



**CITTÀ DELL'OLIO:** Castelvetro

**ISTITUTO:** 2° C.D. "Ruggero Settimo"

**CLASSI/SEZIONI:** 3A Plesso Dante Alighieri

**REFERENTE/INSEGNANTE:** Scirica Serafina

## CREA LA TUA ETICHETTA



### Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

Oro verde di Sicilia

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

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

Basso grado di acidità. Colore verde intenso, sapore fruttato con sentore

di pomodoro, carciofo e mandarino.

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

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

Azienda agricola Verdemare- Castelvetro(Tp) - Sicilia

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

Es: 1 Litro

1l

### 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

Prodotto ad ottobre 2018. Scadenza fine ottobre 2019.

### 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

L'etichetta è stata creata usando delle foto e dei disegni realizzati dai bambini, che sono stati scannerizzati e aggiunti ai

testi

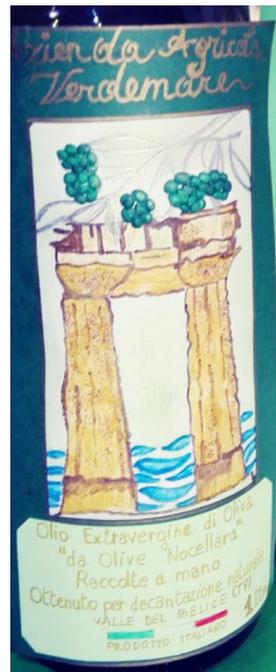
descrittivi riguardanti l'olio ed una ricetta tipica belicina.

### La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

"Lu pani cunzatu"

BIMBOLE



**CITTÀ DELL'OLIO:** Castelvetro

**ISTITUTO:** 2° C.D. "Ruggero Settimo"

**CLASSI/SEZIONI:** 3A plesso Dante Alighieri

**REFERENTE/INSEGNANTE:** Scirica Serafina

### **IL TUO OLIO**

Oro verde di Sicilia

#### **Luogo di produzione e confezionamento**

(Es. Imperia)

Castelvetro

#### **Quantità netta**

(Es. 1 Litro)

1L

#### **Annata di produzione**

(Es. 2018)

ottobre 2018

#### **Termine minimo di conservazione**

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

fine ottobre 2019

CITTÀ DELL'OLIO: Castelvetrano

ISTITUTO: 2°C.D."Ruggero Settimo"

CLASSI/SEZIONI: 3A plesso Dante Alighieri

REFERENTE/INSEGNANTE: Scirica Serafina



Il progetto di educazione alimentare per le scuole  
promosso dall'Associazione nazionale Città dell'Olio

LA MIA TERRA  
LA MIA GENTE

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

Descrivi il territorio da cui nasce il tuo Olio EVO

La Noccellara del Belice viene

coltivata

nel territorio circostante la città

di Castelvetrano.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

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

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

Da tradizione l'oliva viene raccolta

manualmente, poi viene subito

trasportata al frantoio dove viene

trasformata in olio.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---