



EL ACEITE GATA-HURDES PROMOCIONARÁ SUS PRODUCTOS ENTRE MÁS DE 5.000 PERSONAS DE LA SIERRA DE GATA Y DE LA PROVINCIA DE ÁVILA

Hoyos (Cáceres), 10 de junio de 2009. La Denominación de Origen Protegida Gata-Hurdes promocionará sus productos durante el mes de junio entre más de 5.000 personas de la comarca de Sierra de Gata (Cáceres) y la provincia de Ávila con la puesta en marcha de numerosas actividades que pretenden acercar a distintos colectivos la cultura del aceite.

La primera de estas actividades se celebrará mañana, día 11 de junio, con una jornada informativa sobre el aceite de oliva virgen extra y una cata comentada en el municipio de Valverde del Fresno. El programa también contempla la celebración de un taller de empleo de olivar en el que tomarán parte cerca de 1.000 personas, entre ellas escolares, amas de casa y otros colectivos del municipio.

La Denominación de Origen Protegida Gata-Hurdes trasladará la segunda de sus actividades del mes a Hoyos, donde ha programado un desayuno saludable de carácter popular coincidiendo con el aniversario de la celebración de la antigua feria de ganado de este municipio. En esta actividad, que se celebrará en el atrio de la Iglesia de Nuestra Señora del Buen Varón el próximo 15 de junio, colabora el Ayuntamiento de Hoyos, que se encargará de la logística del evento. El desayuno contará con la participación de más de 1.500 personas que podrán degustar aceite de oliva Gata-Hurdes con pan de pueblo, café con leche, zumos, ensalada de naranja y Tortas de la Serena amparadas por la Denominación de Origen Protegida Queso de la Serena.

Otra de las acciones promocionales se organizará conjuntamente por las Denominaciones de Origen Gata-Hurdes y Miel Villuercas-Ibores, que participarán del 24 al 28 de junio próximos en el encuentro gastronómico "Ávila en tapas", dentro del programa de actividades organizado por el Patronato de Turismo de la Diputación Provincial de Cáceres. En el encuentro, que se celebrará en el Palacio de Los Velada, habrá puntos de información turística, catas comentadas, degustaciones de productos e innumerables actividades que convertirán a la ciudad de Ávila en un escaparate representativo de la gastronomía de la provincia ante más de 3.000 personas.

En concreto, el viernes día 26 de junio, a partir de las 17.00 horas, tendrá lugar una cata comentada del aceite Gata-Hurdes en la Sala Corneja del Hotel Palacio de los Velada, y a partir de las 17.45, y en el mismo lugar, se celebrará una cata comentada de Miel Villuercas-Ibores. Al término de estas catas podrán degustarse algunas de las mejores tapas de la provincia de Cáceres.



El objetivo de estas actividades es contribuir a descubrir una nueva realidad de estos productos de calidad de Extremadura que se caracterizan por su carácter saludable, artesano y natural.

El aceite con DOP Gata-Hurdes pretende dar a conocer las cualidades que le convierten en un producto exclusivo y natural, diferente al resto de aceites certificados de España. Se trata de aceites ligeramente dulces, con un gran equilibrio entre picantes y amargos, y se caracterizan por la intensidad de su frutado y unas características organolépticas que le diferencian del resto con aromas destacados de plátano, manzana y hierba recién cortada. Son frutados verdes dulces; su color es amarillo oro cuando el fruto está maduro y puede haber presencia de tonos verdosos si ha sido obtenido de aceitunas recolectadas antes o durante el envero.

Más información:

CRDOP Gata-Hurdes
Ana Isabel Alonso
Directora Técnica de la DOP Gata-Hurdes
Tfno.: 927 51 45 28
email: promocion@gata-hurdes.com

Para concertar entrevistas, solicitar imágenes o cortes de voz:

ÍCARO Comunicación
Mónica PASCUAL
Tfno.: 669 85 22 32 / 609 15 36 96
emai.: icaropress@icaropress.com