



CITTÀ DELL'OLIO: MAGIONE

ISTITUTO: D.D. DI MAGIONE

CLASSI/SEZIONI: 2A/2D

REFERENTE/INSEGNANTE: PAGANO LUCREZIA



CREA LA TUA ETICHETTA



Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

Olio extra vergine di oliva "LAMBARDI"

Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

Valori Medi per 100 ml di prodotto: Energia 3379KJ/823Kcal - Grassi 91,4g di cui

Acidi grassi saturi 14,0g - Acidi grassi monoinsaturi 70,2g - Acidi grassi polinsaturi

7,9g - Vitamina E 12 mg (100%NR)

Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

Frantoio Torre dei Lambardi - Comune di Magione

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

Es: 1 Litro

1 Litro pari a 913 grammi

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

Produzione 2018 - Da consumarsi preferibilmente entro Ottobre 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

Ogni bambino ha disegnato da solo la propria etichetta ispirandosi al territorio, successivamente si sono riuniti in gruppo ed hanno realizzato unendo le loro idee un'unica etichetta.

La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

"IL TORCOLO" - Ingredienti: uova, farina 00, zucchero semolato, latte, olio evo, lievito.

BIMBO  OIL



CITTÀ DELL'OLIO: Magione

ISTITUTO: D.D. DI MAGIONE

CLASSI/SEZIONI: 2A/2D

REFERENTE/INSEGNANTE: EGILDA BOSCHI

IL TUO OLIO

Olio Extra Vergine di Oliva "LAMBARDI"

Luogo di produzione e confezionamento

(Es. Imperia)

Frantoio Torre dei Lambardi - Comune di Magione

Quantità netta

(Es. 1 Litro)

1 Litro pari a 913 grammi

Annata di produzione

(Es. 2018)

Anno 2018

Termine minimo di conservazione

(Es. da consumarsi entro il 15 novembre 2020 o entro novembre 2020)

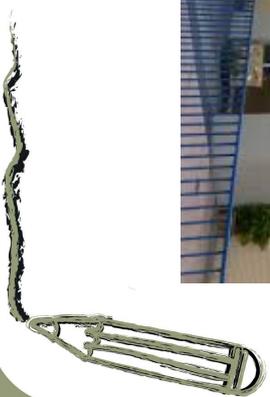
Da consumarsi preferibilmente entro Ottobre 2020

CITTÀ DELL'OLIO: MAGIONE

ISTITUTO: D.D. DI MAGIONE

CLASSI/SEZIONI: 2A/2D

REFERENTE/INSEGNANTE: PAGANO LUCREZIA



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

Magione è un comune della

provincia di Perugia situato su una

collina a 299 m s.l.m. della sponda

orientale del Lago

Trasimeno. Piccolo e antico è un

luogo magico che accoglie animali,

piante e acque

LA MIA GENTE (max 200 caratteri)

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

Gente semplice dalle radici nella

terra che ogni anno si vede

protagonista nella raccolta e nella

spremitura delle olive di ulivi

centenari, valore agricolo

tramandato da sempre da padre in

figlio.
