



NOTA DE PRENSA

LA DOP GATA-HURDES CELEBRA LA SEMANA DEL ACEITE Y LA ACEITUNA CON ACTOS EN LOS QUE REIVINDICA EL CONSUMO DE PRODUCTOS NATURALES

- ***Los escolares participarán en varios desayunos saludables y talleres de cocina para mostrarles los beneficios de este aceite***
-
- ***Las familias de los niños nacidos del 14 al 20 de diciembre en el Hospital Virgen del Puerto de Plasencia recibirán una cesta de Navidad***
-
- ***Habrà catas comentadas, regalo de aceite y otras actividades en siete comarcas del norte de la provincia y en la ciudad de Cáceres***

Cáceres, 9 de diciembre de 2009. La Denominación de Origen Protegida (DOP) Gata-Hurdes celebrará la quinta edición de la Semana del Aceite y la Aceituna del 14 al 20 de diciembre con numerosos actos en los que se reivindicará el consumo de productos naturales.

Para ello, el consejo regulador implicará a escolares de distintos centros educativos de la provincia, amas de casa, asociaciones de la tercera edad y alumnos de hostelería, que tendrán la oportunidad de descubrir las ventajas de este producto natural, que se elabora a partir de la variedad de aceituna manzanilla cacereña. Durante la semana, este sello de calidad llevará cabo numerosas actividades en siete mancomunidades de municipios del norte de la provincia de Cáceres en las que se produce esta variedad de aceituna: Sierra de Gata, Hurdes, Valle del Jerte, Valle del Alagón, Plasencia, La Vera y Trasierra-Tierras de Granadilla. Como viene siendo habitual, en la presente edición también se celebrarán actividades en la ciudad de Cáceres, donde se ha programado un desayuno en el Colegio Público "Dulce Chacón".

La quinta edición de este encuentro prestará especial atención a los beneficios que reporta el aceite de oliva virgen extra Gata-Hurdes a la salud. Por eso se han programado varios desayunos saludables con actividades paralelas como cuenta cuentos y manualidades. Del mismo modo habrá una cata comentada de aceite, una merienda en el municipio de Hoyos y, aprovechando la proximidad de las fiestas navideñas, un nacimiento. Para dar buena cuenta de lo importante que es el aceite de oliva virgen extra en la dieta diaria, la Denominación de Origen Protegida Gata-Hurdes entregará cestas de Navidad a los padres de todos los niños nacidos en el Hospital Virgen del Puerto de Plasencia entre el 14 y el 20 de diciembre, coincidiendo con los días de celebración de las actividades.



En esta actividad, el consejo regulador contará con la colaboración de las Denominaciones de Origen Protegidas Queso de la Serena, Pimentón de la Vera, Miel Villuercas-Ibores y Ribera del Guadiana.

La gerente de la DOP Gata-Hurdes, Ana Isabel Alonso, destacó que en la presente edición se ha querido implicar, además de a escolares, a los profesionales de la hostelería. Así, habrá un taller de cocina coordinado por la Asociación de Cocineros y Reposteros de Extremadura con alumnos del Colegio Público Cervantes de Moraleja, así como una elaboración y posterior degustación de platos cocinados en la Escuela Municipal de Cocina de Plasencia.

Además, cuatro restaurantes colaboradores distribuirán de forma gratuita entre sus comensales más de 2.000 botellitas de aceite con fines promocionales. Los establecimientos participantes son el restaurante del Hotel Alfonso VIII (Plasencia); Parraluz (Santibáñez el Alto) y Complejo Turístico El Palancar (Pedroso de Acim). Por primera vez, las actividades del consejo regulador viajan fuera de Extremadura, en concreto a Asturias, ya que habrá obsequio de aceite a los clientes del Restaurante Ciudadela, de Gijón, donde ya se han celebrado acciones promocionales con anterioridad.

El presidente de la Diputación de Cáceres, Juan Andrés Tovar, avanzó en el acto de presentación que la institución provincial continuará apoyando los productos de calidad certificados y animó al público a visitar estas comarcas del norte de Extremadura para disfrutar de los actos programados.

El aceite Gata-Hurdes es ligeramente dulce con un gran equilibrio entre picantes y amargos y se caracteriza por la intensidad de su frutado, que le otorga unas características organolépticas que le diferencian del resto con aromas destacados de plátano, manzana y hierba recién cortada que le convierten en un aceite frutado verde dulce. La variedad manzanilla cacereña de la que se extrae es exclusiva del norte de la provincia de Cáceres, donde existen unos 10.000 olivicultores que cultivan 30.000 hectáreas y producen anualmente unos 50 millones de kilos de aceituna de mesa.

Para más información:

Ana Isabel Alonso
Consejo regulador de la D.O. Gata-Hurdes
(Teléfono 927 51 45 28)