



NOTA DE PRENSA

COCINEROS EXTREMEÑOS ELABORARÁN GOMINOLAS Y HELADO DE ACEITE GATA-HURDES PARA ESCOLARES DEL COLEGIO CERVANTES DE MORALEJA

Cáceres, 12 de diciembre de 2009. Varios profesionales de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Extremadura elaborarán productos novedosos con aceite acogido a la Denominación de Origen Protegida Gata-Hurdes en el transcurso de un taller de cocina dirigido a escolares que se celebrará el próximo lunes en Moraleja.

Esta actividad se enmarca dentro de la V Semana del Aceite y la Aceituna que organiza el consejo regulador de este sello de calidad. El taller de cocina estará coordinado por dos cocineros que elaborarán magdalenas con cobertura de chocolate, gominolas de aceite de perdigón y helado de aceite. Todos los productos tendrán, como ingrediente esencial, aceite certificado por esta denominación de origen.

La actividad se desarrollará en el Colegio Público Cervantes de Moraleja y contará con la participación de 25 niños de 6º curso de Educación Primaria. El taller de cocina se prolongará desde la 9.30 a las 11.30 de la mañana del próximo lunes, día 14 de diciembre, y será el primero de una serie de actividades que se desarrollarán durante siete días en distintos puntos de la provincia de Cáceres y que tienen por objetivo reivindicar el consumo de un producto tan natural como el aceite Gata-Hurdes.

La gerente de la DOP Gata-Hurdes, Ana Isabel Alonso, ha destacado que en la presente edición se ha querido implicar, además de a escolares, a los profesionales de la hostelería. Así, a lo largo de la semana también habrá una actividad en la Escuela Municipal de Cocina de Plasencia, donde los alumnos elaborarán platos con aceite Gata-Hurdes que posteriormente serán degustados en un acto al que han sido invitadas numerosas autoridades, profesionales de la gastronomía y el turismo y representantes de los medios de comunicación.

Para más información:

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