



LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA GATA-HURDES DESTACA LA EXCELENTE CALIDAD DE LA CAMPAÑA DE MANZANILLA CACEREÑA

Don Benito, 30 de enero de 2009. La campaña de aceituna de la variedad manzanilla cacereña ha sido “excelente” y ha permitido la obtención de aceites de gran calidad, según indicó hoy en Don Benito (Badajoz), la directora técnica de este consejo regulador, Ana Isabel Alonso.

Alonso destacó en el transcurso del Salón del Olivar de Agroexpo (Olivac) “la excelente calidad de la aceituna manzanilla cacereña” y consideró que “los precios deberían mantenerse, dado que los aceites de otras variedades han acusado un descenso debido a una merma de la calidad”.

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 siete comarcas del 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”. En este sentido indicó que la producción de aceite obtenido de la variedad manzanilla cacereña certificada es muy limitada y su gran calidad ha contribuido a lograr una recuperación de los precios.

El consejo regulador aclaró que no todos los aceites elaborados en el ámbito geográfico de esta denominación de origen están certificados por este sello de calidad y advirtió que en estos casos resulta imposible controlar una calidad garantizada. De hecho, en la última campaña se ha producido un exceso de producción en maquila.

El aceite Gata-Hurdes 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. Siempre va envasado en cristal y con la contra-etiqueta certificada y numerada del consejo regulador.

La Denominación de Origen Protegida Gata-Hurdes presenta en Olivac conjuntamente con Aceite Monterrubio una imagen unificada, donde representan el aceite de calidad de Extremadura y asisten por primera vez en un único stand con el propósito de aunar esfuerzos y promocionar una imagen diferenciada de estos productos de calidad.



Alonso explicó que el aceite certificado por Gata-Hurdes es 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. También destaca su alta estabilidad al enranciamiento.

INFORMACIÓN ELABORADA POR:

ÍCARO COMUNICACIÓN

Teléfono **609 15 36 96**

e-mail icaropress@icaropress.com