



CITTÀ DELL'OLIO: Termoli

ISTITUTO: Primo circolo didattico - Principe di Piemonte

CLASSI/SEZIONI: Terza sez. A

REFERENTE/INSEGNANTE: DEL MUTO ADELINA



CREA LA TUA ETICHETTA



Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

Olio evo del MOLISE

Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

Olio ottenuto dalla molitura di olive pluricultivar: Leccino, Pendolino, Frantoio,

Gentile di Larino.

Caratteristiche: fruttato medio - leggero, dalle note gentili di olive e mandorle verdi.

Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

PRODUTTORE PRIVATO: FAMIGLIA SACCHETTI - TERMOLI

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

Es: 1 Litro

750 ml.

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

Produzione ed imbottigliamento : novembre 2018. Da vonsumarsi 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

L'etichetta è stata ottenuta partendo da un disegno, colorato con i pastelli acquerellabili ed i pennarelli, fotografato e stampato sulla carta adesiva.

La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

"U SCESCILL" - LE PALLOTTE CACIO E UOVA - ANTICA RICETTA TERMOLESE.

BOMBÖL



CITTÀ DELL'OLIO: TERMOLI

ISTITUTO: Primo circolo didattico - Principe di Piemonte

CLASSI/SEZIONI: Terza sez. A

REFERENTE/INSEGNANTE: DEL MUTO ADELINA

IL TUO OLIO

OKIO EXTRAVERGINE DEL MOLISE

Luogo di produzione e confezionamento

(Es. Imperia)

Termoli

Quantità netta

(Es. 1 Litro)

750 ml.

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: TERMOLI

ISTITUTO: Primo circolo didattico Principe di Piemonte

CLASSI/SEZIONI: Terza sez. A

REFERENTE/INSEGNANTE: DEL MUTO ADELINA



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

Termoli: cittadina adriatica, arricchita

da ridenti colline, con secolari uliveti

che garantiscono la produzione di oli

leggeri e pregiati, per condire piatti

tipici ed antichi della tradizione

locale.

LA MIA GENTE (max 200 caratteri)

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

L'operato di mani sapienti tramanda

per generazioni, l'esperienza per la

cura degli uliveti e la cultura dell'olio,

fonte di benessere per la nostra terra

e per coloro che la apprezzano.
