**CITTÀ DELL'OLIO:** Boville Ernica

**ISTITUTO:** Giovanni Paolo II

**CLASSI/SEZIONI:** III-IV-V / unica

**REFERENTE/INSEGNANTE:** Verrelli Stefania

# CREA LA TUA ETICHETTA

## Scrivi il nome del tuo olio EVO

**Es: L'Olio del Principe**

Olio Del Borgo

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

**Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche**

Blend di Frantoio,Leccino,Moraiolo,Ciera dei Colli.Sentori freschi di oliva,erba,carciofo,cardo,erbe officinali su fondo di mandorla con note piccanti e amare equilibrati e persistenti

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

**Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure**

Famiglia Picarazzi - Boville Ernica

## 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**

Prod: 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**

Abbiamo rappresentato uno scorcio di Boville Ernica, luogo di produzione dell'olio, una goccia d'olio con un ramoscello di ulivo, usando una tecnica mista: disegno su carta,tempera,materiale vario.

## La tua ricetta con olio EVO

**Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto**

La minestra di pane raffermo con fagioli e verdura dell'orto con aggiunta di olio a crudo.

Olio del Borgo
Contenuto 1L
Olio extravergine di oliva

**CITTÀ DELL'OLIO:** Boville Ernica

**ISTITUTO:** Giovanni Paolo II

**CLASSI/SEZIONI:** III-IV-V / unica

**REFERENTE/INSEGNANTE:** Verrelli Stefania

## IL TUO OLIO

l'Olio Del Borgo

**Luogo di produzione e confezionamento**
(Es. Imperia)

Boville Ernica

**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)

Novembre 2020

**CITTÀ DELL'OLIO:** Boville Ernica

**ISTITUTO:** Giovanni Paolo II

**CLASSI/SEZIONI:** III-IV-V / unica

**REFERENTE/INSEGNANTE:** Verrelli Stefania

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**

Il territorio è collinare, coltivato prevalentemente ad ulivi e vigneti.Sono presenti ulivi secolari che risalgono all'epoca dei nostri nonni.Il clima mite favorisce questa coltura.

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

**Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO**

Il segreto del nostro olio,sta nelle mani esperte dei nostri contadini,che con sapienza si occupano della potatura,della concimazione,della pulizia dei terreni,la raccolta e la produzione d'olio.