



NOTA DE PRENSA

UN CENTENAR DE NIÑOS DE DISTINTOS MUNICIPIOS EXTREMEÑOS PARTICIPA EN UN DESAYUNO SALUDABLE DE ACEITE GATA-HURDES

Hoyos, 20 de julio. Un centenar de escolares del campamento de verano de Cáritas Arciprestal de Coria ha participado hoy en un desayuno saludable de aceite certificado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Gata-Hurdes con el propósito de acercar a los niños los beneficios de una alimentación sana.

Los niños proceden de una docena de municipios de Extremadura, entre ellos Coria, Torrejoncillo, Riobos, Cáceres, Cambroncino, Moraleja y Mérida. Todos se encuentran participando en el campamento de verano que se celebra desde el 16 al 26 de julio en las instalaciones de Cáritas Diocesana en Villamiel, en la comarca de Sierra de Gata.

La gerente de la DOP Gata-Hurdes, Ana Isabel Alonso, explicó que iniciativas similares a ésta llevan años desarrollándose en centros escolares de la región y permiten un acercamiento de los niños con los alimentos naturales como el aceite Gata-Hurdes. Con su participación en esta actividad, los chicos verán cumplido su objetivo de conocer con más detalle la zona en la que se encuentra el campamento, sus tradiciones, el carácter de sus gentes y sus productos naturales.

El desayuno saludable ha sido iniciativa del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Gata-Hurdes y ha contado con la colaboración de otras dos denominaciones de origen más: Queso de la Serena y Miel Villuercas-Ibores. Los niños han probado rebanadas de pan de pueblo con aceite, torta y miel acompañada de leche con cacao.

El consejo regulador continuará organizado acciones promocionales entre los más pequeños por la importancia que tiene concienciar sobre la necesidad de alimentarse de forma sana desde la infancia. Según Alonso, iniciativas como ésta no sólo ayudan a difundir los productos de Extremadura, sino que son un baluarte indispensable para sustituir la bollería industrial por alimentos naturales.

El pasado 21 de abril, más de 300 alumnos de Educación Primaria del Colegio Público Nuestra Señora de la Asunción, de Valverde del Fresno, participaron en otro desayuno saludable organizado por el consejo regulador de la Denominación de Origen Protegida Gata-Hurdes, dentro de la programación de la segunda edición de "Xálima Cultural". La actividad se llevó a cabo en la Plaza de la Constitución de Valverde del Fresno, donde los niños participaron en talleres de pintura al aire libre, un concurso de lanzamiento de pipos de aceituna y cuenta-cuentos infantiles acerca del olivar.



Asimismo, el pasado 15 de junio se celebró en Hoyos otro desayuno saludable de carácter popular que se hizo coincidir con el aniversario de la celebración de la antigua feria de ganado de este municipio y congregó durante toda la mañana a centenares de personas de todas las edades en las inmediaciones de la Iglesia de Nuestra Señora del Buen Varón y los bajos del ayuntamiento.

La última de estas iniciativas tuvo lugar el pasado día 12 en la plaza de Descargamaría, municipio de la Sierra de Gata en el que los vecinos del pueblo y participantes en la ruta de la asociación de automóviles clásicos probaron las excelencias del aceite Gata-Hurdes con asistencia de unas 200 personas.

Características del aceite 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.

Para más información:

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