



CITTÀ DELL'OLIO: Vietri di Potenza

ISTITUTO: I.C. Picerno

CLASSI/SEZIONI: IIA - IIIA Vietri

REFERENTE/INSEGNANTE: Chiacchio



CREA LA TUA ETICHETTA



Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

Il Convento

Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

Olio

Olio extravergine di oliva biologico, da olive frantoiane e

leccine. Raccolta manuale, molitura a ciclo continuo a centrifuga. Colore

leggermente velato, odore fragrante, sapore dolce e fruttato

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

Azienda Scolastica Vietrese - Vietri di Potenza (PZ)

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

2018 - da consumarsi preferibilmente entro 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

Realizzata con un disegno a matita, colorato con i colori a pastello,

rappresenta il Seicentesco Convento della Trinità, che sovrasta e

protegge il Borgo Vietrese, circondato dagli uliveti.

La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

Calzoni con la verdura (Cauzùn p' la mnestra): Farina, verdure selvatiche (bietola, borragine, finocchietto selvatico) olive, cipolla, sale, abbondante olio e.v.o.

BIMBOIL



CITTÀ DELL'OLIO: Vietri di Potenza

ISTITUTO: I. C. Picerno

CLASSI/SEZIONI: IIA - IIIA Vietri

REFERENTE/INSEGNANTE: Chiacchio

IL TUO OLIO

Il Convento

Luogo di produzione e confezionamento

(Es. Imperia)

Vietri di Potenza (PZ)

Quantità netta

(Es. 1 Litro)

1 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 entro dicembre 2020

CITTÀ DELL'OLIO: Vietri di Potenza

ISTITUTO: I. C. Picerno

CLASSI/SEZIONI: II A - III A Vietri

REFERENTE/INSEGNANTE: Chiocchio



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

Vietri, detto "Porta della Basilicata", è

un piccolo comune, disteso tra le

colline dell'entroterra Lucano,

naturalmente ricco di boschi e uliveti,

all'ombra del seicentesco Convento

della Trinità.

LA MIA GENTE (max 200 caratteri)

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

La raccolta, realizzata con tecniche

tradizionali, e la molitura,

avengono nella stessa giornata. La

lavorazione è affidata ai frantoi

presenti sul territorio, che vantano

una lunga tradizione.
