



**CITTÀ DELL'OLIO:** Riola Sardo (OR)

**ISTITUTO:** Comprensivo Cabras - Riola Sardo

**CLASSI/SEZIONI:** tutte le classi Scuola Primaria

**REFERENTE/INSEGNANTE:** Marina Cubadda



## CREA LA TUA ETICHETTA



### Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

"PERDUNGHESTI"

### Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

CULTIVAR SEMIDANA E BOSANA - SAPORE FRUTTATO CON UN LEGGERO GUSTO

AMARO E FRIZZANTINO, SENSAZIONI DI CARDI SELVATICI E AROMA DI

MANDORLE E DI FRUTTA MATURA.

### Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

FRANTOI LOCALI DI RIOLA SARDO

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

Es: 1 Litro

75 cl

### 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 31/12/2020.

### 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

"PERDUNGHESTI", DAL LATINO "LUOGO DELL'IMPRESA". RIEVOCA LA BATTAGLIA DI CORNUS DEL 215 a.C. TRA I ROMANI DI TITO M. TORQUATO E I SARDI GUIDATI DA JOSTO, FIGLIO DI AMPICORA.

### La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

AGNELLO CON CARCIOFI "ANZOI CUN CRANZOFFA"

BIMBO  



**CITTÀ DELL'OLIO:** RIOLA SARDO (OR)

**ISTITUTO:** COMPENSIVO CABRAS

**CLASSI/SEZIONI:** TUTTE LE CLASSI SC. PRIMARIA

**REFERENTE/INSEGNANTE:** MARINA CUBADDA

**IL TUO OLIO**  
"PERDUNGHESTI"

**Luogo di produzione e confezionamento**

(Es. Imperia)

RIOLA SARDO

**Quantità netta**

(Es. 1 Litro)

75 cl

**Annata di produzione**

(Es. 2018)

2018

**Termine minimo di conservazione**

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

31 dicembre 2020

CITTÀ DELL'OLIO: RIOLA SARDO

ISTITUTO: COMPENSIVO CABRAS

CLASSI/SEZIONI: TUTTE LE CLASSI SCUOLA PRIMARIA

REFERENTE/INSEGNANTE: MARINA CUBADDA



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

La località di "PERDUNGHESTI" si trova

a 4 km da Riola, lungo la SS 292. E'

una vasta pianura con coltivazioni di

uliveti delle varietà "Bosand" e

"Semidana", da cui si ricava il nostro

pregiato olio.

---

---

---

---

---

---

---

---

**LA MIA GENTE** (max 200 caratteri)

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

I Riolesi, da generazioni, coltivano i

terreni attorno al paese. L'impianto

degli ulivi risale a tempi antichi,

quando si usava la macina in pietra.

Oggi i frantoi utilizzano la spremitura a

freddo.

---

---

---

---

---

---

---

---