



NOTA DE PRENSA

LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN GATA-HURDES OFRECERÁ DEGUSTACIONES POPULARES DE ACEITE DE OLIVA EN EL NORTE DE CÁCERES

Están llamadas a participar unas 2.500 personas en Valverde del Fresno y los más de 1.500 habitantes de la localidad de Gata

Hoyos (Cáceres) 19 de Mayo de 2010. La Denominación de Origen Protegida (DOP) Gata-Hurdes servirá este jueves y viernes en las localidades de Valverde del Fresno y Gata, respectivamente, dos degustaciones multitudinarias de aceite de oliva virgen extra certificado por este sello de calidad en las que se calcula participarán 2.500 personas.

La DOP ofrecerá deliciosas rebanadas de pan artesano regadas con aceite obtenido de la variedad manzanilla cacereña a todos los vecinos de estas dos poblaciones de la comarca de Sierra de Gata. En el caso de Valverde del Fresno, donde residen aproximadamente 2.500 personas, la degustación popular, que es totalmente gratuita, comenzará mañana jueves a las 11.30 horas en la plaza mayor y estará acompañada por un menú que también incluye ensalada de naranjas con huevos fritos, café y zumos de frutas, además de miel y diferentes quesos amparados por denominaciones de origen de Extremadura.

Se trata de una actividad dirigida a todos los vecinos de Valverde del Fresno y en la que un año más colabora la Denominación de Origen Protegida Gata-Hurdes aportando su prestigioso aceite con el objetivo de consolidar el consumo de este saludable alimento en las zonas donde se produce.

Al día siguiente, viernes, la cita se traslada a la localidad de Gata donde más de 1.500 personas están llamadas a participar en un desayuno popular que se celebrará en la plaza mayor a las 11.00 de la mañana. En este municipio de la Sierra de Gata se ofrecerá pan tradicional con aceite de oliva DOP Gata-Hurdes, café y no faltará la ensalada de naranjas con huevo cocido y chorizo aderezada con aceite por este sello de calidad. También está previsto servir miel y quesos acogidos a distintas denominaciones de origen de Extremadura: las Tortas del Casar y de La Serena, Queso Ibores y miel Villuercas-Ibores.



Desde hace años, esta denominación del norte de Cáceres trabaja en el fomento de una alimentación sana a base de productos naturales. De este modo, el Consejo Regulador de la DOP Gata-Hurdes se ha marcado el reto de acercar su aceite a todos los estamentos sociales y a los distintos grupos de edad organizando desayunos, catas y degustaciones populares como las que se celebrarán en Valverde del Fresno y Gata.

La Denominación de Origen Protegida (DOP) Gata-Hurdes ampara bajo su contra-etiqueta de calidad exclusivamente el aceite de oliva virgen extra mono-varietal obtenido de la variedad manzanilla cacereña. El aceite está especialmente indicado para la elaboración de platos en crudo, como ensaladas, que es donde se aprecian las magníficas cualidades de este producto.

INFORMACIÓN ELABORADA POR:



Amplíe datos en el teléfono: 669 85 22 32