA)

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

Es: 1 Litro

0,50 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 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

Dopo un brainstorming gli alunni hanno realizzato un elaborato creativo, con tecnica mista in cui emergono i due prodotti del territorio: gli uliveti e le grotte, uniti dal sapiente lavoro della gente.

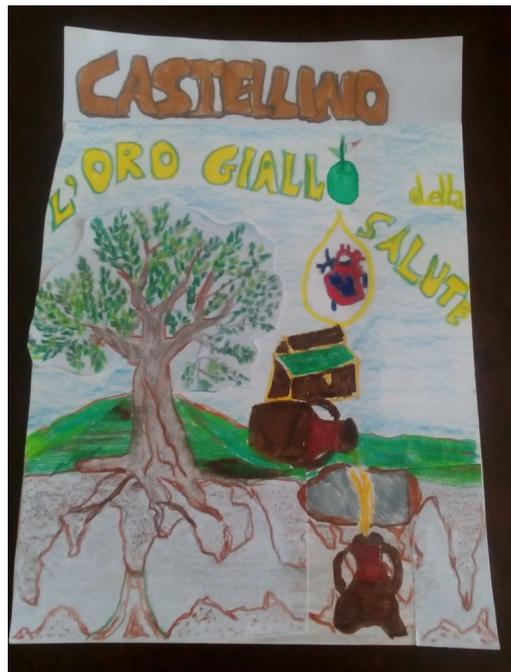
### La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

Primo piatto con verdura: cicorielle campestri a timballo con polpettine di carne in umido.



BIMBO  1971 DEL'ORO



**CITTÀ DELL'OLIO:** Castellana Grotte

**ISTITUTO:** I.C. "Tauro-Viterbo"

**CLASSI/SEZIONI:** V C

**REFERENTE/INSEGNANTE:** Logrillo Pietanza

**IL TUO OLIO**  
**CASTELLINO**

---

**Luogo di produzione e confezionamento**

(Es. Imperia)

Castellana Grotte (BA)

---

**Quantità netta**

(Es. 1 Litro)

0.50 cl

---

**Annata di produzione**

(Es. 2018)

2018/2019

---

**Termine minimo di conservazione**

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

Novembre 2020

---

CITTÀ DELL'OLIO: Castellana Grotte

ISTITUTO: I.C. "Tauro- Viterbo"

CLASSI/SEZIONI: 5 C

REFERENTE/INSEGNANTE: Loggilio Pietanza



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

Castellana Grotte si estende su

territorio collinare, a circa 300 m sul

livello del mare Adriatico. Nelle

campagne circostanti si incontrano

coltivazioni miste e soprattutto uliveti.

---

---

---

---

---

---

---

---

**LA MIA GENTE** (max 200 caratteri)

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

Il comune include frantoi, in cui si

produce olio extravergine, fonte di

benessere e forziere di tradizioni a

devozione della Madonna della

Vetrana culminante con la raccolta

dell'olio votivo: la "Diana".

---

---

---

---

---

---

---

---