



**CITTÀ DELL'OLIO:** Masainas

**ISTITUTO:** G. Marconi

**CLASSI/SEZIONI:** 3<sup>^</sup>/4<sup>^</sup>/5<sup>^</sup>

**REFERENTE/INSEGNANTE:** D'Onofrio/Vadilonga



## CREA LA TUA ETICHETTA



### Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

Ollu Bellu

### Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

Le tradizionali procedure di lavorazione non intaccano le preziose sostanze

della materia prima, che vengono così trasferite inalterate nel nostro olio.

### Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

Famiglia Orrù - Villaperuccio

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

Es: 1 Litro

50 cl

### 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

Ottobre 2018 - da consumarsi preferibilmente entro 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

Ciascuno di noi ha realizzato un disegno inerente le tematiche affrontate. Da ognuno di essi è stato scelto un particolare

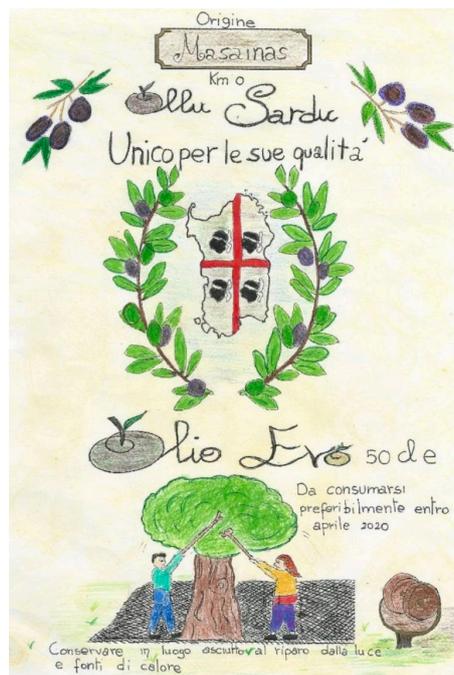
che, unito a tutti gli altri, ha contribuito al prodotto finale.

### La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

Polpi in bianco alla sarda

BIMBOll



**CITTÀ DELL'OLIO:** Masainas

**ISTITUTO:** G. Marconi

**CLASSI/SEZIONI:** 3<sup>^</sup>/4<sup>^</sup>/5<sup>^</sup>

**REFERENTE/INSEGNANTE:** D'Onofrio/Vadilonga

**IL TUO OLIO**

Ollu Bellu

**Luogo di produzione e confezionamento**

(Es. Imperia)

Villaperuccio

**Quantità netta**

(Es. 1 Litro)

50 cl

**Annata di produzione**

(Es. 2018)

ottobre 2018

**Termine minimo di conservazione**

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

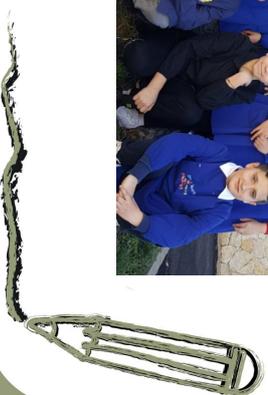
da consumarsi preferibilmente entro maggio 2020

CITTÀ DELL'OLIO: Masciinas

ISTITUTO: G. Marconi

CLASSI/SEZIONI: 3A/4A/5A

REFERENTE/INSEGNANTE: D'Onofrio/Vadilonga



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

E' un antico centro del Sulcis,

incastonato tra gli stagni a ridosso del

golfo di Palmas, habitat per

fenicotteri. Circondato da coltivazioni

di uliveti, carciofi di qualità e bellissimi

paesaggi.

---

---

---

---

---

---

---

---

**LA MIA GENTE** (max 200 caratteri)

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

Gli abitanti di Masainas sono deciti

all'agricoltura e alla pastorizia. Per

festeggiare i prodotti della sua terra, il

paese vieni coinvolto nelle numerose

sagre a cui tutti partecipano

attivamente.

---

---

---

---

---

---

---

---