



CITTÀ DELL'OLIO: ANDRIA

ISTITUTO: I.C.S. "A. MARIANO- E. FERMI"

CLASSI/SEZIONI: 3^A-B

REFERENTE/INSEGNANTE: CAMMARROTA ISABELLA



CREA LA TUA ETICHETTA



Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

"MARIANOIL"

Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

IL "MARIANOIL", ESTRATTO DALLA "CORATINA", HA UN ODORE, UN SAPORE E UN COLORE INCONFONDIBILI. IL SUO CARATTERE DECISO ED INTENSO LO RENDONO L'INGREDIENTE IDEALE PER ESALTARE I PIATTI DELLA TRADIZIONE.

Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

FAMIGLIA "ANTONIO MARIANO"

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

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

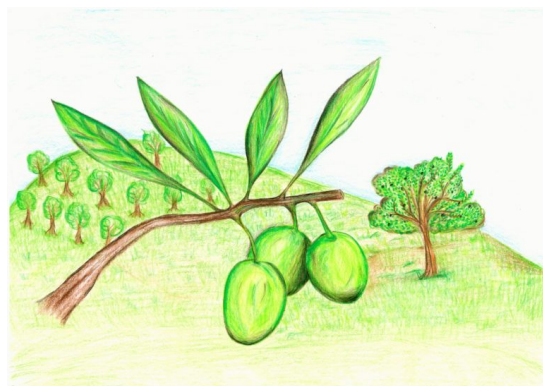
L'ETICHETTA E' STATA REALIZZATA DA UN GRUPPO DI BAMBINI UTILIZZANDO I PASTELLI. E' STATO RAPPRESENTATO UN PAESAGGIO CAMPESTRE TIPICO DELL' AGRO ANDRIESE.

La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

"ACQUASALE"

BIMBOIL



CITTÀ DELL'OLIO: ANDRIA

ISTITUTO: I.C.S. "A.MARIANO-E.FERMI"

CLASSI/SEZIONI: 3^A-B

REFERENTE/INSEGNANTE: CAMMARROTA

IL TUO OLIO
MARIANOIL

Luogo di produzione e confezionamento

(Es. Imperia)

ANDRIA

Quantità netta

(Es. 1 Litro)

0,75 cl

Annata di produzione

(Es. 2018)

2018

Termine minimo di conservazione

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

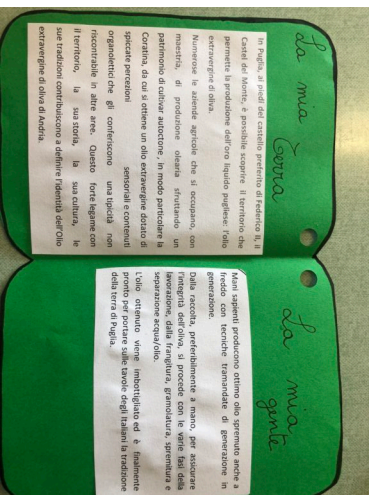
DA CONSUMARSI ENTRO MARZO 2022

CITTÀ DELL'OLIO: ANDRIA

ISTITUTO: I.C.S. "A. MARIANO- E. FERMI"

CLASSI/SEZIONI: 3VA-B

REFERENTE/INSEGNANTE: CAMMARROTA



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 Puglia, ai piedi di Castel del Monte,

è possibile scoprire il territorio dal

quale ha origine l'olio extravergine.

Numerose le aziende agricole che si

occupano, con maestria, di

produzione olearia

LA MIA GENTE (max 200 caratteri)

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

Mani sapienti producono ottimo olio

spremuta anche a freddo con

tecniche tramandate di generazione

in generazione. Dalla raccolta, alla

frangitura, gramolatura, spremitura e

separazione acqua/olio
