



## **SIBARITAS Y FUTUROS PROFESIONALES DE LA HOSTELERÍA DE ASTURIAS APRENDEN A CATAR ACEITE GATA-HURDES Y TORTA DE LA SERENA**

***Las dos denominaciones de origen protegidas de Extremadura intensifican sus acciones de promoción en el Principado***

**Oviedo, 16 de octubre de 2009.** Las denominaciones de origen protegidas Queso de la Serena (Badajoz) y de aceite Gata-Hurdes (Cáceres) han intensificado sus acciones de promoción en el Principado de Asturias con la organización de catas profesionales y degustaciones de productos en las que han participado sibaritas, clientes de tiendas delicatessen y alumnos de la Escuela de Hostelería del Principado de Asturias.

Esta es la cuarta ocasión en la que estas denominaciones de origen organizan actos promocionales en Asturias, una comunidad en la que existe una arraigada tradición quesera y donde existen excelentes perspectivas de comercialización para los aceites certificados del norte de la provincia de Cáceres.

La primera de las actividades se llevó a cabo en la tienda especializada “Uhm, qué rico”, de Oviedo, donde una treintena de profesionales participó en una cata ciega de aceite Gata-Hurdes dirigida por la directora técnica de la Denominación de Origen Protegida (DOP), Ana Isabel Alonso, que sirvió para establecer una comparativa con otras marcas comerciales. En el mismo escenario, el director gerente de la DOP Queso de la Serena, Antero Manuel Murillo, ofreció una demostración práctica para atemperar, abrir y degustar una Torta de la Serena que, a diferencia de un queso tradicional que se corta en cuñas, se abre por arriba. Al término del acto, los asistentes participaron en una degustación conjunta de ambos productos.

Durante la jornada de hoy, los alumnos de la Escuela de Hostelería del Principado de Asturias, con sede en Oviedo, han participado en una cata comentada de Torta de la Serena, cumplimentando una ficha de cata oficial. Los futuros profesionales de la hostelería y restauración asturiana también han catado el aceite Gata-Hurdes y han participado en una degustación de estos productos de Extremadura.

A través de un “juego” en el que se mezclan olores y sabores, los alumnos han valorado dos productos únicos de esta comunidad con demostraciones prácticas y el aprendizaje de las curiosidades del proceso de elaboración tanto de las Tortas de la Serena como de los aceites Gata-Hurdes.



## MÁS SOBRE LA DOP GATA-HURDES

El ámbito de esta Denominación de Origen Protegida abarca desde Valverde del Fresno, en la Sierra de Gata, hasta Madrigal, en la comarca de La Vera. Es una zona de sierras escarpadas en el norte de la provincia de Cáceres, caracterizada por su excepcional clima y un conjunto de paisajes donde hay 10.000 olivicultores que cultivan 30.000 hectáreas de aceitunas de la variedad manzanilla cacereña, que alcanza una producción anual de 60 millones de kilos. Se trata de una zona delimitada geográficamente por los ríos Tiétar y Alagón e incluye 84 municipios del norte de Extremadura. Las autoridades comunitarias aprobaron la inclusión del aceite acogido a la Denominación de Origen Protegida Gata-Hurdes en el listado europeo de denominaciones de calidad protegida en febrero de 2007.

## MÁS SOBRE LA DOP QUESO DE LA SERENA

La Denominación de Origen Protegida “Queso de La Serena” es la más antigua de Extremadura en su sector y ha alcanzado un récord de producción desde sus inicios, en el año 1992. Este sello de calidad ampara los quesos y tortas que se producen en la comarca de La Serena (Badajoz), en el sureste de Extremadura, donde pastan 400.000 cabezas de ganado ovino. La raza autóctona es la oveja merina. En la actualidad, la Denominación de Origen Protegida “Queso de La Serena” agrupa a 18 industrias que elaboran estas exquisitas tortas, que están presentes en más de 20 países de todo el mundo y que son consideradas por algunos críticos gastronómicos como las mejores del mundo.

### INFORMACIÓN ELABORADA POR:

ÍCARO COMUNICACIÓN

Teléfono 609 15 36 96

e-mail [icaropress@icaropress.com](mailto:icaropress@icaropress.com)