



CITTÀ DELL'OLIO: ALGHERO

ISTITUTO: IST.COMPRENSIVO N.1

CLASSI/SEZIONI: V^F

REFERENTE/INSEGNANTE: PATRIZIA PIGA, BARBARA PALOMBA



CREA LA TUA ETICHETTA



Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

CORALLO

Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

La cultivar Bosana, tipica della Nurra, produce piccole olive verdi. olio dal colore giallo con riflessi verdolini, profumo erbaceo, gusto fresco con punte amare che ricordano il cardo e il carciofo.

Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

AZIENDA NONNO PASQUALINO

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

2018- da consumarsi preferibilmente 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
paesaggio, albero e rami di ulivo disegnati a mano, scannerizzati e colorati con Paint; abbiamo stampato lo stemma della città di Alghero su cui abbiamo incollato paesaggio e rami di ulivo ai lati.

La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

Pane Guttiau

BIMBO  *Oil*

Olio Extravergine di Oliva Bio



*prodotto: 2018
scade: 11/2020*

Azienda Nonno Pasqualino

1 Litro

CITTÀ DELL'OLIO: ALGHERO

ISTITUTO: IST.COMPRENSIVO N.1

CLASSI/SEZIONI: V^F

REFERENTE/INSEGNANTE: PATRIZIA PIGA, BARBARA PALOMBA

IL TUO OLIO
CORALLO

Luogo di produzione e confezionamento

(Es. Imperia)

ALGHERO (SS)

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 preferibilmente entro novembre 2020

CITTÀ DELL'OLIO: ALGHERO

ISTITUTO: IST. COMPRESIVO N.1

CLASSI/SEZIONI: V/F

REFERENTE/INSEGNANTE: PATRIZIA PIGA, BARBARA PALOMBA



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

L'olio Cordillo nasce ad Alghero, nella
zona costiera Arenosu, dove nonno
Pasqualino coltiva i suoi alberi di ulivo
inseriti nella macchia mediterranea
che fanno da cornice alla splendida
costa.

LA MIA GENTE (max 200 caratteri)

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

La raccolta delle olive avviene
seguendo la tradizione: le olive,
ancora verdi, raccolte da reti poste
sotto gli ulivi, sono portate al frantoio
in sacchi di iuta per la lavorazione a
freddo.
