



CITTÀ DELL'OLIO: Gonnosfanadiga

ISTITUTO: Scuola Primaria dell'IC Statale

CLASSI/SEZIONI: Classe 3^A e 4^A

REFERENTE/INSEGNANTE: Dessì Maddalena - Onnis Rosangela



CREA LA TUA ETICHETTA



Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

Olio extra Vergine d'Oliva "Sa Domu 'e S'Orku"

Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

Olio di categoria superiore ottenuto dalla lavorazione meccanica di olive

prodotte esclusivamente nel territorio di Gonnosfanadiga.

Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

Olio extra vergine d'oliva prodotto e commercializzato dai GIGANTI DI SAN COSIMO

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

Es: 1 Litro

50 cl

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 il 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

Etichetta disegnata e colorata con pastelli, facendo riferimento all'ambiente naturale e ai colori del territorio.

La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

Pani arridau in sa ziminera cu ollu d'obia

BIMBO  



CITTÀ DELL'OLIO: Gonnosfanadiga

ISTITUTO: Scuola Primaria dell'IC statale

CLASSI/SEZIONI: 3^A e 4^A

REFERENTE/INSEGNANTE: Dessì Maddalena e Onnis Rosangela - Dessì Maddalena

IL TUO OLIO

Olio extravergine d'oliva "Sa Domu 'e S'orku"

Luogo di produzione e confezionamento

(Es. Imperia)

Gonnosfanadiga - Sardegna - Italia

Quantità netta

(Es. 1 Litro)

cl 50

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 il 2020

CITTÀ DELL'OLIO: Gonnosfanadiga

ISTITUTO: Scuola Primaria dell'IC statale

CLASSI/SEZIONI: 3VA e 4VA

REFERENTE/INSEGNANTE: Dessì Maddalena e Onnis Rosangela



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

Ai piedi del Monte Linas,

Gonnosfanadiga, paese di antiche

tradizioni, è conosciuto per l'olio

d'oliva e le evidenze archeologiche;

Sa Domu 'e S'Orku, tomba dei giganti,

unisce legenda e territorio.

LA MIA GENTE (max 200 caratteri)

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

Paese laborioso che, da sempre, si è

ingegnato nelle diverse arti e attività,

eccelle nell'agricoltura. L'olio

extravergine d'oliva, conosciuto in

tutto il mondo, ha ottenuto nel 2007 il

marco DOP.