

La Aloreña de Málaga se presenta en Escuelas de Hostelería y Colegios de la provincia



Noticias

El Consejo Regulador de la Aceituna Aloreña de Málaga inicia un periodo de charlas formativas destinadas a dar a conocer a escolares y los futuros profesionales de la hostelería la única aceituna de mesa con DOP en España

El Consejo Regulador de la Aceituna Aloreña de Málaga sigue trabajando por la promoción de la Aceituna Aloreña de Málaga, y en esta ocasión comenzará el lunes próximo con un ciclo de charlas formativas destinadas a los futuros profesionales de la hostelería y a los escolares de la provincia de Málaga.

En el caso de las escuelas de hostelería, el Consejo Regulador ofrecerá talleres en forma de charla-cata donde se informará sobre la aceituna, zona de producción, elaboración, valores nutricionales, etc, así como una cata degustación sobre el producto, donde podrán valorar este producto en sus tres elaboraciones: Verde fresca, tradicional y curada.

En el caso de los colegios, el Consejo Regulador considera su difusión "muy importante, ya que al tratarse de la única aceituna de mesa con la protección de una Denominación de Origen en España, es importante que los niños y niñas de su zona de producción la conozcan". El taller, con el nombre de **Descubriendo la Aloreña de Málaga**, tiene un apartado didáctico con una exposición ilustrativa e interactiva sobre el producto, incluyendo la zona de producción, modo de elaboración, propiedades nutricionales,... donde participa el alumnado de forma activa.

Y, por otro lado, ofrece un contenido más experimental con talleres donde los sentidos juegan un papel muy importante (con pruebas para descubrir las plantas aromáticas a través de su olor, o las hojas a través del tacto, o los aliños a través del sentido del gusto) o la prueba del huevo, donde aprenderán a alcanzar el punto óptimo de salado de la salmuera con la ayuda de un huevo. Además, los alumnos también participarán en un simpático concurso de lanzamiento de huesos de aceituna y se podrán fotografiar con la mascota de la Aloreña de Málaga.

Charlas concertadas

El programa de charlas se dilatará hasta junio, con lo que el Consejo Regulador invita a todos los centros educativos a solicitarlas, ya que son totalmente gratuitas y permiten al alumnado conocer mejor su territorio y su gastronomía. Actualmente, están previstas las charlas en las Escuelas de Hostelería Jacaranda, CIO Mijas, EH Benahavís, la Escuela de Turismo de la Universidad de Málaga, la EH Santo Domingo, y Colegios como el Félix Revello de Toro de Málaga, Guadalhorce de Álora o Arquitecto Sánchez Sepúlveda de Alozaina.

Redacción