



## NOTA DE PRENSA

### **LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA GATA-HURDES PRODUCE UN ACEITE DE UNAS CARACTERÍSTICAS QUE LE HACEN ÚNICO EN EL MUNDO**

**Hoyos, 25 de abril.** 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. Esta variedad es exclusiva de las comarcas de Trasierra-Tierras de Granadilla, Sierra de Gata, Valle del Ambroz, Hurdes, La Vera, el Valle del Jerte y parte del Valle del Alagón 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.

La variedad manzanilla cacereña es cultivada por unos 10.000 olivicultores que disponen de 30.000 hectáreas y producen anualmente unos 60 millones de kilos en el norte de la provincia. La manzanilla cacereña es una variedad que se destina en un 80% a aceituna de mesa y sólo el 20% restante 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.

Los aceites proceden de las primeras aceitunas de la campaña, recolectadas y seleccionadas manualmente una a una según el ancestral método del "ordeño". El resultado es un aceite 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. Su 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 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.

La aceituna manzanilla cacereña 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. Es un producto único en España, país en el que está considerado como un auténtico zumo que presenta muchos beneficios para el organismo y que resulta especialmente indicado para problemas digestivos o para eliminar el colesterol.



Este producto no sufre ninguna alteración y a lo largo de su proceso de elaboración alcanza una temperatura máxima de 30 grados, lo que hace que mantenga intactas todas sus propiedades y no pierda aromas.

En los últimos años, esta Denominación de Origen Protegida ha orientado sus esfuerzos en la introducción del aceite en la alta cocina gracias a los acuerdos de promoción realizados con más de medio centenar de restaurantes de distintas comunidades autónomas. Otra de las acciones promocionales llevadas a cabo ha sido la organización de “desayunos saludables” en centros educativos de la comunidad autónoma de Extremadura, una actividad en la que han participado cientos de escolares. El objetivo de estas actividades es difundir las cualidades del aceite acogido a la Denominación de Origen Protegida Gata-Hurdes, promocionar sus valores culinarios y dar a conocer la cultura popular que gira en torno al aceite y la aceituna.

**Para más información:**

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