



NOTA DE PRENSA

ESCOLARES DE MORALEJA APRENDEN A ELABORAR HELADOS Y GOMINOLAS DE ACEITE GATA-HURDES Y A UTILIZAR EL NITRÓGENO EN LA COCINA

Cáceres, 14 de diciembre de 2009. Medio centenar de escolares del Colegio Público Cervantes, de Moraleja (Cáceres), participaron hoy en un taller gastronómico en el que aprendieron las técnicas más vanguardistas de la cocina actual para elaborar platos novedosos con aceite acogido a la Denominación de Origen Protegida Gata-Hurdes.

En el transcurso de la actividad, organizada por el consejo regulador de este sello de calidad dentro de la V edición de la Semana del Aceite y la Aceituna, los niños elaboraron magdalenas con aceite Gata-Hurdes y cobertura de chocolate salpicadas de vainilla azucarada con nitrógeno. También tuvieron la oportunidad de hacer con sus propias manos gominolas de aceite de perdigón Gata-Hurdes y helado de aceite de este mismo sello. El taller estuvo dirigido por el presidente de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Extremadura, Magín Carbonero, y por el jefe de cocina del restaurante del Hotel Palacio Coria, Daniel Rodríguez.

La gerente de la DOP Gata-Hurdes, Ana Isabel Alonso, ha destacado que en la presente edición se ha querido implicar nuevamente a los escolares con el objetivo de que “aprendan, desde niños, a comer de forma saludable y a seguir una dieta rica en productos naturales”. Por este motivo, un centenar de alumnos del Colegio Público de Ahigal, se sumó también hoy a los actos de la Semana del Aceite y la Aceituna de Gata-Hurdes con su participación, durante toda la mañana, en desayunos saludables, charlas informativas, talleres de dibujo, manualidades y proyecciones audiovisuales.

En la programación de este año, además de los niños, también son protagonistas especiales los cocineros, que transmiten sus conocimientos y las nuevas técnicas de los fogones a los amantes de la gastronomía. Magín Carbonero destacó que el aceite Gata-Hurdes tiene excelentes propiedades que le convierten en un auténtico zumo de aceituna susceptible de numerosas aplicaciones en la cocina.

Los actos conmemorativos de la V Semana del Aceite y la Aceituna continúan mañana en la Escuela Municipal de Cocina de Plasencia, donde los alumnos elaborarán platos con aceite Gata-Hurdes que posteriormente serán degustados en un acto al que han sido invitadas numerosas autoridades, profesionales de la gastronomía y el turismo y representantes de los medios de comunicación.