



CITTÀ DELL'OLIO: Foligno

ISTITUTO: D.D. 3° Circolo -Foligno

CLASSI/SEZIONI: 2° A

REFERENTE/INSEGNANTE: Ref. di progetto: Gambacorta Donatella; ins: Fabiola Tamburini



CREA LA TUA ETICHETTA



Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

CUOR DOLCE D'OLIVA

Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

Olio ricavato da olive 100% italiane, raccolte esclusivamente a mano e

lavorato a freddo. Il suo gusto amaro e leggermente piccante lo

rendono adatto alla cucina tradizionale italiana.

Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

Prodotto da: "Amici della natura" - Foligno - Umbria

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

2018 - da consumarsi preferibilmente entro il 2019

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

Disegno realizzato con i pastelli scelto a maggioranza tra altri realizza dalla stessa classe. E' stato acquisito il disegno

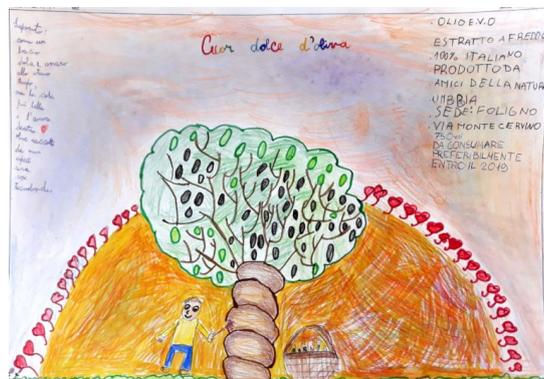
digitalizzato con lo scanner, ridotto e trasferito su carta adesiva .

La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

Bruschetta: Una fetta abbastanza spessa di pane casareccio abbrustolito su una griglia calda per due minuti su ogni lato. Quando il pane è ancora caldissimo, strofinare le superfici con uno spicchio di aglio e bagnare il pane con olio extravergine di oliva schiacciando la superficie del pane con la punta delle dita. Gustare caldo

BIMBO  BY P. DELL'OLIO



CITTÀ DELL'OLIO: Foligno

ISTITUTO: D.D. 3° Circolo Didattico- Monte Cervino- Foligno

CLASSI/SEZIONI: 2°A

REFERENTE/INSEGNANTE: Ref. Donatella Gambacorta; ins. Fabiola Tamburini

IL TUO OLIO

_____ Cuor dolce d' oliva _____

Luogo di produzione e confezionamento

(Es. Imperia)

Foligno

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 preferibilmente entro dicembre 2019

CITTÀ DELL'OLIO: Foligno

ISTITUTO: D.D. 3° Circolo Foligno- Monte Cervino

CLASSI/SEZIONI: 2° A

REFERENTE/INSEGNANTE: Ref: Donatella Gambacciaro; ris: Fabbio Tamburini



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

Maturato sulle dolci colline ricche di

uliveti tra verdi vallate e assolate

coltivazioni, nel cuore verde d' Italia.

Gustato nei borghi medioevali dove

non mancano antichi frantoi.

LA MIA GENTE (max 200 caratteri)

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

Gli " Amici della natura" producono l'

olio "Cuor dolce d' oliva" nel rispetto

delle antiche tradizioni raccogliendo

sapientemente le olive a mano e

procedendo con la lavorazione a

freddo .
