



NOTA DE PRENSA

DOP GATA-HURDES ENSEÑA LAS CUALIDADES DE SU ACEITE A 80 DISCAPACITADOS DE LA ASOCIACIÓN MENSAJEROS DE LA PAZ

- ***Los alumnos del centro de Moraleja elaboraron varias recetas, aunque el plato estrella fue una piruleta de chocolate con aceite DOP Gata-Hurdes***

Moraleja, 3 de marzo de 2010. La Denominación de Origen Protegida Gata-Hurdes acercó hoy el arte culinario a 80 alumnos con discapacidad de la Asociación Mensajeros de la Paz en Moraleja (Cáceres) que participaron en un desayuno saludable y asistieron a talleres formativos en torno al olivo.

Los alumnos desayunaron aceite de oliva virgen extra DOP Gata-Hurdes con tostadas de pan de pueblo, leche y zumos naturales. El consejo regulador organizó esta actividad para descubrir las mejores propiedades de un producto natural que se produce en siete comarcas del norte de la provincia de Cáceres: Sierra de Gata, Hurdes, Valle del Jerte, Valle del Alagón, Plasencia, La Vera y Trasierra-Tierras de Granadilla.

Un grupo de alumnos se encargó de la elaboración de platos en los que el aceite Gata-Hurdes era el ingrediente fundamental, al tiempo que otros participaron en los talleres formativos y elaboraron un mural de grandes dimensiones cuyo tema principal fue el olivar en el norte de Cáceres y numerosos recortables de olivos con cartulinas.

Aunque los participantes se atrevieron a cocinar varios platos, la receta estrella fue una piruleta de chocolate con aceite Gata-Hurdes, una golosina que, además de endulzar el paladar, permitió poner al descubierto los intensos frutados de este producto extraído de la aceituna manzanilla cacereña.

Para más información:

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