



NOTA DE PRENSA

LOS ALUMNOS DEL COLEGIO PÚBLICO DE VALVERDE DEL FRESNO PARTICIPAN EN UN DESAYUNO SALUDABLE DE ACEITE GATA-HURDES

Valverde del Fresno, 21 de abril. Más de 300 alumnos de Educación Primaria del Colegio Público Nuestra Señora de la Asunción, de Valverde del Fresno, han participado hoy en un desayuno saludable organizado por el consejo regulador de la Denominación de Origen Protegida Gata-Hurdes.

Esta actividad se enmarca dentro de la programación de la segunda edición de "Xálima Cultural", una semana que incluirá actividades variadas hasta el próximo domingo, día 26 de abril. La iniciativa forma parte también del calendario de actividades organizado por el consejo regulador con motivo de los denominados "desayunos de primavera" que se llevarán a cabo por distintos centros educativos.

Los escolares que participaron en el desayuno saludable tuvieron la oportunidad de degustar tostadas de pan de pueblo con aceite de oliva virgen extra certificado por la DOP Gata-Hurdes. 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.

El presidente de la DOP Gata-Hurdes, Casto Prieto, se mostró convencido de que iniciativas como ésta contribuyen a fomentar hábitos saludables entre los niños y animó a los padres a que esto sea el punto de partida para concienciar a sus hijos de la importancia que tiene sustituir la bollería industrial por productos naturales como el aceite de oliva virgen extra del norte de la provincia de Cáceres certificado por el consejo regulador.

Con respecto a la situación del sector, Prieto dijo que "se ve luz al final del túnel" e indicó que, pese a la crisis económica, hay indicadores que señalan un repunte de la actividad de la aceituna de mesa y del aceite. En este sentido, el presidente de este sello de calidad advirtió que la recesión económica ha tenido una especial repercusión en el sector debido a la crisis mundial, ya que se trata de sectores con un elevado volumen de exportaciones y, por tanto, dependientes de las decisiones que adopten terceros países.

La directora gerente de Gata-Hurdes, Ana Isabel Alonso, destacó la "excelente acogida" que han tenido los desayunos saludables organizados por este sello de calidad, hasta el punto de que ha sido imposible atender todas las peticiones de centros educativos interesados en poner en marcha iniciativas como la de Valverde del Fresno.



No obstante, se llevarán a cabo algunas de ellas, como la que se desarrollará el próximo jueves, día 23 de abril, en el Instituto de Enseñanza Secundaria (IES) Alagón, de Coria, donde más de 500 alumnos fomentarán sus hábitos saludables con un desayuno de tostadas de pan de pueblo regadas con aceite de oliva virgen extra certificado por el consejo regulador de la Denominación de Origen Protegida Gata-Hurdes.

Los aceites Gata-Hurdes también serán protagonistas centrales de las actividades que llevará a cabo la Cofradía Extremeña de Gastronomía que, dentro de su calendario de trabajo anual, ha programado una "Jornada del Aceite" en Sierra de Gata. La jornada se desarrollará el próximo sábado, 25 de abril, con una cata comentada de aceite y un almuerzo en el Restaurante Parraluz, en el que los aceites de Sierra de Gata tendrán presencia destacada en el menú.

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)