



16VA EDICIÓN
DEL 08 AL 10 DE SEPTIEMBRE 2022
WTC CDMX (PEPSI CENTER)

El olfato gourmet y su relacion con la nostalgia y las emociones

Por Dr. José de Jesús Olvera Cruz. www.businessanthropology.com.mx

Ciudad de México a 11 de agosto de 2022. El olfato es uno de los sentidos más complejos, mejor dotados y que más conexiones neuronales (sinápticas) realiza. El **olfato** y su poderosa “maquinaria” que empleamos para elegir, alertar y socializar la vida diaria. El **olfato** es pues uno de los sentidos más cómplices con el gusto. Imaginate el gusto tiene solamente 5 receptores básicos (dulce, salado, amargo, ácido, umami "sabroso" y mi "sabor" y se puede traducir como "sabor sabroso) que nos permiten degustar bebidas y alimentos, mientras que los 10 mil receptores olfativos complementan nuestras experiencias gastronómicas de manera más poderosa.

El **olfato** y el **gusto** sin lugar a duda son dos sentidos que se caracterizan por sus funciones químicas. En particular el **olfato** censa una diversidad de datos olfativos a un alto nivel de especialidad donde las moléculas interactúan para emitir una respuesta social a esos momentos en los que nos dejamos llevar por los paisajes gastronómicos más sutiles. Podemos observar un plato de quesos, que llegan al final de la comida, los acompañamos con vino y en la comensalidad de la mesa con nuestros parientes y amigos generamos experiencias compartidas en las que el olfato nos hace coincidir y reafirmar nuestros votos gastronómicos, parentesco y empatías con quienes compartimos los alimentos.

Las culturas han hecho con el **olfato** un instrumento que expresa los códigos compartidos para socializar y crear vínculos. Reconocemos con el olfato, personas, prendas impregnadas de nuestros seres amados, el olor a campo, el olor de una ciudad y por supuesto el de los alimentos que nos han acompañado toda la vida y que olerlos provoca remembranzas y siguen produciendo en nuestro cerebro social innumerables expresiones que construyen nuestra identidad y cultura.

Para aprender a utilizar más conscientemente la poesía de nuestro maravilloso sistema olfativo. No se necesita ser *sommelier* o ser un catador de vinos, pan, quesos, café, etcétera. El **olfato** esta siempre alerta incluso de manera sigilosa, hay alimentos que nos traen recuerdos, alimentos que quizá ya no son frescos y algo en la conciencia nos dice “no lo comas”, otros aromas nos arrojan a los brazos de personas con las que vivimos la

pasión del cuerpo y el alma. Los aromas viajan distancias y también nosotros tenemos un aroma particular como una huella digital única.

El hombre tiene un total de 396 receptores olfativos, un perro tiene 811, una rata 1207 y un elefante 1948. Hemos creado con el **olfato** campos simbólicos sociales que nos articulan en hermosos rituales gastronómicos, y relacionamos los aromas con momentos particulares de la vida, el olor a cempaxúchitl nos trasporta al día de muertos, la pólvora a festividades o guerras, el olor a tierra mojada incluso nos relaja.

Las compañías comerciales entre las que se encuentran marcas de autos, tiendas departamentales, hoteles y cafeterías diseñan sus aromas para ser identificados como parte de una huella “digital olfativa” deseosos de que los recordemos siempre. Miles de productos químicos han incorporado esencias olfativas “naturales” para remitirnos nuestras rutinas de limpieza y belleza y llevarnos a emociones relacionadas con los aromas.

Lo que hemos logrado al domesticar y conformar nuestro olfato es crear un sistema social de alta especialidad, reflejo de una química neuronal que se traduce en impulsos eléctricos, sentimientos y emociones. Recuerdo perfectamente la película del ratoncito chef. Cuando llega el gran crítico a un afamado al restaurante y ve el plato más sencillo de la mesa francesa, un *rata tui*, al olfatearlo y probarlo es transportado en un viaje de nostalgia y emociones relacionadas con el amor, la infancia y la felicidad.

El **olfato** está construyendo día a día nuestra vida, así que respiremos el mundo y sintamos en cada “sorbo” de aire el corazón del universo. Somos muy afortunados de contar con este gran equipo.

Acerca de Gourmet Show

Gourmet Show es un evento con 16 años de experiencia promueve la cultura del buen comer en México. Reúne por tres días consecutivos a todos los actores comprometidos con alimentos, bebidas, accesorios de calidad e ingredientes esenciales para la cocina Gourmet. Cuenta con los siguientes pabellones especializados: Wine Room, Agave Fest y Veganautas. En la exposición podrás encontrar vinos y licores, carnes, pescados y mariscos, quesos, charcutería, aceites y vinagres, pan artesanal, chocolate, conservas, mermeladas y productos orgánicos, entre otros.

Para más información visita la página: www.tradex.mx/gourmet/

Acerca de Tradex Exposiciones

Tradex Exposiciones, con más de 30 años de experiencia en la organización de exposiciones y eventos especiales, manejando principalmente cinco nichos: alimentos y bebidas, diseño e interiorismo, decoración, belleza y manualidades. Además, ofrece consultoría en producción de exposiciones y congresos: desarrollo de concepto, diseño de imagen, y promoción, así como telemarketing, operación y logística. La misión de Tradex Exposiciones es fortalecer industrias y abrir nuevos mercados en sectores especializados.

Para más información visita la página: www.tradex.mx

Contacto de prensa
Claudia Orozco
Relaciones Públicas Tradex Exposiciones

corozco@tradex.com.mx
claudia.orozco1982@gmail.com
Tel: 56044900 Ext. 159 Cel: 5548115322