



CITTÀ DELL'OLIO: Flumeri

ISTITUTO: I.C. BENEDETTO CROCE "FLUMERI"

CLASSI/SEZIONI: IV SEZ A

REFERENTE/INSEGNANTE: DI PAOLA MARIA ROSARIA

CREA LA TUA ETICHETTA



Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

FLUMOILO

Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

E' a bassissima acidità per questo è indicato per la prima infanzia e per chi

soffre di reflusso gastro-esofageo. Contribuisce alla formazione delle ossa e

riduce il colesterolo cattivo nel sangue.

Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

Famiglia Bianca- Colli Irpini

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

2019 - da consumarsi preferibilmente entro il 10 novembre 2021

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

E' stato disegnato Flumeri, il suo stemma e una grande oliva. Sono state utilizzati pastelli e pennarelli. Sono riportati: colli

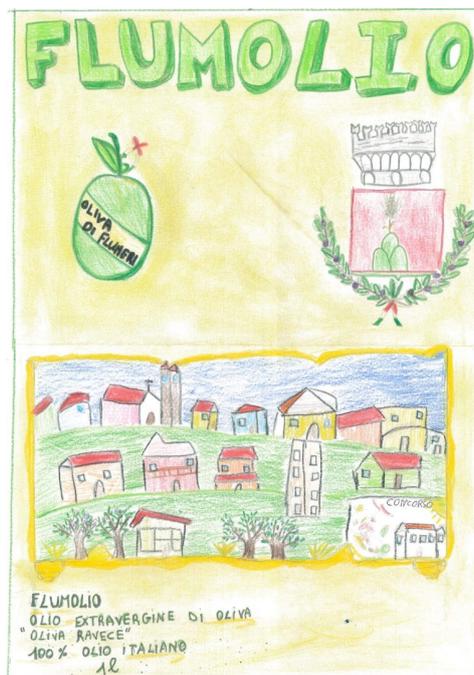
di produzione, qualità delle olive, titolo dell'etichetta FLUMOLIO.

La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

Bruschetta con pase casereccio ,aglio del posto, un filo d'olio,pomodorini e origano

BIMBO  1974 DEL'OLIO



CITTÀ DELL'OLIO: Flumeri

ISTITUTO: I.C. Benedetto Croce -Scuola Primaria -Flumeri

CLASSI/SEZIONI: IV SEZ. A

REFERENTE/INSEGNANTE: IV SEZ. A

IL TUO OLIO

FLUMOLIO

Luogo di produzione e confezionamento

(Es. Imperia)

FLUMERI

Quantità netta

(Es. 1 Litro)

1 litro

Annata di produzione

(Es. 2018)

2019

Termine minimo di conservazione

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

10 novembre 2021

CITTÀ DELL'OLIO: Fiumeri



ISTITUTO : I.C. Benedetto Croce -Scuola Primaria -Fiumeri

CLASSI/SEZIONI: IV SEZ A

REFERENTE/INSEGNANTE: DI PAOLA MARIA ROSARIA



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

Sul territorio di Flumeri, fertile

eargillioso, si tramanda la coltivazione

degli uliveti Ravece. Viene prodotto

l'olio extravergine d'oliva Dop,

proprio per questo è denominata

Città dell'Olio.

LA MIA GENTE (max 200 caratteri)

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

Il popolo flumerese nei mesi di

Ottobre e Novembre si dedica alla

raccolta delle olive con i moderni

macchinari. Vengono poi portate nei

frantoi, lavate e defogliate e

trasformate nel prezioso olio.
