



CITTÀ DELL'OLIO: Flumeri

ISTITUTO: I.C. Benedetto Croce

CLASSI/SEZIONI: seconda/ sez. unica

REFERENTE/INSEGNANTE: Michelina Primavera



CREA LA TUA ETICHETTA



Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

Olio Del Duca

Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

Di colore verde, se giovane, fino al giallo paglierino col tempo. Il sapore

appare fruttato con note erbacee (menta e sedano), di pomodoro acerbo,

dal gusto amaro e piccante.

Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

Famiglia CARACCILOLO - Colline Flumeresi

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

Es: 1 Litro

0.75 Litri

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

Annata 2017 - da consumarsi preferibilmente entro Novembre 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

Disegno con pastelli e matita con tecnica a mano libera, raffigurante il paese di Flumeri su un tricolore avvolto da rami di

ulivo.

La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

Bruschetta Flumerese: fetta di pane croccante casereccio con lievito madre, condita con olio extravergine di oliva ravece e un pizzico di sale, arricchita con pomodoro e aglio locali.

BIMBO  100% P.E.M.O.



CITTÀ DELL'OLIO: Flumeri

ISTITUTO: I.C. Benedetto Croce

CLASSI/SEZIONI: Seconda / sez. unica

REFERENTE/INSEGNANTE: Michelina Primavera

IL TUO OLIO

Olio del Duca

Luogo di produzione e confezionamento

(Es. Imperia)

Flumeri

Quantità netta

(Es. 1 Litro)

0.75 Litri

Annata di produzione

(Es. 2018)

2017

Termine minimo di conservazione

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

da consumarsi preferibilmente entro Novembre 2019

CITTÀ DELL'OLIO: Fiumeri

ISTITUTO: I.C. Benedetto Croce

CLASSI/SEZIONI: Seconda / sez. unica

REFERENTE/INSEGNANTE: Michellina Primavera



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

Il territorio è collinare, argilloso e

calcareo, con clima fresco e

temperato per migliaia di ulivi

plurisecolari, di varietà

prevalentemente ravecce, piantati da

monaci francescani nel tardo

Medioevo.

LA MIA GENTE (max 200 caratteri)

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

Raccolte a mano da contadini,

secondo la tradizione, le olive

vengono molite in frantoio tramite

molazza in pietra. Tecniche

perfezionate, poi, permettono

l'estrazione a freddo del liquido

dorato.