



NOTA DE PRENSA

TALLER GASTRONÓMICO DE GATA-HURDES EN LA ESCUELA DE COCINA DE PLASENCIA PARA DIFERENCIAR DISTINTOS TIPOS DE ACEITE

Cáceres, 15 de diciembre de 2009. Alumnos de la Escuela Municipal de Cocina de Plasencia participaron hoy en un taller gastronómico para descubrir las propiedades del aceite Gata-Hurdes con Denominación de Origen Protegida.

Durante la mañana, y bajo la coordinación del director del centro, Jesús Fraguas, los alumnos elaboraron varios platos con diferentes aceites para descubrir las características organolépticas del Gata-Hurdes. En la iniciativa colaboraron varias denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas que aportaron sus mejores productos para elaborar carpaccio de ternera, salmorejo o helado de aceite Gata-Hurdes, entre otras muchas recetas.

El director de la escuela de cocina se mostró convencido de que se trata de un “aceite exquisito” que tiene unas propiedades que le hacen único y diferente y le permiten numerosas aplicaciones en la cocina. Algo similar consideró el presidente del consejo regulador de esta denominación de origen protegida, Casto Prieto, que destacó la importancia de promocionar un producto de una calidad excelente como es el aceite Gata-Hurdes, “auténtico zumo de la variedad de aceituna manzanilla cacereña”.

Los alumnos del centro elaboraron una veintena de recetas con aceite perdigón de la campaña pasada y de la actual, así como con aceite maduro de la presente campaña, y asistieron a una lección práctica en la que Fraguas les ofreció las características diferenciadoras de cada uno de ellos.

Esta actividad se ha realizado coincidiendo con la celebración de la V Semana del Aceite y la Aceituna Gata-Hurdes y ha contado con el respaldo de la Concejalía de Turismo, Igualdad, Mayor y Sanidad del Ayuntamiento de Plasencia.

Al término del acto hubo una degustación en la que participaron profesionales del turismo y la gastronomía; responsables municipales y medios de comunicación y en la que la alcaldesa de Plasencia, Elia María Blanco, se mostró convencida de que “el aceite Gata-Hurdes es un producto estrella que cuenta con el prestigio de una Denominación de Origen Protegida” que permite la elaboración de exquisitas recetas.