



EXTREMADURA PRESENTA EN EL SALÓN DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN EL EXCLUSIVO ACEITE GATA-HURDES Y LAS AFAMADAS TORTAS DE LA SERENA

Cocineros de prestigio han elaborado ya gominolas de aceite Gata-Hurdes y han ensayado con éxito la presentación del aceite en lonchas

La Torta de la Serena podrá ser consumida en cualquier país del mundo gracias a la atmósfera modificada, que no altera sus cualidades

Gijón, 3 de junio de 2009. La comunidad autónoma de Extremadura estará presente en el Salón Alimentario Sabor de Origen que se celebrará en Gijón (Asturias) del 4 al 7 de junio con las afamadas Tortas de la Serena y el exclusivo aceite Gata-Hurdes, que representan dos de los productos más reconocidos de esta región.

Ambas denominaciones de origen protegidas participarán por segundo año consecutivo en esta muestra con la intención de abrir nuevos mercados en la zona norte de España, donde ya obtuvieron excelentes resultados en la primera edición ante más de 2.000 profesionales de la alimentación, hostelería, gastronomía y restauración.

La Denominación de Origen Protegida Queso de la Serena dará a conocer en Asturias los resultados de un estudio de investigación que ha abierto nuevas posibilidades de comercialización de la Torta de la Serena en atmósfera modificada. Se trata de un nuevo método de envasado que permite la exportación de este producto perecedero a cualquier lugar del mundo sin que pierda sus cualidades.

La Denominación de Origen Protegida Gata-Hurdes presentará a los profesionales del certamen las múltiples aplicaciones del aceite de oliva virgen extra Gata-Hurdes y sus posibilidades en la cocina actual. Prestigiosos cocineros han dado ya los primeros pasos para elaborar gominotas de aceite Gata-Hurdes y se han atrevido a presentar el aceite en lonchas, ambos con buenas perspectivas de comercialización.

Los dos sellos de calidad de Extremadura serán protagonistas del programa de actividades del 5 de junio, fecha en la que ofrecerán una degustación de sus productos.

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. 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.

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 como las mejores del mundo.

INFORMACIÓN ELABORADA POR:

ÍCARO COMUNICACIÓN

Teléfono 609 15 36 96

e-mail icaropress@icaropress.com