



## NOTA DE PRENSA

### LA DOP GATA-HURDES ENTREGA LOS PREMIOS A LOS MEJORES PLATOS DE LA RUTA DE LA TAPA DE MORALEJA

**Moraleja (Cáceres), 16 de noviembre de 2010.** La Denominación de Origen Protegida (DOP) Gata-Hurdes entregará este sábado los premios a los establecimientos ganadores de la III Ruta de la Tapa de Moraleja. Los galardones se otorgarán coincidiendo con la celebración del VII Encuentro Empresarial de la comarca de Sierra de Gata, acto promovido por la Asociación de Empresarios Rivera de Gata de Moraleja (Cáceres), al que se espera la asistencia de más de un centenar de invitados del tejido social, empresarial y político del norte de Cáceres.

La ruta gastronómica, celebrada el pasado agosto y organizada por el colectivo empresarial, contó con el patrocinio de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Gata-Hurdes, que premió a tres restaurantes en el apartado reservado para la tapa o pincho que mejor preservase las cualidades del aceite de oliva virgen extra acogido a este sello de calidad. Así, recogerán sus galardones los responsables de Mesón El Puja por su *Ensalada Antigua al Estilo Gata-Hurdes*, el Rincón de Manolo por su *Espuma de Gazpacho con Frutos del Mar* y Delphos por la elaboración de una *Tosta Marina*. Los tres premiados recibirán un trofeo conmemorativo y 25 litros de aceite con DOP Gata-Hurdes.

Asimismo, la Denominación de Origen Protegida Gata-Hurdes obsequiará a todos los asistentes al VII Encuentro Empresarial de la comarca de Sierra de Gata con botellitas monodosis de aceite, un producto que también tendrá un lugar destacado en el menú que degustarán los participantes al acto, que tendrá lugar este sábado en el Restaurante El Volante de Moraleja a partir de las 21.30 horas. También se entregarán los premios a la Mejor Tapa Popular, categoría en la que el público eligió los platos presentados por Restaurante El Volante, Bar La Degustación y Bar El Capote.

En la III Ruta de la Tapa de Moraleja participaron catorce establecimientos que sirvieron durante dos días más de 12.000 tapas. La gerente de la DOP Gata-Hurdes, Ana Isabel Alonso, ya ha anunciado que la intención de este sello de calidad es seguir colaborando con la Asociación de Empresarios Rivera de Gata en actividades que permitan difundir la importancia que tiene el aceite en la cultura gastronómica de Extremadura.



La participación es una nueva acción promocional de la DOP Gata-Hurdes, que trabaja para acercar la cultura del aceite a distintos sectores de la población. En el caso de la Ruta de la Tapa, los cocineros participantes se encontraron ante un producto único, ya que son aceites de la mono-varietal manzanilla cacereña, ligeramente dulces, con un gran equilibrio entre picantes y amargos y con un intenso frutado. El color es amarillo oro cuando el fruto está maduro y puede haber presencia de tonos verdosos, dependiendo de la época exacta de la recolección.



**ÍCARO COMUNICACIÓN**  
Avda. de Pureza Canelo, 45  
10840 Moraleja (Cáceres)  
Tfno.: 669 85 22 32 / 609 15 36 96  
[icaropress@icaropress.com](mailto:icaropress@icaropress.com)

**Más información:**

**Asociación de Empresarios Riviera de Gata**  
**Manuel Cayuela (presidente)**  
Teléfono: 927 14 73 88  
[info@arigata.es](mailto:info@arigata.es)

**DOP Gata-Hurdes**  
**Ana Isabel Alonso (directora gerente)**  
Teléfono: 927 51 45 28  
[promoción@gata-hurdes.com](mailto:promoción@gata-hurdes.com)