



CITTÀ DELL'OLIO: Monte San Vito

ISTITUTO: I.c. Monte San Vito

CLASSI/SEZIONI: IV B Leopardi

REFERENTE/INSEGNANTE: Onelli Cristina



CREA LA TUA ETICHETTA



Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

Olio Dolce Vito

Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

L'olio di oliva Raggia, tipica della nostra zona, è di un fruttato armonico,

tipicamente mandorlato, prevalentemente dolce, con una punta di amaro

piccante, di colore giallo con riflessi verdi.

Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

Alunni dell'Olio - Via Selva Borghetto di Monte San Vito

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

Es: 1 Litro

1,5 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 novembre 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 la nostra etichetta ci siamo divisi in gruppi. Ogni gruppo ha ideato un nome e un disegno poi abbiamo

votato il nome e il disegno che ci piacevano di più.

La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

Bruschetta al pomodoro

BIMBO  FRATELLI DEL'OLIO

PRODOTTO IL
20/11/2018

4,5l

FRATELLI DEL'OLIO
100% ITALIANO
MASELVA
MONTE SAN VITO

OLIO
Dolce
VITO

Olio Extra Vergine
Fruttato Dolce di Pura
Raggia

CITTÀ DELL'OLIO: Monte San Vito

ISTITUTO: I.C. Monte San Vito

CLASSI/SEZIONI: IV B Leopardi

REFERENTE/INSEGNANTE: Onelli Cristina

IL TUO OLIO

Olio Dolce Vito

Luogo di produzione e confezionamento

(Es. Imperia)

Borghetto di Monte San Vito

Quantità netta

(Es. 1 Litro)

1,5 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 Novembre 2020

CITTÀ DELL'OLIO: Monte San Vito

ISTITUTO: I.C. Monte San Vito

CLASSI/SEZIONI: IV B Leopardi

REFERENTE/INSEGNANTE: Onelli Cristina



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

Tra il verde delle colline e il blu del

mare si colloca Monte San Vito,

circondato da olivi centenari. Zona

collinare di notevole fascino

paesaggistico vicino alla riviera del

Conero.

LA MIA GENTE (max 200 caratteri)

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

Il Comune è tra i soci fondatori della

Associazione Nazionale Città dell'Olio

per valorizzare il prodotto sono anche

a Km 0. Nella nostra mensa scolastica

si usa olio locale a Km 0.