



NOTA DE PRENSA

UN CENTENAR DE ESCOLARES DE CIUDAD RODRIGO DEGUSTARÁ ACEITE CON DENOMINACIÓN GATA-HURDES EN UN RECREO SALUDABLE

La actividad pretende que los niños aprendan a alimentarse de forma equilibrada consumiendo productos saludables

Hoyos, 12 de mayo de 2010.. Un centenar de niños del Colegio de Educación Infantil y Primaria Miróbriga, de Ciudad Rodrigo (Salamanca), disfrutará este viernes, día 14 de mayo, de un recreo saludable en el que degustarán aceite de oliva virgen extra acogido a la Denominación de Origen Protegida (DOP) Gata-Hurdes.

La actividad, denominada "Recreo Saludable", ha sido organizada por la DOP extremeña Gata-Hurdes, un sello de calidad que certifica aceite elaborado exclusivamente con aceituna manzanilla cacereña, variedad que crece en las sierras del norte de la provincia de Cáceres. Así, los escolares probarán un tentempié sano y equilibrado compuesto por una pieza de fruta de temporada y pan artesano regado con aceite Gata-Hurdes. La cita, que comenzará a las 11.30 de la mañana, se desarrollará en el comedor del colegio y contará con la colaboración de personal docente y de monitores especializados en actividades de ocio y tiempo libre.

Asimismo, se han organizado una serie de talleres con el objetivo de que los más pequeños descubran el proceso de elaboración del aceite de oliva virgen extra, un zumo natural que no puede faltar en la dieta diaria de los escolares. Se prevé la participación de los niños en un cuento-cuentos, también recortarán y colorearán motivos relacionados con los olivos y elaborarán marionetas con forma de aceituna. Además, de forma muy lúdica, ampliarán sus conocimientos sobre el aceite de oliva amparado por la DOP Gata-Hurdes, que tiene su sede en la localidad cacereña de Hoyos. Al término de la actividad, los alumnos serán obsequiados con botellitas de aceite con el propósito de que transmitan en sus casas los conocimientos adquiridos.

Desde hace años, la Denominación de Origen Gata-Hurdes presta especial atención a los escolares con el propósito de que aprendan, desde pequeños, a alimentarse de forma saludable, sustituyendo la bollería industrial por los productos saludables. La variedad manzanilla cacereña de la que se extrae este aceite es exclusiva del norte de la provincia de Cáceres, donde existen unos 10.000 olivicultores que cultivan unas 30.000 hectáreas y producen anualmente unos 50 millones de kilos de aceituna de mesa de los que se consiguen entre 50.000 y 200.000 kilos de aceite, según la campaña.



Características del aceite DOP Gata-Hurdes

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, que se cultiva en el norte de la provincia de Cáceres. Los aceites proceden de las primeras aceitunas de la campaña, recolectadas y seleccionadas manualmente una a una según el ancestral método del "ordeño".

Este aceite 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. El color es amarillo oro cuando el fruto está maduro y puede haber presencia de tonos verdosos, dependiendo de la época exacta de la recolección. 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 otorga un rasgo diferenciador con respecto a los demás.

INFORMACIÓN ELABORADA POR:



Amplíe datos en el teléfono: 669 85 22 32