



## La selección del cacao en la elaboración del chocolate

- Forastero, trinitario y criollo; principales especies de cacao
- El cacao criollo es un cacao de gran calidad reconocido en todo el mundo

**Ciudad de México a 19 de julio de 2019.** Al hablar de chocolate, debemos hablar de la selección del grano de cacao. Existen alrededor de 18 variedades diferentes de cacao; las principales especies son el **forastero, trinitario y criollo**, siendo el primero el forastero más utilizado para su transformación del chocolate.

“Cuando hablamos de **cacao forastero**, nos referimos a un cacao normal, con *taninos* más elevados (son sustancias de algunos alimentos que al comerlos producen sensación de aspereza, sequedad y amargor, como es el caso de la fruta inmadura). El cacao forastero es el más cultivado y proviene normalmente de África, pero podemos encontrarlo en *Perú, Venezuela, Honduras, Colombia, Ecuador, Nicaragua, Guatemala, Trinidad, Bolivia, Jamaica, México, Granada*; y en el *Caribe*, en la zona del océano *Índico* y en *Indonesia*”, refiere Norma Orozco, Directora General de la Escuela Mexicana de Confeitería y Chocolatería (EMCC).

El cacao forastero tiene una cáscara gruesa, resistente y poco aromática. Para neutralizar sus imperfecciones, requiere un tueste intenso, (del tueste proceden el sabor y el aroma de la mayoría de los chocolates). Para dar cuerpo y amplitud al chocolate, los mejores productores usan granos forasteros en sus mezclas; pero la acidez, el equilibrio y la complejidad de los mejores chocolates proviene del cacao criollo.

“El **cacao criollo** es un cacao reconocido por su gran calidad, tiene bajo contenido tánico, el cacao criollo se reserva para la fabricación de los chocolates más finos. El grano es de cáscara fina, suave y poco aromática. Representa el

10% de la producción mundial. Un ejemplo de la variedad criolla es el **Cacao Perla Mexicano**", indica la experta.

Los chocolates elaborados con cacaos criollos se encuentran en una amplia variedad de granos, entre ellos: **rubio, marfil, blanco o caramelo**. En ellos se pueden apreciar hasta 600 aromas, por ejemplo en la almendra blanca del estado de Tabasco predominan notas frutales y perfiles cítricos.

Finalmente, como su nombre sugiere, el **cacao Trinitario** es originario de Trinidad. Surgió en 1727 como resultado de un proceso de cruce entre el criollo y el forastero después de que un huracán destruyera prácticamente todas las plantaciones de la isla. De este modo, heredó la robustez del cacao forastero y el delicado sabor del cacao criollo, y se usa también normalmente mezclado con otras variedades.

Cada día se descubren más cualidades aromáticas en los granos de cacao, es por ello que no te puedes perder **Salón Chocolate y Cacao**, un evento para descubrir todo lo referente al chocolate y cacao en México. Del **29 al 31 de agosto** en el WTC de la Ciudad de México **Salón Chocolate y Cacao** ofrecerá materias primas, tecnología de elaboración y maquinaria; las tendencias del mercado actual y el proceso del cacao hasta su transformación en chocolate y bombonería.

#### **Acerca de Salón Chocolate y Cacao**

La octava edición de Salón Chocolate y Cacao se realizará del 29 al 31 de agosto de 2019 en las instalaciones del WTC de la Ciudad de México.

Este es un evento que cuenta con 8 años de experiencia promoviendo la cultura y consumo del chocolate y cacao en México. Encontrará materias primas, tecnología de elaboración; conocerá las tendencias del mercado actual. Desde el cacao hasta su transformación en chocolate y bombonería.

Para mayor información visita la página: <https://www.salonchocolate.mx/>

#### **Acerca de Tradex Exposiciones Internacionales**

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 mayor información visita la página: <http://www.tradex.mx/home/>

## **Contacto de prensa**

Claudia Orozco  
Relaciones Públicas Tradex Exposiciones  
corozco@tradex.com.mx  
Tel: 56044900 Ext. 159 Cel: 5548115322