



NOTA DE PRENSA

GATA-HURDES, UN ACEITE ÚNICO EN EL MUNDO

Texto: Isidoro Campos

Si queremos descubrir un paisaje en el que reina el olivo tenemos que visitar el norte de la provincia de Cáceres, donde se cultivan 30.000 hectáreas de olivar que producen anualmente unos 60 millones de kilos de aceituna de la variedad manzanilla cacereña.

La sierra y el valle mezclan sus encantos y acogen milenarios olivos, ya sea en bancales o en la llanura, que representan casi el 100 por cien de la producción total de la zona norte de Extremadura. Esta variedad, la manzanilla cacereña, es una excelente aceituna de mesa, pero su exquisita composición le permite ofrecer aceites de excelente calidad.

El olivar que se asienta en las comarcas del norte extremeño es de alta densidad y el hecho de que buena parte de él se cultive en bancales y pendientes elevadas ha contribuido a que la recolección siga realizándose de la forma más tradicional, por el tradicional método del ordeño.

Los aceites amparados por la Denominación de Origen Protegida Gata-Hurdes proceden de una zona conocida desde tiempo inmemorial por la calidad de su materia prima. Ya en el siglo pasado se cosecharon importantes premios que

destacaban las excelentes cualidades de los aceites obtenidos de la manzanilla cacereña.

Unos 10.000 olivicultores trabajan con esmero durante todo el año en las labores de preparación de sus olivos y en las tareas de recolección para ofrecer las mejores aceitunas, de las que se extraen aceites únicos amparados por el sello de calidad Gata-Hurdes. Son aceites que proceden de las primeras aceitunas de la campaña, recolectadas y seleccionadas manualmente una a una. El resultado es un aceite denso, con un perfil de ácidos grasos peculiar, con relaciones altas de insaturados y saturados y, a su vez, de oleico y linoleico, lo que le otorga una clara distinción de los demás. También destaca su alta estabilidad al enranciamiento.

Pero nada de esto sería posible sin una aceituna, la manzanilla cacereña, que es la que hace que el aceite Gata-Hurdes adquiera unas características especiales para el paladar, resultando exquisito para el consumo en crudo y muy adecuado para los desayunos, aliños de platos fríos y templados, aperitivos y ensaladas.

El aceite Gata-Hurdes es un producto único en España, país en el que está considerado como un auténtico zumo que presenta muchos beneficios para el organismo y que resulta especialmente indicado para problemas digestivos o para eliminar el colesterol.

Frente a las imitaciones, hay varias características que le otorgan elementos diferenciadores inconfundibles, pero una de ellas es que no sufre ninguna alteración y a lo largo de su proceso de elaboración alcanza una temperatura máxima de 30

grados, lo que le permite mantener intactas todas sus propiedades sin perder sus aromas.

Además se trata de un aceite ligeramente dulce con un gran equilibrio entre picantes y amargos y con una fuerte intensidad de su frutado, lo que le otorga unas características organolépticas que le diferencian del resto con aromas destacados de plátano, manzana y hierba recién cortada. Su color es amarillo oro cuando el fruto está maduro y puede haber presencia de tonos verdosos, dependiendo de la época exacta de la recolección.

En los últimos años, la Denominación de Origen Protegida Gata-Hurdes ha orientado sus esfuerzos en la introducción del aceite en la alta cocina, lo que ha hecho que esté presente en algunos de los más prestigiosos restaurantes del país, que han decidido incluirlo en sus cartas como un ingrediente imprescindible para la elaboración de sus recetas.