



NOTA DE PRENSA

ALUMNOS DE LA ESCUELA DE COCINA DE PLASENCIA PARTICIPARÁN EN UN TALLER PARA DESCUBRIR LAS PROPIEDADES DEL ACEITE GATA-HURDES

- Elaborarán recetas con este producto natural y habrá una degustación para responsables políticos, profesionales de la gastronomía y el turismo, y periodistas

Cáceres, 14 de diciembre de 2009. La Escuela Municipal de Cocina de Plasencia pondrá en marcha mañana, día 15 de diciembre, un taller gastronómico para descubrir las propiedades saludables del aceite Gata-Hurdes.

Los alumnos del centro elaborarán recetas con todos los productos de las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) y Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) de Extremadura, aunque todos tendrán como ingrediente esencial el aceite Gata-Hurdes.

Esta actividad estará coordinada por el director de la escuela de cocina, Jesús Fraguas, que será el encargado de velar para que los futuros cocineros elaboren sus recetas con las proporciones idóneas de cada ingrediente. Todos los platos del taller gastronómico serán degustados a continuación por responsables políticos, profesionales de la gastronomía y el turismo, y periodistas de los medios de comunicación. La Concejalía de Turismo, Igualdad, Mayor y Sanidad del Ayuntamiento de Plasencia ha colaborado en la iniciativa, primera de este tipo que se hace coincidiendo con la celebración de la V Semana del Aceite y la Aceituna Gata-Hurdes.

Esta será la primera actividad organizada por el consejo regulador de este sello de calidad en Plasencia, pero no la única, ya que el próximo jueves, día 17, entregará cestas de Navidad con productos naturales a los padres de todos los niños nacidos en el Hospital Virgen del Puerto de Plasencia entre el 14 y el 20 de diciembre. Esa misma jornada, a partir de las 10.00 de la mañana, tendrá lugar un desayuno saludable en las instalaciones del centro hospitalario en el que participará personal sanitario, responsables de la Gerencia del Área de Salud de Plasencia, representantes de medios de comunicación de la ciudad y directivos de la propia denominación de origen protegida, que pretende concienciar de lo importante que es el aceite de oliva virgen extra en la dieta diaria. En el transcurso del acto se hará entrega de una cesta integrada por productos naturales con denominación de origen a los padres de los niños que hayan nacido hasta la fecha en el citado hospital, mientras que el resto recibirá su regalo al término de la semana.