**JUSTIFICACIÓN CLASE MAGISTRAL**

Por Chef investigador Eduardo Plascencia

¿Por qué una clase magistral sobre aceitunas?

Estamos convencidos del potencial culinario que guardan las aceitunas españolas para el mercado mexicano que, acostumbrados a su consumo en formato de botana, buscan obtener nuevas experiencias a través del reconocimiento de nuevos sabores y recetas innovadoras.

Bajo el slogan **En cada momento de tu vida** decidimos construir una clase magistral dividida en diferentes secciones para logar que los medios de comunicación se sumerjan en las posibilidades culinarias de las aceitunas.

A través de recetas sencillas, prácticas y fáciles de replicar se reconocerá la versatilidad de las aceitunas verdes y negras para preparar aderezos, acompañamientos, botanas y hasta snacks saludables que demuestran que son extraordinarias en la complementación de una dieta balanceada.

¿Por qué una sensibilización sobre aceitunas?

Inspirados en las sensibilizaciones del vino hechas para públicos que se inician en su degustación, queremos guiar por un diminuto y concreto viaje sensorial por las aceitunas. Planteado como un ejercicio lúdico de reconocimiento de formas, aromas, sabores y texturas, los asistentes pueden mejorar su percepción sobre las aceitunas españolas y con esto expandir su conocimiento y disposición sensorial para probarlas.

El formato lúdico le permitirá al asistente reconocer aromas a bosque, sensaciones marinas, notas a hierbas frescas o ligeros dulzores, texturas ligeramente crujientes y reminiscencias de su lugar de origen que, si la forma de realizar el ejercicio es fortuita, podría transportarlos hasta los mismísimos parajes españoles donde crecen y son cosechadas.

El resultado de estas sensibilizaciones siempre es favorable para que el periodista y asistente hablen mejor del producto, se enamoren poco a poco de todas sus posibilidades sensoriales y terminen convencidos –y ligeramente deseosos- de las nuevas experiencias que pueden encontrarse en tan sólo una aceituna.

Tras este ejercicio se mejora la percepción e incrementa la expectativa –así como la emoción por probar- las recetas ofrecidas durante la clase.

¿Por qué recetas así?

Bajo la idea de sencillez, practicidad y facilidad de réplica se armaron distintas recetas que son explicadas con rapidez. Sin embargo, para hacer más interesante el ejercicio y cumplir con la necesidad de reforzar la idea de momentos con aceitunas, cada receta puede tener un diferente momento dependiendo de la creatividad en la presentación, en la combinación con otros ingredientes o en la intensidad de la compañía. Entonces, para cada receta existirán varios momentos distintos que se revelarán con la compañía de los medios.

Para finalizar, se armarán pequeños equipos entre los asistentes para preparar una o varias recetas creadas a partir de ingredientes que se les ofrezcan en una barra a su disposición. Siempre potenciando la imagen de la aceituna como principal componente.