



CITTÀ DELL'OLIO: MOSCUFO

ISTITUTO: ISTITUTO COMPRENSIVO "PIANELLA

CLASSI/SEZIONI: CLASSE 3ªA

REFERENTE/INSEGNANTE: DI PASQUALE MARIA TEODELA



CREA LA TUA ETICHETTA



Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

Olio Del Lago

Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

dritta prodotto dalla cultivar dritta moscufese. Questo olio presenta una nota di

fruttato leggero (mandorla, carciofo ed erbe officinali) e nello stesso tempo

amaro e piccante equilibrato.

Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

Cooperativa "San Cristoforo" Moscufo (PE)

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

15 novembre 2018 da consumarsi preferibilmente entro GIUGNO 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

UN disegno, raffigurante l'Ambone della chiesa di Santa Maria Del Lago racchiusa tra due ramoscelli di ulivo. Si tratta di una abbazia del XII secolo, immersa negli uliveti.

La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

Nele o Feratelle: tre uova, tre cucchiaini di zucchero, 3 cucchiaini di olio del lago, tre cucchiaini di farina, buccia grattugiata di un limone. Formare un impasto morbido e cuocere sul fuoco con un ferro a doppia piastra, rovesciandolo da una parte e dall'altra. La tradizione vede le "nele" come dolce matrimoniale offerto in occasione delle nozze.

BIMBO  1971 DEL'OLIO



CITTÀ DELL'OLIO: MOSCUFO (PE)

ISTITUTO: ISTITUTO COMPRENSIVO PIANELLA

CLASSI/SEZIONI: 3°A

REFERENTE/INSEGNANTE: DI PASQUALE MARIA TEODELA

IL TUO OLIO

OLIO "DEL LAGO"

Luogo di produzione e confezionamento

(Es. Imperia)

Moscufo (PE)

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 Giugno 2019

CITTÀ DELL'OLIO: MOSCUFO (PE)

ISTITUTO: ISTITUTO COMPRENSIVO PANELLA

CLASSI/SEZIONI: 3ªA

REFERENTE/INSEGNANTE: DI PASQUALE MARIA TEODELA



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

Moscufo: paese sito a 220 m S.L.M

vocato alla coltivazione dell'ulivo per
il suo clima. Nel territorio ci sono oltre
142.000 piante di ulivo con una
cultivar autoctona la "dritta"

LA MIA GENTE (max 200 caratteri)

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

La qualità dell'olio dell'olio è legata
non solo alla caratteristica del
territorio, ma anche alla bravura,
svilupata nel corso dei secoli, dai
produttori e tramandata di
generazione in generazione
