



CITTÀ DELL'OLIO: Cartoceto (PU)

ISTITUTO: I. C. Marco Polo Lucrezia di Cartoceto

CLASSI/SEZIONI: 5° sez. Unica

REFERENTE/INSEGNANTE: Borgogelli Giulia



CREA LA TUA ETICHETTA

Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

OLIO CARTOCETO DOP

Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

È un olio extra vergine d'oliva DOP, estratto a freddo da olive biologiche di tipo

"Leccino" raccolte a mano e lavorate entro le 24 ore. Il suo gusto è piccante e pungente.

Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

Azienda Agricola Gallardi - Cartoceto

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

Campagna raccolta olive 2017-2018 - da consumarsi preferibilmente entro il 30 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

Abbiamo deciso di raccontare del nostro olio realizzando con un disegno le nostre colline ed i suoi splendidi olivi.

Abbiamo realizzato diversi bozzetti e scelto il più rappresentativo

La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

Bruschetta classica con pane abbrustolito, olio Cartoceto DOP, sale e pepe



BIMBO  100% PELLEGRINO



CITTÀ DELL'OLIO: Cartoceto

ISTITUTO: I. C. Marco Polo Lucrezia di Cartoceto

CLASSI/SEZIONI: 5° sez. Unica

REFERENTE/INSEGNANTE: Borgogelli Giulia

IL TUO OLIO
OLIO CARTOCETO DOP

Luogo di produzione e confezionamento

(Es. Imperia)

Cartoceto

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 il 30 giugno 2020

CITTÀ DELL'OLIO: Cartoceto

ISTITUTO: I. C. Marco Polo Lucrezia di Cartoceto

CLASSI/SEZIONI: 5° sez. Unica

REFERENTE/INSEGNANTE: Borgogelli Giulia



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

Cartoceto è un comune in provincia

di Pesaro-Urbino nelle Marche, nella

bassa vallata del fiume Metauro tra le

colline a 235 m sul livello del mare.

L'olio verde passerà per le tavole di

questa città:

LA MIA GENTE (max 200 caratteri)

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

Molti genitori della nostra classe

hanno uliveti e coltivano olive per

produrre olio EVO. A novembre c'è il

Festival dell'olio e dell'oliva in cui i

produttori agricoli presentano i loro

prodotti.
