



CITTÀ DELL'OLIO: Porto Rotondo-Olbia

ISTITUTO: D.D. IV Circolo Olbia

CLASSI/SEZIONI: 2 D

REFERENTE/INSEGNANTE: Carbini-Mei-Bottioni



CREA LA TUA ETICHETTA



Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

EVO Porto Rotondo

Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

Il nostro olio è di Bosana dalle caratteristiche organolettiche straordinarie. Un

EVO dal sentore fruttato medio amaro grazie al sentore di carciofo, cardo e

cicoria. Permane un piccante piacevole.

Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

Uliveto di Rudalza, località Porto Rotondo, Olbia

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

Es: 1 Litro

1 l.

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

Novembre 2018. Da consumarsi preferibilmente entro novembre 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

L'etichetta è stata realizzata interamente dai bambini che hanno ritagliato il cartoncino e decorato con diversi pastelli.

La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

Pane Carasau in versione pane Guttiau. Semplice e genuino

BIMBO  1974 PELLEGRINO

OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA
LOC. RUDALZA
PORTO ROTONDO
2018 OLIVA
AL

CITTÀ DELL'OLIO: Porto Rotondo -Olbia

ISTITUTO: D.D.IV Circolo Olbia Vian Vignola

CLASSI/SEZIONI: 2 D

REFERENTE/INSEGNANTE: Carbini-Mei-Bottioni

IL TUO OLIO

Rudalza- Porto Rotondo

Luogo di produzione e confezionamento

(Es. Imperia)

Rudalza, località Porto Rotondo

Quantità netta

(Es. 1 Litro)

1l.

Annata di produzione

(Es. 2018)

2018

Termine minimo di conservazione

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

Entro novembre 2020

CITTÀ DELL'OLIO: Porto Rotondo- Olbia

ISTITUTO: D.D. IV Circolo Olbia

CLASSI/SEZIONI: 2 D

REFERENTE/INSEGNANTE: Carbini-Mei-Bottioni



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 nostro olio è di Bosana dalle

caratteristiche organolettiche

straordinarie. Un EVO dal sentore

fruttato medio amaro grazie al

sentore di carciofo, cardo e cicoria.

Permane un piccante piacevole.

LA MIA GENTE (max 200 caratteri)

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

Sardegna, terra che accoglie, ama,

scalda il cuore, illumina, coccola...

Olio, vino, pane...

Vita
