



**CITTÀ DELL'OLIO:** Sticciano

**ISTITUTO:** Istituto Comprensivo "Pietro Leopoldo di Lorena" Granduca di Toscana, via Salvo D'Acquisto, Roccastrada

**CLASSI/SEZIONI:** 2/3A

**REFERENTE/INSEGNANTE:** Fierimonte Anna maria



## CREA LA TUA ETICHETTA



### Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

Olio del Monte Leoni

### Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

Il nostro olio è ottenuto dalle varietà Leccino, Moraiolo, Frantoiano.La

spremitura è a freddo e viene fatta entro le 12 ore dalla raccolta. Ha un colore

brillante intenso, sapore fruttato e pungente.

### Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

Famiglia Francini - Sticciano

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

Es: 1 Litro

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

Anno di produzione 2018 - da consumarsi preferibilmente entro il 15 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

Nella nostra etichetta abbiamo disegnato un ramo d'ulivo dalle cui olive sgorga l'olio nuovo, che viene raccolto in una

caraffa. Il disegno è stato realizzato con matite colorate.

### La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

Pappa con il pomodoro

BOMBÖL



**CITTÀ DELL'OLIO:** Sticciano

**ISTITUTO:** Istituto Comprensivo "Pietro Leopoldo di Lorena" Granduca di Toscana, via Salvo D'Acquisto, Roccastrada Gr

**CLASSI/SEZIONI:** 2/3

**REFERENTE/INSEGNANTE:** Fierimonte Anna Maria

### **IL TUO OLIO**

\_\_\_\_\_ Olio del Monte Leoni \_\_\_\_\_

#### **Luogo di produzione e confezionamento**

(Es. Imperia)

\_\_\_\_\_ Sticciano \_\_\_\_\_

#### **Quantità netta**

(Es. 1 Litro)

\_\_\_\_\_ 1 litro \_\_\_\_\_

#### **Annata di produzione**

(Es. 2018)

\_\_\_\_\_ Anno di produzione 2018 \_\_\_\_\_

#### **Termine minimo di conservazione**

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

\_\_\_\_\_ da consumarsi preferibilmente entro il 15 novembre 2020 \_\_\_\_\_

CITTÀ DELL'OLIO: Sticciano

ISTITUTO: Istituto Comprensivo "Piero Leopoldo di Lorenz" Gonfalon di Toscana via Silvio Di Acquino, Roccatonda Gr

CLASSI/SEZIONI: 2/3

REFERENTE/INSEGNANTE: Ferimonte Anna Maria



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

Sticciano è una piccola frazione del  
comune di Roccastrada. Il borgo si  
erge tra il Monte Leoni e la grande  
pianura maremmana, dominando  
dalla parte alta tutto il territorio  
circostante.

---

---

---

---

---

---

---

---

**LA MIA GENTE** (max 200 caratteri)

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

I nostri olivicoltori legando molte  
scelte a criteri tradizionali, applicano  
tecniche di conduzione (potature)  
compatibili con l'ambiente e il  
territorio. Essi oggi usano la tecnica  
della pettinatura.

---

---

---

---

---

---

---

---