



CITTÀ DELL'OLIO: Trevi (PG)

ISTITUTO: Ist. Comp. T. Valenti

CLASSI/SEZIONI: 3A Borgo Trevi

REFERENTE/INSEGNANTE: Garofani M. Cristina



CREA LA TUA ETICHETTA



Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

Olio da scoprire

Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

Il nostro olio proviene da ulivi della varietà Moraiolo. Verde con riflessi gialli, gusto equilibrato con sensazioni di amaro e piccante. Odore di erba e di foglie.

Il contenuto in polifenoli è elevato.

Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

Famiglia Carocci - Fraz. Castelluccio - S. Maria in Valle - Trevi (PG)

Scrivi quanto olio c'è nella bottiglia (quantità netta)

Es: 1 Litro

750 ml

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 il 30 Maggio 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

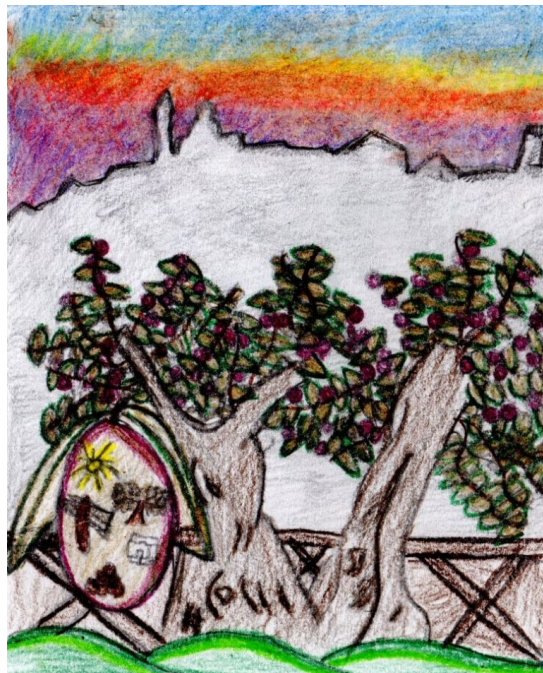
Realizzata con pastelli, rappresenta l'ulivo di S. Emiliano, simbolo della cultura trevana. Dentro ogni oliva le 5 esse, fondamentali per la vita dell'ulivo. Sullo sfondo il profilo della città di Trevi.

La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

Pinzimonio (o Cazzimperio)

BIMBÖL



CITTÀ DELL'OLIO: Trevi (PG)

ISTITUTO: Ist. Compr. T. Valenti

CLASSI/SEZIONI: 3A Borgo Trevi

REFERENTE/INSEGNANTE: Garofani M. Cristina

IL TUO OLIO
OLIO DA SCOPRIRE

Luogo di produzione e confezionamento

(Es. Imperia)

Fraz. Castelluccio - S.Maria in Valle - Trevi (PG)

Quantità netta

(Es. 1 Litro)

750 ml

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 il 30 maggio 2020

CITTÀ DELL'OLIO: Trevi (PG)

ISTITUTO: Ist. Comp. T. Valenti

CLASSI/SEZIONI: 3A Borgo Trevi

REFERENTE/INSEGNANTE: Garofani M.Cristina



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

Dalla collina Trevi domina la silenziosa

valle, circondata da piantoni

d'argento fin dove lo sguardo si

perde. Il sole sorride al terreno antico

e sassoso, buono per gli ulivi e per la

sua gente.

LA MIA GENTE (max 200 caratteri)

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

La mia gente è ricca di cultura,

amore e rispetto per gli ulivi, a volte

generosi, altre avari e impietosi, che

dettano ritmi del lavoro e del riposo.

Sotto le fronde i trevani ritrovano se

stessi.
