



CITTÀ DELL'OLIO: FLUMERI (AV)

ISTITUTO: BENEDETTO CROCE

CLASSI/SEZIONI: PRIMA SEZ. UNICA

REFERENTE/INSEGNANTE: SPERA ROSALBA

CREA LA TUA ETICHETTA



Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

ORO COLATO

Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

L'olio evo, prodotto prevalentemente con l'utilizzo della varietà Ravece, ha

straordinarie qualità organolettiche: gusto fruttato intenso, presenza equilibrata

della carica piccante, aroma erbaceo.

Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

Azienda agricola " La collina"- Flumeri (AV)

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

Annata di produzione 2018- Da consumarsi 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 nasce dal racconto delle diverse esperienze familiari dei bambini che, nel periodo di ottobre/novembre, si

dedicano alla raccolta manuale delle olive.

La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

La bruschetta con pane casereccio, pomodorini maturi, origano, sale, abbondante olio d'oliva e basilico fresco.

BIMBO  BY PELLEGRINO



CITTÀ DELL'OLIO: FLUMERI (AV)

ISTITUTO: BENEDETTO CROCE

CLASSI/SEZIONI: PRIMA SEZ. UNICA

REFERENTE/INSEGNANTE: SPERA ROSALBA

IL TUO OLIO
ORO COLATO

Luogo di produzione e confezionamento

(Es. Imperia)

FLUMERI (AV)

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 entro novembre 2020

CITTÀ DELL'OLIO: FLUMERI (AV)

ISTITUTO: BENEDETTO CROCE

CLASSI/SEZIONI: PRIMA SEZ. UNICA

REFERENTE/INSEGNANTE: SPERA ROSALBA



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

Flumeri è un territorio ricco di storia

legato al mondo dell'olio; nella nostra

terra è possibile ammirare piante

plurisecolari dalle seguenti varietà:

Ravece, Ogliarola, Olivone e

Marinese.

LA MIA GENTE (max 200 caratteri)

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

La locale popolazione è costituita da

persone semplici, genuine e modeste

ma molto attente al mangiar sano,

alla qualità dei prodotti, in particolare

all'olio extravergine di oliva.
