



CITTÀ DELL'OLIO: Falerone

ISTITUTO: I. C. Falerone

CLASSI/SEZIONI: 3[^], 4[^] e 5[^]

REFERENTE/INSEGNANTE: Antonella Brocchi



CREA LA TUA ETICHETTA



Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

Falerio Picenus

Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

Cultivar marchigiana diffusa tra i comuni di Falerone e Montegiorgio. Olio di un buon fruttato, amaro e pungente al retrogusto, di colore verde, tendente al giallo, con buon contenuto di polifenoli.

Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

Famiglia Senzacqua - Piane di Falerone

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

Es: 1 Litro

0,75 l

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

2019 - da consumarsi preferibilmente entro dicembre 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

Abbiamo usato una fotografia d'epoca decorata con alcuni disegni realizzati dai bambini, raffiguranti elementi caratteristici del territorio di Falerone (teatro romano, scorcio del paese vecchio...)

La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

Ravioli fatti a mano, ripieni di ricotta e ciauscolo, conditi con olio monocultivar Piantone di Falerone.

BIMBOIL



CITTÀ DELL'OLIO: Falerone

ISTITUTO: I. C. Falerone

CLASSI/SEZIONI: 3[^], 4[^], 5[^]

REFERENTE/INSEGNANTE: Antonella Brocchi

IL TUO OLIO

_____ Falerio Picenus _____

Luogo di produzione e confezionamento

(Es. Imperia)

_____ Piane di Falerone _____

Quantità netta

(Es. 1 Litro)

_____ 0,75 l _____

Annata di produzione

(Es. 2018)

_____ 2019 _____

Termine minimo di conservazione

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

_____ da consumarsi preferibilmente entro dicembre 2021 _____

CITTÀ DELL'OLIO: Falerone

ISTITUTO: I. C. Falerone

CLASSI/SEZIONI: 3A, 4A, 5A

REFERENTE/INSEGNANTE: Antonella Brocchi



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

Diffusa nella zona chiamata Falerno

Picenus, Falerone, paese collinare

dell'entroterra situato ai piedi dei

monti Sibillini, la pianta si è adattata al

nostro terreno argilloso e alle

escursioni termiche

LA MIA GENTE (max 200 caratteri)

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

Ogni famiglia cura gli ulivi come figli:

mani esperte potano, raccolgono i

frutti, accompagnano, proteggono

come ogni frantoiano, la nascita

dell'olio EVO. Ciò è cultura del nostro

territorio!
