



NOTA DE PRENSA

ALUMNOS DEL CENTRO DE DISCAPACITADOS DE MORALEJA ELABORAN UN BELÉN COMESTIBLE CON ACEITE DE OLIVA DOP GATA-HURDES

Moraleja (Cáceres), 14 de Diciembre de 2010. Un centenar de alumnos del centro de discapacitados de Mensajeros de la Paz de Moraleja (Cáceres) participará mañana en una actividad en la que se degustará un belén comestible elaborado con aceite de oliva virgen extra certificado por la Denominación de Origen Protegida (DOP) Gata-Hurdes.

Un grupo de usuarios del centro ha preparado este original Nacimiento comestible con la ayuda de un maestro repostero. El Belén cuenta con el tradicional portal, la Virgen María, San José y el Niño Dios, además de los pastores y los Tres Reyes Magos.

Los cocineros han encontrado en el aceite acogido a la Denominación de Origen Protegida Gata-Hurdes un ingrediente fundamental para preparar esta receta, cuya elaboración se enmarca dentro de los actos programados con motivo de la VI Semana del Aceite y la Aceituna que el sello de calidad está celebrando desde el pasado lunes y hasta el próximo domingo.

La degustación estará acompañada de un desayuno saludable en el que los participantes tomarán zumo de frutas y pan regado con aceite de oliva Gata-Hurdes. Los alumnos darán mañana los últimos retoques a la preparación del Belén navideño comestible que también incluye chocolate y bizcocho en su elaboración. El objetivo de esta actividad es reivindicar el uso del aceite de oliva virgen extra en la cocina como ingrediente básico dentro de una dieta sana y equilibrada.



ÍCARO COMUNICACIÓN
Tfno.: 669 85 22 32 / 609 15 36 96
icaropress@icaropress.com