



CITTÀ DELL'OLIO: Flumeri

ISTITUTO: Istituto Comprensivo "Benedetto Croce" - Sede di Flumeri

CLASSI/SEZIONI: V

REFERENTE/INSEGNANTE: Gerarda Fuschetto

CREA LA TUA ETICHETTA



Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

Tesoro di Flumeri

Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

L'olio presenta un equilibrio di gusto tra amaro e piccante, con una forte nota di pomodoro verde. È inoltre ricco di polifenoli, antiossidanti naturali che aiutano a mantenersi giovani.

Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

"Frantoi dell'Irpinia" in Valle Ufita (AV)

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 entro dicembre 2019

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

Nell'etichetta sono raccolte tutte le informazioni fondamentali sul nostro olio. È stato inoltre realizzato un disegno che suggerisce una modalità di consumo per condire l'insalata.

La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

Chiapparelle e ghiete (pasta fatta in casa e bietole selvatiche), condite con abbondante olio d'Oliva.

BIMBOLE



CITTÀ DELL'OLIO: Flumeri

ISTITUTO: Istituto Comprensivo "Benedetto Croce" - Sede di Flumeri

CLASSI/SEZIONI: V

REFERENTE/INSEGNANTE: Gerarda Fuschetto

IL TUO OLIO

Tesoro di Flumeri

Luogo di produzione e confezionamento

(Es. Imperia)

"Frantoi dell'Irpinia" in Valle Ufita (AV)

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 entro dicembre 2019

CITTÀ DELL'OLIO: Flumeri



ISTITUTO: Istituto Comprensivo "Benedetto Croce" - Sede di Flumeri

CLASSI/SEZIONI: V

REFERENTE/INSEGNANTE: Gerarda Fuschetto



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 "Tesoro di Flumeri" viene

ricavato dalla spremitura di olive di

qualità Ravece che vengono

prodotte sulle verdeggianti colline

flumeresi che dominano la valle

dell'Ufita.

LA MIA GENTE (max 200 caratteri)

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

La raccolta delle olive è un antico rito

che avviene tra ottobre e novembre.

Tutte le famiglie si uniscono per

raccogliere i frutti che daranno vita a

quel meraviglioso nettare che è l'olio

Ravece DOP
