



CITTÀ DELL'OLIO: Anacapri, Isola Capri

ISTITUTO: I.C. Gemitto Anacapri

CLASSI/SEZIONI: 5 A

REFERENTE/INSEGNANTE: Della Femina Regina



CREA LA TUA ETICHETTA



Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

OLIO FARAGLIONI

Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

Olio extravergine di oliva ottenuto da piante di cultivar "Rotondella", ne deriva un gusto fruttato, di erba foglia, mandorla fresca, erbe aromatiche dal sapore amaro e piccante.

Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

Famiglie anacapresi - Isola di Capri

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

Es: 1 Litro

0,5l.

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

ANNATA 2018/2019 da consumarsi 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

Per realizzare l'etichetta è stato creato un disegno con matite colorate, come simbolo, i Faraglioni sorgenti dalle acque e, una barca tipica caprese nella quale i passeggeri sono due alberi di ulivo.

La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

"Totano e patate all'insalata"

BIMBO  100% PELLEGRINO



CITTÀ DELL'OLIO: Anacapri, isola Capri

ISTITUTO: I.C. Gemito Anacapri

CLASSI/SEZIONI: 5 A

REFERENTE/INSEGNANTE: Della Femina Regina

IL TUO OLIO
OLIO FARAGLIONI

Luogo di produzione e confezionamento

(Es. Imperia)

Anacapri - confezionato in Frantoio Massa Lubrense

Quantità netta

(Es. 1 Litro)

0,5 l.

Annata di produzione

(Es. 2018)

ANNATA 2018-2019

Termine minimo di conservazione

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

Da consumarsi entro il 31/12/2020

CITTÀ DELL'OLIO: Anacapri, isola Capri

ISTITUTO: I.C. Gemito Anacapri

CLASSI/SEZIONI: 5 A

REFERENTE/INSEGNANTE: Della Femina R.



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 EVO nasce da terreni

prospicienti il mare coltivati a

terrazzamenti contenuti da muretti a

secco, elementi caratteristici del

paesaggio rurale caprese. Ulivi

resistenti alla salsedine.

LA MIA GENTE (max 200 caratteri)

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

La passione per la coltivazione di ulivi

e produzione di olio ad uso familiare,

è nata dai nostri antenati. Le piante

sono amorevolmente curate con

prodotti naturali per produrre un olio

100% Bio.
