



**CITTÀ DELL'OLIO:** CASSANO DELLE MURGE

**ISTITUTO:** I.C."PEROTTI-RUFFO"

**CLASSI/SEZIONI:** CLASSE 5<sup>^</sup> A-B-C

**REFERENTE/INSEGNANTE:** INS.MARTOCCIA ANTONIA



## CREA LA TUA ETICHETTA



### Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

OLIO "PEROTTI" PER PALATI GHIOTTI

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

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

VARIETA' DI OLIVA "CORATINA" di colore verde con tonalità gialle, con sentore

evidente di cicoria, mandorla, carciofo, al gusto mostra una nota di amaro

accompagnata da un buon PICCANTE

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

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

AZIENDA "PEROTTI" CASSANO DELLE MURGE

### 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 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

L'ETICHETTA RAPPRESENTA UN'OLIVA .E' UN DISEGNO REALIZZATO CON PASTELLI E COLORI A SPIRITO

### La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

"LE CARTELLATE"

BimBoll



**CITTÀ DELL'OLIO:** CASSANO DELLE MURGE

**ISTITUTO:** I.C."PEROTTI-RUFFO"

**CLASSI/SEZIONI:** 5<sup>A</sup> A-B-C

**REFERENTE/INSEGNANTE:** ANTONIA MARTOCCIA

### **IL TUO OLIO**

OLIO "PEROTTI" PER PALATI GHIOTTI

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

(Es. Imperia)

CASSANO DELLE MURGE

#### **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)

DICEMBRE 2020

CITTÀ DELL'OLIO: CASSANO DELLE MURGE



ISTITUTO: I.C. "PEROTTI-RUFFO"

CLASSI/SEZIONI: 5A A-B-C

REFERENTE/INSEGNANTE: ANTONIA MARTOCCIA



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  
CASSANO DELLE MURGE SORGE IN

UNA ZONA COLLINARE CHE PERMETTE

UN'OTTIMA VENTILAZIONE E

UN'OLIVICOLTURA TRA LE PIU' FIORENTI

DELLA PUGLIA. UNA DELLE QUALITA' DI

OLIVE PIU' COLTIVATE E' LA

"CORATINA"

---

---

---

---

---

---

---

---

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

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO  
GLI ULIVETI CHE CIRCONDANO LA

NOSTRA CITTADINA VENGONO

COLTIVATI CON AMORE E DEDIZIONE

DA ANZIANI CONTADINI DETENTORI

DEI SEGRETI DI QUESTA PIANTA

SECOLARE. LA RACCOLTA E' FATTA

NEL MESE DI NOVEMBRE.

---

---

---

---

---

---

---

---