



NOTA DE PRENSA

LA DOP GATA-HURDES ENSEÑA A LAS FAMILIAS A MERENDAR DE FORMA SALUDABLE CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Estudiantes de la Universidad Laboral de Cáceres y niños del colegio de Puebla de Argeme disfrutaron de sendas meriendas saludables

Moraleja (Cáceres), 17 de Diciembre de 2010. La Denominación de Origen Protegida (DOP) Gata-Hurdes ofreció esta semana dos meriendas saludables para estudiantes con el objetivo de promover hábitos de vida saludables entre los más jóvenes de la provincia de Cáceres.

De este modo, medio centenar de escolares del Colegio Público “La Acequia” de la pedanía cauriense de Puebla de Argeme (Cáceres) tuvieron la oportunidad de degustar un gran bizcocho elaborado por las monjas de clausura del Convento de la Madre de Dios de Coria con aceite de oliva virgen extra como ingrediente fundamental. Además, los participantes acompañaron este nutritivo tentempié con zumo de frutas. La actividad, en la que también participaron los padres, se incluye en el calendario de actos la VI Semana del Aceite y la Aceituna que la DOP Gata-Hurdes desarrolla hasta el próximo domingo.

Desde hace años, esta denominación realiza actos en Extremadura con el objetivo de promover hábitos de vida saludables entre los más pequeños y sus familias para que sustituyan las grasas de la bollería industrial por otras más saludables como es el caso del aceite de oliva virgen extra certificado por este sello de calidad. Así, los escolares de Puebla de Argeme tuvieron la oportunidad de participar en un divertido cuenta-cuentos en el que dos divertidas aceitunas fueron las protagonistas de una historia que narra a los niños el proceso de elaboración del aceite de oliva y como este ingrediente se emplea en la elaboración de recetas tan deliciosas como piruletas, bizcochos o gominolas, entre otras.

También los estudiantes de los módulos de Cocina y Hostelería de la Universidad Laboral de Cáceres participaron esta semana en una cata ciega de aceite donde se les explicó las características de este producto elaborado exclusivamente con aceitunas de la variedad manzanilla cacereña.



Los alumnos de la Universidad Laboral de Cáceres también disfrutaron de una merienda sana y equilibrada en la que no faltó pan artesano regado con aceite de oliva DOP Gata-Hurdes y zumos de frutas como alimentos fundamentales.

Consciente de los beneficios que aporta el aceite de oliva para la salud, 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.

La Denominación de Origen Protegida Gata-Hurdes ampara bajo su contra-etiqueta de calidad exclusivamente el aceite de oliva virgen extra mono-varietal obtenido de la variedad manzanilla cacereña. Resulta especialmente indicado para problemas digestivos o para eliminar el colesterol y se trata de un producto natural que no sufre ninguna alteración y que, a lo largo de su proceso de elaboración alcanza una temperatura máxima de 30 grados, por lo que conserva todas sus propiedades y no pierde aromas. El aceite está especialmente indicado para la elaboración de platos en crudo, como ensaladas, que es donde realmente se aprecian las verdaderas cualidades de un buen producto.

INFORMACIÓN ELABORADA POR:



Amplíe datos en el teléfono: 669 85 22 32