



EL ACEITE GATA-HURDES Y LAS TORTAS DE LA SERENA LLEVAN DE NUEVO SUS PRODUCTOS AL SALÓN DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN DE GIJÓN

Los dos sellos de calidad extremeños buscan abrir nuevos mercados en la zona norte

Cáceres, 27 de mayo de 2009. Las Denominaciones de Origen Protegidas Queso de la Serena y de Aceite Gata-Hurdes participarán por segundo año consecutivo en el Salón Alimentario Sabor de Origen que se celebrará en Gijón (Asturias) del 4 al 7 de junio con la intención de abrir nuevos mercados en la zona norte de España.

Los dos sellos de calidad extremeños trasladarán sus productos exclusivos a esta muestra profesional de Asturias debido a los excelentes resultados obtenidos en la primera edición, donde se ofrecieron más de 2.000 degustaciones a profesionales de la alimentación, hostelería, gastronomía y restauración del norte de España.

Dentro de las actividades paralelas de la feria, el director técnico de la Denominación de Origen Protegida Queso de la Serena, Antero Manuel Murillo, ofrecerá a los profesionales una conferencia sobre las nuevas posibilidades de comercialización de la Torta de la Serena en atmósfera modificada, un nuevo método de envasado que permite la exportación de este producto perecedero a cualquier lugar del mundo sin que pierda sus cualidades. Del mismo modo, Ana Isabel Alonso, directora gerente de la Denominación de Origen Protegida Gata-Hurdes, informará sobre el aceite de oliva virgen extra con DOP Gata-Hurdes y sus posibilidades de aplicación a la cocina actual. Estas actividades tendrán lugar a partir del mediodía del 5 de junio y a continuación se ofrecerá una degustación popular para todos los asistentes.

El certamen profesional se celebrará durante en el recinto ferial Luis Adaro de la Cámara Oficial de Comercio de Gijón y está organizado por la empresa CM Asturias, que pretende reunir en la muestra a profesionales de la gastronomía y la alimentación, distribuidores, restauradores, sumilleres, responsables de empresas de catering, vinotecas y tiendas de delicatessen.

Los dos sellos de calidad extremeños acuden a esta muestra profesional junto a productores de vino, sidra, quesos y diferentes productos con denominación de origen procedentes de toda España. Según los organizadores del certamen, Sabor Origen reunirá a "lo exquisito y lo más delicado para el paladar" en un foro de intercambio entre profesionales de la gastronomía y la alimentación que pretende convertirse en un escenario de nuevas alianzas y negocios.



Esta no es la primera vez que las Denominaciones de Origen Protegidas Gata-Hurdes y Queso de la Serena organizan actividades de forma conjunta, que en anteriores ocasiones han unido esfuerzos de cara a la promoción exterior de sus productos certificados. Ambos sellos de calidad representan dos de los productos más selectos de la gastronomía extremeña: los aceites y los quesos y tortas (se llaman así los quesos de pasta blanda elaborados con cuajo vegetal). Ambos consejos reguladores tienen en sus manos la responsabilidad de certificar dos productos esenciales e inimitables de la gastronomía tradicional extremeña y que han formado parte de la cultura tradicional y la alimentación de las familias desde el origen de los tiempos.

MÁS SOBRE LA DOP GATA-HURDES

El ámbito de esta Denominación de Origen Protegida abarca desde Valverde del Fresno, en la Sierra de Gata, hasta Madrigal, en la comarca de La Vera. Es una zona de sierras escarpadas en el norte de la provincia de Cáceres, caracterizada por su excepcional clima y un conjunto de paisajes donde hay 10.000 olivicultores que cultivan 30.000 hectáreas de aceitunas de la variedad manzanilla cacereña, que alcanza una producción anual de 60 millones de kilos. Se trata de una zona delimitada geográficamente por los ríos Tiétar y Alagón e incluye 84 municipios del norte de Extremadura. Las autoridades comunitarias aprobaron la inclusión del aceite acogido a la Denominación de Origen Protegida Gata-Hurdes en el listado europeo de denominaciones de calidad protegida en febrero de 2007.

MÁS SOBRE LA DOP QUESO DE LA SERENA

La Denominación de Origen Protegida “Queso de La Serena” es la más antigua de Extremadura en su sector y ha alcanzado un récord de producción desde sus inicios, en el año 1992. Este sello de calidad ampara los quesos y tortas que se producen en la comarca de La Serena (Badajoz), en el sureste de Extremadura, donde pastan 400.000 cabezas de ganado ovino. La raza autóctona es la oveja merina. En la actualidad, la Denominación de Origen Protegida “Queso de La Serena” agrupa a 18 industrias que elaboran estas exquisitas tortas, que están presentes en más de 20 países de todo el mundo y que son consideradas por algunos críticos gastronómicos como las mejores del mundo.

INFORMACIÓN ELABORADA POR:

ÍCARO COMUNICACIÓN

Teléfono 609 15 36 96

e-mail icaropress@icaropress.com