



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.
