



CITTÀ DELL'OLIO:

ISTITUTO:

CLASSI/SEZIONI:

REFERENTE/INSEGNANTE:

CREA LA TUA ETICHETTA

Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

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

Es: 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

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

La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto



CITTÀ DELL'OLIO:

ISTITUTO:

CLASSI/SEZIONI:

REFERENTE/INSEGNANTE:

IL TUO OLIO

Luogo di produzione e confezionamento

(Es. Imperia)

Quantità netta

(Es. 1 Litro)

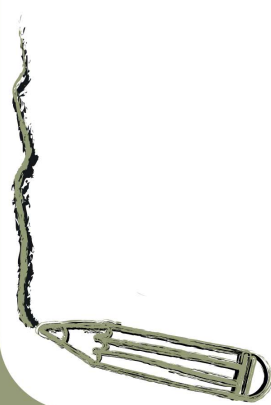
Annata di produzione

(Es. 2018)

Termine minimo di conservazione

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

5. LA BOTTIGLIA ESILE

CITTÀ DELL'OLIO: ISTITUTO: CLASSI/SEZIONI: REFERENTE/INSEGNANTE:	 BUMBA
	Il progetto di educazione alimentare per le scuole promosso dall'Associazione nazionale Città dell'Olio

Descrivi il territorio da cui nasce il tuo Olio EVO

[illegible]

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

[illegible]