



CITTÀ DELL'OLIO: Spello

ISTITUTO: Comprensivo "G. Ferraris" Scuola Primaria V. Rosi

CLASSI/SEZIONI: 3 A/B/C

REFERENTE/INSEGNANTE: Paola Falcinelli



CREA LA TUA ETICHETTA



Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

Olio La Torre

Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

Olio dal colore acceso, gusto deciso e colore intenso ottenuto dalla

frantumazione a freddo di olive della varietà moraiolo.

Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

Cooperativa V. Rosi Junior - Colline Spellane

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 preferibilmente entro maggio 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 osservando dal vero la Torre di Porta Consolare di Spello, alla cui sommità è nato

spontaneamente l'ulivo.

Disegno realizzato su carta con la tecnica del pastello.

La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

La Rocciata

BimBoll



CITTÀ DELL'OLIO: Spello

ISTITUTO: Comprensivo "G. Ferraris" Scuola Primaria V. Rosi

CLASSI/SEZIONI: 3 A/B/C

REFERENTE/INSEGNANTE: Paola Falcinelli

IL TUO OLIO

Olio La Torre

Luogo di produzione e confezionamento

(Es. Imperia)

Spello

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)

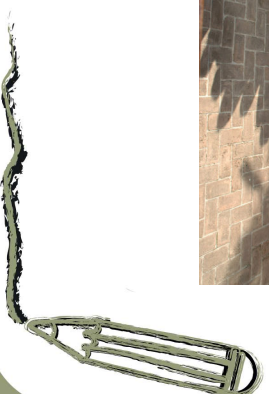
da consumarsi preferibilmente entro maggio 2020

CITTÀ DELL'OLIO: Spello

ISTITUTO: Comprensivo "G. Ferraris" Scuola Primaria V. Rosi

CLASSI/SEZIONI: 3 A/B/C

REFERENTE/INSEGNANTE: Paola Folcinelli



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

Sulle sorridenti e dolci colline di Spello

ondeggiano le chiome argentate e

folte degli antichi ulivi tra il blu

violaceo dei loro frutti maturi. Da qui

nasce il nostro olio EVO!

LA MIA GENTE (max 200 caratteri)

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

Gli olivicoltori portano al frantoio le

olive raccolte in giornata e le

affidano alle mani esperte dei

frantoiani per trasformarle in olio entro

le ventiquattro ore.