



## **EL ACEITE GATA-HURDES ES EL ÚNICO DEL MUNDO ELABORADO CON ACEITUNA DE LA VARIEDAD MANZANILLA CACEREÑA**

**Hoyos (Cáceres), 22 de mayo de 2009.** Los aceites acogidos a la Denominación de Origen Protegida Gata-Hurdes son los únicos del mundo que están elaborados con aceituna de la variedad manzanilla cacereña, que tiene un bajo rendimiento para la obtención de estos zumos de oliva pero una excelente calidad.

Son 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.

En las características físico-químicas se observa que 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. El porcentaje de ácido oleico generalmente se sitúa por encima del 75%, lo que le da una clara distinción de los demás. También destaca su alta estabilidad al enranciamiento.

El ámbito de esta Denominación de Origen Protegida abarca desde Valverde del Fresno, en la Sierra de Gata, hasta Madrigal, en la comarca de La Vera. Es una zona de sierras escarpadas en el norte de la provincia de Cáceres, caracterizada por su excepcional clima y un conjunto de paisajes donde hay 10.000 olivicultores que cultivan 30.000 hectáreas de aceitunas de la variedad manzanilla cacereña, que alcanza una producción anual de 60 millones de kilos. Esta variedad es exclusiva de las comarcas de Plasencia, Trasierra-Tierras de Granadilla, Sierra de Gata, Hurdes, La Vera y el Valle del Jerte y está amparada por la Denominación de Origen Protegida Gata-Hurdes. Se trata de una zona delimitada geográficamente por los ríos Tiétar y Alagón e incluye 84 municipios del norte de Extremadura. Las autoridades comunitarias aprobaron la inclusión del aceite acogido a la Denominación de Origen Protegida Gata-Hurdes en el listado europeo de denominaciones de calidad protegida en febrero de 2007, con lo que se convertía en uno de los cinco primeros de España inscritos en este registro en ese año.

La manzanilla cacereña es una variedad que se destina en un 80% a aceituna de mesa y sólo el 20% está orientado a la elaboración de aceite de oliva. En términos económicos, el 90% de la facturación de esta variedad depende de la aceituna de mesa y el 10% de su transformación en aceite de oliva.