



CITTÀ DELL'OLIO: Pienza (SI)

ISTITUTO: Istituto Comprensivo " Iris Origo" di Montepulciano (SI)

CLASSI/SEZIONI: Classe 4[^] Scuola Primaria Pienza

REFERENTE/INSEGNANTE: Simona Chigiotti



CREA LA TUA ETICHETTA



Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

OLIO PIENTINO

Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

Il nostro olio è extravergine di oliva 100% italiano. E' molto saporito, piccante
medio e amaro medio.

Ha un colore verde brillante come l'oro. E' monocultivar fatto con olive

Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

Classe 4[^] Scuola Primaria Pienza prodotto in Val d'Orcia

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

Es: 1 Litro

1,5 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

2018 - da consumarsi preferibilmente entro il 20-09-2020

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

Per realizzare l'etichetta abbiamo la tecnica del collage, olivo nero sul fondo bianco con le colline, ritagliato e incollato
foglie ed olive.

La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

Bruschetta toscana o fettunta

BIMBO  

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
100% ITALIANO



ESTRATTO A FREDDO



OLIO PAENZANO

PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA: CLASSE IV S.P. di Paenzano
ZONA DI PRODUZIONE:
VAL D'ORCIA

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO
LONTANO DA FONTE DI CALORE
& LONTANO DA RAGGI DELLA LUCE

CONTENUTO NETTO
0,5L e
MAY 2018

DA CONSUMARSI
PRATI MONTICELLI
ENTRO IL:
20-09-2020

CITTÀ DELL'OLIO: Pienza (SI)

ISTITUTO: Istit. Comp. "Iris Origo" Montepulciano (SI)

CLASSI/SEZIONI: Classe 4[^] Scuola Primaria Pienza

REFERENTE/INSEGNANTE: Simona Chgiotti

IL TUO OLIO
OLIO PIENTINO

Luogo di produzione e confezionamento

(Es. Imperia)

Val d'Orcia- Pienza

Quantità netta

(Es. 1 Litro)

1,5 litri

Annata di produzione

(Es. 2018)

2018

Termine minimo di conservazione

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

20-09-2020

CITTÀ DELL'OLIO: Pienza (SI)



ISTITUTO: Istit. Comp. "Iris Origo" Montepulciano (SI)

CLASSI/SEZIONI: Classe 4^ Scuola Primaria Pienza

REFERENTE/INSEGNANTE: Simona Chigiotti



Il progetto di educazione alimentare per le scuole
promosso dall'Associazione nazionale Città dell'Olio

LA MIA TERRA

LA MIA GENTE

LA MIA TERRA (max 200 caratteri)

Descrivi il territorio da cui nasce il tuo Olio EVO

Gli olivi da cui nasce il nostro olio si

trovano _____

nella stupenda Val d'Orcia, infatti

anche il terriccio usato

per concimarli proviene da questa

valle senza aggiunta di s

ostanze chimiche. _____

LA MIA GENTE (max 200 caratteri)

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

Le olive sono state raccolte a mano e

con il rastrello _____

come da antica tradizione

contadina. _____
