



CITTÀ DELL'OLIO: Melendugno/Borgagne

ISTITUTO: IC "R. Durante"

CLASSI/SEZIONI: seconde sc. primaria

REFERENTE/INSEGNANTE: Cira Medica



CREA LA TUA ETICHETTA



Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

"Lu CRAUNARU"

Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

Dalla varietà di olive Ogliarola salentina nasce un olio extravergine dall'odore e

il sapore delle nostre erbe , del mare , del vento.

Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

fam. Sergio località " le Cruanare"

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

Es: 1 Litro

750 cc

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

anno di produzione 2019. da consumarsi preferibilmente entro il dicembre 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

la foto di un grande ulivo di 2,80X2,60 realizzato con la tecnica del coding. le tessere di cartoncino bianco di 10X10

cm.sono state prima dipinte, poi seguendo un codice incollate .

La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

LI MORSI FRITTI

BIMBO  1971 PELLEGRINO

Olio extravergine di oliva



"Lu Craunaru"

CITTÀ DELL'OLIO: Melendugno e Borgagne

ISTITUTO: IC "R. Durante"

CLASSI/SEZIONI: seconde primaria

REFERENTE/INSEGNANTE: Cira Medica

IL TUO OLIO
LU CRAUNARU

Luogo di produzione e confezionamento

(Es. Imperia)

Melendugno loc. "le craunare"

Quantità netta

(Es. 1 Litro)

750 cc

Annata di produzione

(Es. 2018)

2019

Termine minimo di conservazione

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

da consumarsi entro dicembre 2020

CITTÀ DELL'OLIO: Melendugno/Borgagne



ISTITUTO: IC "R. Durante"

CLASSI/SEZIONI: seconde primaria

REFERENTE/INSEGNANTE: Ciria Medica



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

Terra di sole di mare e di vento Ospita

varie specie arbustive della macchia
mediterranea.

la brezza marina conferisce all'olio un

sapore dolce mandorlato e fresco

che ricorda il mare

LA MIA GENTE (max 200 caratteri)

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

agricoltori con mani nodose e forti e

come il tronco di questi ulivi hanno

lavorato questi terreni in cui era fatta

ardere la legna di potatura per

ottenere il carbone.
