



CITTÀ DELL'OLIO: CASTELLANA GROTTA

ISTITUTO: I.C. "TAURO-VITERBO"

CLASSI/SEZIONI: V B

REFERENTE/INSEGNANTE: MICCOLIS CRISTINA MARIA



CREA LA TUA ETICHETTA



Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

TAUROIL

Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

L'ulivo coratina è un albero di medie dimensioni, dalla chioma espansa.

Le olive coratina sono ricche di oleuropeina e polifenoli, producono un olio dal gusto deciso, amaro, piccante con acidità 2%.

Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

Famiglia B-oil Castellana Grotte

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

2018 - da consumarsi 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

Per la realizzazione dell'etichetta è stata fatta una ricerca di immagini caratteristiche del nostro paese e di alberi d'ulivo.

Successivamente sono state rielaborate e modificate al pc.

La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

"Impanata" pietanza con fave bianche, cicorie e pane, condito con abbondante olio evo.

BIMBOIL



CITTÀ DELL'OLIO: Castellana Grotte

ISTITUTO: I.C. "Tauro-Viterbo"

CLASSI/SEZIONI: V B

REFERENTE/INSEGNANTE: Miccolis Cristina Maria

IL TUO OLIO

TAUROIL

Luogo di produzione e confezionamento

(Es. Imperia)

CASTELLANA GROTTA

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)

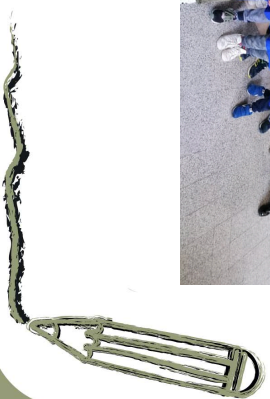
da consumarsi entro novembre 2020

CITTÀ DELL'OLIO: Castellana Grotte

ISTITUTO: I.C. "Tauro-Viterbo"

CLASSI/SEZIONI: V B

REFERENTE/INSEGNANTE: Miccolis Cristina Maria



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

Su verdeggianti colline baciata dal

sole sorge la nostra ridente cittadina,

Castellana Grotte, luogo perfetto per

ospitare uliveti dalle caratteristiche

uniche e inconfondibili.

LA MIA GENTE (max 200 caratteri)

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

L'antico frantoio "Tauroli" produce

olio evo monocultivar. Da 100 anni, la

famiglia B-ol estrae succo di olive

coratine con l'antico metodo della

molitura e pressatura, per portare

l'oro in tavola!
