CITTÀ DELL'OLIO: Sticciano

ISTITUTO: Istituto Comprensivo" Pietro Leopoldo di Lorena" Granduca di Toscana, via Salvo D'Acquisto, Roccastrada

CLASSI/SEZIONI: 2/3A

REFERENTE/INSEGNANTE: Fierimonte Anna maria

CREA LA TUA ETICHETTA

Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

Olio del Monte Leoni

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

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

Il nostro olio è ottenuto dalle varietà Leccino, Moraiolo, Frantoiano.La spremitura è a freddo e viene fatta entro le 12 ore dalla raccolta. Ha un colore brillante intenso, sapore fruttato e pungente.

Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

Famiglia Francini - Sticciano

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

Anno di produzione 2018 - da consumarsi preferibilmente entro il 15 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

Nella nostra etichetta abbiamo disegnato un ramo d'ulivo dalle cui olive sgorga l'olio nuovo, che viene raccolto in una caraffa. Il disegno è stato realizzato con matite colorate.

La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

Pappa con il pomodoro

BimBoll

CITTÀ DELL'OLIO: Sticciano

ISTITUTO: Istituto Comprensivo "Pietro Leopoldo di Lorena" Granduca di Toscana, via Salvo D'Acquisto, Roccastrada Gr

CLASSI/SEZIONI: 2/3

REFERENTE/INSEGNANTE: Fierimonte Anna Maria

IL TUO OLIO

Olio del Monte Leoni

Luogo di produzione e confezionamento
(Es. Imperia)

Sticciano

Quantità netta
(Es. 1 Litro)

1 litro

Annata di produzione
(Es. 2018)

Anno di produzione 2018

Termine minimo di conservazione
(Es. da consumarsi entro il 15 novembre 2020 o entro novembre 2020)

da consumarsi preferibilmente entro il 15 novembre 2020

CITTÀ DELL'OLIO: Sticciano

ISTITUTO: Istituto Comprensivo "Pietro Leopoldo di Lorena" Granduca di Toscana, via Salvo D'Acquisto, Roccastrada Gr

CLASSI/SEZIONI: 2/3

REFERENTE/INSEGNANTE: Fierimonte Anna Maria

BIMBOLIO

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

Sticciano è una piccola frazione del comune di Roccastrada. Il borgo si erge tra il Monte Leoni e la grande pianura maremmana, dominando dalla parte alta tutto il territorio circostante.

LA MIA GENTE *(max 200 caratteri)*

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

I nostri olivicoltori legando molte scelte a criteri tradizionali, applicano tecniche di conduzione(potature) compatibili con l'ambiente e il territorio. Essi oggi usano la tecnica della pettinatura.