CITTÀ DELL'OLIO: Gonnosfanadiga

ISTITUTO: Istituto Comprensivo "G.Bosco"

CLASSI/SEZIONI: 3° C Scuola Primaria

REFERENTE/INSEGNANTE: Mallica Marirosa

CREA LA TUA ETICHETTA

Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

ANIMU SARDU

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

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

Nera di Gonnosfanadiga e Nera di Villacidro. L'Olio è carico di sentori floreali e di erbe officinali. Il finale è mediamente piccante e rimane a lungo impresso nel palato.

Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

L'azienda agricola "Anima Sarda" di Sedda è situata in località Serru a Gonnosfanadiga.

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

Es: 1 Litro

0.50 ml

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

L'etichetta è stata realizzata mettendo assieme le varie idee che meglio rappresentavano l'amina dell'olio Evo della nostra terra. Il disegno è stato realizzato in matita e poi colorato con i pastelli

La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

Insalata di Carciofi freschi e Bottarga con L'olio "Animu Sardu"

BiMBOil
Axinu Sardu
Gonnosfanadiga

CITTÀ DELL'OLIO: Gonnosfanadiga

ISTITUTO: Istituto Comprensivo "G.Bosco"

CLASSI/SEZIONI: 3°C Scuola Primaria

REFERENTE/INSEGNANTE: Mallica Marirosa

IL TUO OLIO

Animu Sardu

Luogo di produzione e confezionamento
(Es. Imperia)

Gonnosfanadiga

Quantità netta
(Es. 1 Litro)

0,50 ml

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: Gonnosfanadiga

ISTITUTO: Istituto Comprensivo "G.Bosco"

CLASSI/SEZIONI: 3°C Scuola Primaria

REFERENTE/INSEGNANTE: Mallica Marirosa

BimBOil

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

Gonnosfanadiga è uno dei comuni che dominano la piana del Campidano, sospeso tra la terra e il mare, tra storia e tradizione. Gonnosfanagida si trova ai piedi del massiccio del Monte Linas

LA MIA GENTE *(max 200 caratteri)*

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

Gli abitanti di Gonnosfanadiga attaccati alla tradizione sarda,a novembre con la Sagra delle Olive, si immergono nella cultura, nelle tradizioni e nei prodotti tipici della piana del Campidano