



CITTÀ DELL'OLIO: ITRI/GAETA

ISTITUTO: I.C.CARDUCCI - PLESSO "VIRGILIO"

CLASSI/SEZIONI: 2^A A - 2^A B

REFERENTE/INSEGNANTE: NADIA PETRONE - MARIA D'ACCONTE



CREA LA TUA ETICHETTA



Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

OLI delle "TERRE AURUNCHE"

Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

Prodotto con l'OLIVA ITRANA monovarietale, fruttato medio con sentori di

foglia di pomodoro e erba falciata. Acidità tra 0,2 - 0,4%

Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

Azienda Agricola " L'OLIVO AMICO", colline di Gaeta/Itri.

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

Es: 1 Litro

Quantità netta 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 preferibilmente entro aprile 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

Abbiamo disegnato i MONTI AURUNCI con il promontorio di Gaeta, citta' che domina l'omonimo golfo. Ci siamo serviti di immagini fotografiche aeree.

La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

La TIELLA di POLPI.

BIMBO  

Le terre azzurre
olio naturale **BIOLOGICO**
Azienda agricola "L'Olivosamico"
Olio extravergine di Oliva **D.O.P.**
estratto a freddo



100% PRODOTTO ITALIANO



1 litro e

CITTÀ DELL'OLIO: ITRI/GAETA

ISTITUTO: I.C.CARDUCCI - PLESSO "VIRGILIO"

CLASSI/SEZIONI: 2[^] A - 2[^] B

REFERENTE/INSEGNANTE: NADIA PETRONE - MARIA D'ACCONE

IL TUO OLIO

OLI delle "TERRE AURUNCHE"

Luogo di produzione e confezionamento

(Es. Imperia)

ITRI/GAETA

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 preferibilmente entro aprile 2020

CITTÀ DELL'OLIO: ITRI/GAETA

ISTITUTO: I.C. CARDUCCI - PLESSO "VIRGILIO"

CLASSI/SEZIONI: 2A A - 2A B

REFERENTE/INSEGNANTE: NADIA PERONE - MARIA DIACONE



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

L'olivo è coltivato sulle colline

dell'entroterra e nelle piccole pianure

vicino al mare nei comuni di Itri,

Formia e Gaeta, un territorio dal clima

mite tra i Monti AURUNCI e il Mar

TIRRENO.

LA MIA GENTE (max 200 caratteri)

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

Gli agricoltori raccolgono le olive con

agevolatori meccanici o a mano.

Dopo l'incassettatura e il trasporto al

frantoio, si procede alla

defogliazione, lavaggio, estrazione a

freddo non oltre i 27°.