



## **NOTA DE PRENSA**

### **UN CENTENAR DE ESCOLARES DE CIUDAD RODRIGO DESCUBRE LAS PROPIEDADES SALUDABLES DEL ACEITE GATA-HURDES**

***Los niños han degustado fruta fresca, pan y aceite en el primer Recreo Saludable que organiza la DOP en Castilla y León***

**Ciudad Rodrigo (Salamanca), 14 de mayo de 2010.** Un centenar de escolares del Colegio de Educación Infantil y Primaria Miróbriga de Ciudad Rodrigo (Salamanca) ha descubierto hoy las propiedades beneficiosas del aceite de oliva virgen extra gracias a un "recreo saludable" organizado por la Denominación de Origen Protegida (DOP) Gata-Hurdes.

Tanto alumnos como personal docente han disfrutado de un tentempié a media mañana en el que se ha servido fruta de temporada y rebanadas de pan artesano regado con aceite de oliva virgen extra acogido al sello de calidad extremeño Gata-Hurdes. Los niños, que han participado activamente en el "recreo saludable" se han mostrado gratamente sorprendidos por el sabor del aceite y muchos han repetido una combinación de alimentos que no habían probado hasta la fecha. El director del Colegio Miróbriga, José María Plaza, valoró positivamente la actividad y reiteró la necesidad de inculcar a los niños hábitos nutricionales saludables donde no falten productos como el aceite de oliva virgen extra.

Además, un grupo de monitores amenizó la jornada de acercamiento a la cultura del aceite de oliva con la organización de varios talleres lúdicos sobre el sector del olivar que permitió a los escolares conocer el proceso de elaboración de un zumo natural de aceitunas como es el que certifica la Denominación de Origen Protegida Gata-Hurdes.

Esta es la primera vez que el sello de calidad extremeño organiza un acto de estas características en Castilla y León y sus responsables ya han anunciado que repetirán la experiencia en otras poblaciones de esta comunidad autónoma, según manifestó Montaña Duarte, técnico de la denominación.



Desde hace años, esta denominación del norte de Cáceres trabaja en el fomento de una alimentación sana a base de productos naturales, haciendo especial hincapié en los niños con el propósito de evitar los problemas de obesidad infantil que existen en España.

Asimismo, y consciente de los beneficios que aporta el aceite de oliva para la salud, el Consejo Regulador de la DOP Gata-Hurdes se ha marcado el reto de acercar su aceite a todos los estamentos sociales y a los distintos grupos de edad organizando desayunos, catas y degustaciones populares.

La Denominación de Origen Protegida Gata-Hurdes ampara bajo su contra-etiqueta de calidad exclusivamente el aceite de oliva virgen extra mono-varietal obtenido de la variedad manzanilla cacereña. Resulta especialmente indicado para problemas digestivos o para eliminar el colesterol y se trata de un producto natural que no sufre ninguna alteración y que, a lo largo de su proceso de elaboración alcanza una temperatura máxima de 30 grados, por lo que conserva todas sus propiedades y no pierde aromas. El aceite está especialmente indicado para la elaboración de platos en crudo, como ensaladas, que es donde realmente se aprecian las verdaderas cualidades de un buen producto.

### **INFORMACIÓN ELABORADA POR:**



***Amplíe datos en el teléfono: 669 85 22 32***