



NOTA DE PRENSA

LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN GATA-HURDES PREVÉ UNA COSECHA RÉCORD DE ACEITUNA EN EL NORTE DE LA PROVINCIA DE CÁCERES

Hoyos, 27 de agosto. El presidente de la Denominación de Origen Protegida Gata-Hurdes, Casto Prieto, estimó ayer que la campaña olivarera del norte de la provincia de Cáceres registrará una “cifra récord” con una producción aproximada de 60 millones de kilogramos de aceitunas.

Prieto afirmó que la campaña de recolección está a punto de comenzar y adelantó que las previsiones de la cosecha “son muy elevadas”. No obstante puntualizó que las estimaciones dependerán, en buena medida, de la climatología de los próximos días, que determinará el porcentaje que se destinará a aceituna de mesa o a almazara para la extracción de aceite. En este sentido aclaró que si continúa la ausencia de lluvias se incrementará el porcentaje de la cosecha que se destinará a almazara.

La principal variedad del norte de la provincia de Cáceres es la manzanilla cacereña, que se concentra en esta zona en la que existen unos 10.000 olivicultores que cultivan 30.000 hectáreas de olivos. En una campaña normal, el 90% de la facturación de esta variedad depende de la aceituna de mesa y el 10% de su transformación en aceite de oliva.

Sobre los precios que está registrando el sector del aceite de oliva, el presidente del consejo regulador de esta denominación de origen se mostró cauto y dijo que la situación de crisis financiera mundial está provocando “incertidumbre en el sector”. Con respecto al almacenamiento privado de aceite autorizado por la Unión Europea, Prieto se mostró convencido de que ha sido “una medida que ha reactivado los precios aunque la situación coyuntural sigue siendo de incertidumbre”.

También se refirió al anteproyecto de Ley de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas de Calidad Agroalimentaria de Extremadura y consideró que se trata de “un cambio importante en su forma de actuar”. En su opinión, con esta modificación, las DOP e IGP dejarán de ser un “organismo descentralizado de la Junta de Extremadura” lo que permitirá que cada consejo regulador disponga de mayor autonomía para resolver un gran número de asuntos a nivel interno. Prieto indicó que la Denominación de Origen Gata-Hurdes lleva más de un año trabajando en la implantación de esta normativa, por lo que el cambio de gestión no será complicado. Para el presidente del consejo regulador, la parte positiva es que la denominación de origen dispondrá de más autonomía, mientras que el aspecto más negativo es que dejarán de estar bajo la tutela de la Junta de Extremadura, con la pérdida de garantías que ello conlleva.



El aceite amparado bajo el sello de la Denominación de Origen Protegida Gata-Hurdes procede de las primeras aceitunas de la campaña, recolectadas y seleccionadas manualmente una a una. Se trata de 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, lo que le otorga una clara distinción de los demás. También destaca su alta estabilidad al enranciamiento.

La aceituna de la que procede es la manzanilla cacereña, que es la que hace que el aceite Gata-Hurdes adquiera unas características especiales para el paladar, resultando exquisito para el consumo en crudo y muy adecuado para los desayunos, aliños de platos fríos y templados, aperitivos y ensaladas.

Para más información:

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