



Pan dulce mexicano

- En México se consumen 32.5k de pan de dulce
- En México existen más de 300 variedades de pan dulce
- La tradición del pan dulce fusiona aspectos de la cultura mexicana y europea

Ciudad de México a 26 de junio 2020. El pan dulce es un elemento emblemático en la gastronomía mexicana. Así como las tortillas, el pan no puede faltar en la mesa a la hora del desayuno, ni en la merienda.

De acuerdo con datos de la Asociación Nacional de Proveedores Profesionales de la Industria del Pan Repostería y Similares (Anpropan), el consumo per cápita de pan en México es de 32.5 kilogramos al año. El pan dulce es el favorito de los mexicanos, seguido por el bolillo y la telera.

A nivel mundial, el pan dulce mexicano es reconocido por su originalidad y diversidad, se estima que existen más de 300 variedades, entre las cuales destacan: el pan de muerto, polvorones, orejas, conchas, banderillas, cuernos, entre otros. Expertos en historia gastronómica afirman que la amplia variedad y colorido del pan dulce es resultado de cientos de años de experimentación que implicó la fusión entre la tradición mexicana y la influencia extranjera.

Se sabe que en la época Prehispánica, los antiguos pobladores preparaban cocolli, una especie de pan elaborado de forma artesanal con masa de maíz que se utilizaba en ceremonias religiosas. Durante el Virreinato se incorporó a la cultura gastronómica el trigo, la levadura y el arte del horneado. Posteriormente, con la

Intervención Francesa, la panadería se transformó significativamente al incorporar nuevos sabores y técnicas de repostería.

En México se acostumbra a acompañar al pan dulce con alguna bebida, pues uno de los mayores placeres de los mexicanos es el “chopear”, un arte que implica remojar una pieza de pan en una bebida caliente para disfrutar de una combinación perfecta de sabores dulces. La costumbre de chopear se originó durante la época Colonial, pues desde entonces la combinación de pan dulce y una taza de chocolate caliente se estableció como el desayuno preferido de los mexicanos.

En definitiva, el pan dulce es uno de los mayores íconos de nuestra gastronomía. La gran variedad de sabores, colores e incluso nombres de las piezas de pan, son un reflejo de la creatividad e ingenio que caracteriza a la cultura mexicana.

Del **22 al 24 de octubre** 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 novena edición de Salón Chocolate y Cacao se realizará del 22 al 24 de octubre de 2020 en las instalaciones del WTC de la Ciudad de México. Este es un evento que cuenta con 9 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: 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: www.tradex.mx

Contacto de prensa
Claudia Orozco

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