



## NOTA DE PRENSA

### **UNA VEINTENA DE INVIDENTES DE LA ONCE PARTICIPA EN UNA CATA CIEGA DE ACEITE DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA GATA-HURDES**

- ***Los catadores descubrieron nuevos atributos de este producto en las fases olfativa y gustativa de esta actividad pionera***

**Badajoz, 14 de abril de 2010.** Un grupo de invidentes de Badajoz participó hoy en una cata ciega de aceite de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Gata-Hurdes dentro de una actividad sin precedentes que se marcó el objetivo de descubrir nuevos atributos y propiedades organolépticas de este producto.

En la cata, dirigida por la directora gerente de la DOP Gata-Hurdes, Ana Isabel Alonso, tomaron parte 25 invidentes de la delegación de la ONCE en Badajoz, entre ellos el presidente del consejo sectorial territorial, Casildo Brígido y el responsable de Servicios Sociales de la entidad, Nicolás Ramos.

Los participantes, afectados por ceguera total o con alguna dificultad de visión, tomaron como referencia una ficha de cata en braille en la que quedó reflejado el perfil de los tres aceites, la intensidad de percepción de los defectos y sus atributos positivos. En la cata se ofrecieron tres aceites distintos: uno de semilla de girasol, un aceite de oliva y el virgen extra amparado por la DOP Gata-Hurdes.

Ana Isabel Alonso explicó que las catas de aceite siempre son ciegas, independientemente de que los participantes sean invidentes o no, ya que no existe la fase visual para evitar que la percepción del color influya a la hora de destacar los defectos o atributos positivos del producto. Por eso el reto que se había marcado el consejo regulador de este sello de calidad era descubrir nuevas propiedades organolépticas del aceite Gata-Hurdes de boca de los invidentes, que suelen desarrollar de forma especial sentidos indispensables en la cata, como el olfato y el gusto.

“Un invidente no necesita entrenamiento para participar en una cata porque ha desarrollado de forma natural su capacidad para diferenciar los sabores y olores”, dijo la directora gerente del consejo regulador.

Los participantes no tuvieron dudas para diferenciar el aceite Gata-Hurdes de los otros dos y destacaron, como principales atributos positivos, su olor a hierba recién cortada, a campo, hojas y flores, así como su intenso y agradable olor. También destacaron su equilibrio entre amargos y picantes en boca.



La cata ciega de aceite, primera de este tipo que se celebra en España en colaboración con la ONCE, despertó un gran interés entre los invidentes, que expresaron su curiosidad por los procesos de recolección de la aceituna en el campo y de elaboración en la almazara.

Casildo Brígido agradeció a la DOP Gata-Hurdes su participación en esta actividad de carácter social, reconoció que las personas ciegas desarrollan un paladar muy afinado y se mostró dispuesto a seguir colaborando en iniciativas de este tipo.

### **Más sobre el aceite DOP Gata-Hurdes**

La DOP Gata-Hurdes ampara los aceites elaborados en el norte de la provincia de Cáceres con aceituna manzanilla cacereña, una variedad producida por unos 10.000 olivicultores que cultivan 30.000 hectáreas y producen anualmente unos 60 millones de kilos. 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.

El aceite acogido a la Denominación de Origen Gata-Hurdes es un auténtico zumo de aceitunas que presenta muchos beneficios para el organismo y que resulta especialmente indicado para problemas digestivos o para eliminar el colesterol. Según el consejo regulador, se trata de un producto natural que no sufre ninguna alteración y que, a lo largo de su proceso de elaboración alcanza una temperatura máxima de 30 grados, por lo que conserva todas sus propiedades y no pierde aromas. El aceite está especialmente indicado para la elaboración de platos en crudo, que es donde realmente se aprecian las verdaderas cualidades de un buen producto.

### **INFORMACIÓN ELABORADA POR:**



***Amplíe datos en el teléfono: 609 15 36 96***