



CITTÀ DELL'OLIO: Castellana Grotte

ISTITUTO: I.C."Angiulli - De Bellis"

CLASSI/SEZIONI: IV B/C

REFERENTE/INSEGNANTE: Ins. Muolo Maria



CREA LA TUA ETICHETTA



Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

Olivo E.V.O. CASTELLOLIO

Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

Castellolio è prodotto in Puglia nella zona di Castellana da coltivazioni secolari di alberi d'ulivo. Alimento dalle molteplici virtù, con una potenziale azione protettiva dei grassi monoinsaturi.

Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

Cooperativa olearia "A Angiulli" di Castellana Grotte (BA)

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

Prodotto nel mese di dicembre 2018 e da consumarsi entro giugno 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 è stata disegnata e colorata con i colori a pastello da alcuni bambini, mentre altri pensavano a cosa scrivere sull'etichetta.

La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

Merenda della salute: frise della Puglia, pomodorini eterni, origano e acqua di mare, olio d'oliva q.b.

BIMBO  100% PELLEGRINO



CITTÀ DELL'OLIO: Castellana Grotte

ISTITUTO: I.C."Angiulli - De Bellis"

CLASSI/SEZIONI: IV B/C

REFERENTE/INSEGNANTE: Muolo Maria

IL TUO OLIO

Olio EVO CASTELLOLIO

Luogo di produzione e confezionamento

(Es. Imperia)

Castellana Grotte - Cooperativa olearia A.Angiulli

Quantità netta

(Es. 1 Litro)

1 litro

Annata di produzione

(Es. 2018)

Anno 2018

Termine minimo di conservazione

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

Da consumarsi entro giugno 2020

CITTÀ DELL'OLIO: Castellana Grotte

ISTITUTO: I.C. "A. Angiulli"

CLASSI/SEZIONI: IV B/C

REFERENTE/INSEGNANTE: Muolo 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

Castellolio nasce sulle colline

castellanesi da ulivi dai tronchi nodosi
che testimoniano da secoli le fatiche
del popolo contadino che faceva
dell'olio una ragione d'esistenza.

LA MIA GENTE (max 200 caratteri)

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

Castellolio è prodotto da moltura a

freddo che rende l'olio più liscio e
morbido come il velluto, profumato e
fragante come un frutto e...prezioso
come l'oro.