CITTÀ DELL'OLIO: MONTE SAN VITO (AN)

ISTITUTO: ISTITUTO COMPRENSIVO MONTE SAN VITO

CLASSI/SEZIONI: IV A - G. LEOPARDI

REFERENTE/INSEGNANTE: ONELLI CRISTINA

CREA LA TUA ETICHETTA

Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

RAGGIERA

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

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

L'oliva Raggia,particolare per la sua forma ovoidale e allungata,è caratterizzata dalla polpa dolce e il suo olio è fruttato,armonico,dal sapore mandorlato, leggermente piccante e ricco di polifenoli.

Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

"Azienda Agricola del Monte"

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

Annata 2018 - da consumarsi entro il 31-03-2021

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

I bambini con la loro fantasia hanno realizzato un'oliva contenente le nostre colline, coronata da petali che simboleggiano i raggi solari e rappresentano la vita. Sullo sfondo il nostro paese.

La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

Focaccia marchigiana a base di formaggi vari e olio EVO.

BIMBOIL
Olio Extravergine di Oliva
Raggiera
Azienda Agricola "Del Monte"

CITTÀ DELL'OLIO: MONTE SAN VITO (AN)

ISTITUTO: I. C. MONTE SAN VITO

CLASSI/SEZIONI: IV A - G. LEOPARDI

REFERENTE/INSEGNANTE: ONELLI CRISTINA

IL TUO OLIO

RAGGIERA

Luogo di produzione e confezionamento
(Es. Imperia)

MONTE SAN VITO (AN)

Quantità netta
(Es. 1 Litro)

1 litro

Annata di produzione
(Es. 2018)

ANNATA 2018

Termine minimo di conservazione
(Es. da consumarsi entro il 15 novembre 2020 o entro novembre 2020)

da consumarsi entro il 31-03-2021

CITTÀ DELL'OLIO: MONTE SAN VITO (AN)

ISTITUTO: I.C. MONTE SAN VITO

CLASSI/SEZIONI: IV A G. LEOPARDI

REFERENTE/INSEGNANTE: ONELLI CRISTINA

BIMBOLIO

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

Monte San Vito vanta una storia millenaria. Fin dall'antichità il suo microclima e la sua posizione hanno favorito una fiorente agricoltura, con prodotti di alta qualità, non ultimo l'olio EVO.

LA MIA GENTE *(max 200 caratteri)*

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

I contadini hanno sempre usato le macine a pietra per mantenere inalterate le qualità dell'oliva Raggia. Testimonianze narrano della presenza di un'importante scuola di formazione " Del Frantoiano".