



Chocolate, tesoro internacional

- El Xocolatl era una bebida muy apreciada en la época Prehispánica
- El chocolate español es una bebida espesa y dulce que se acompaña con churros o buñuelos
- En Francia, el chocolate se reinventó y amplió sus posibilidades culinarias

Ciudad de México a 9 julio 2020. El chocolate es un alimento muy reconocido en el ámbito gastronómico, debido a su sabores complejos y a las propiedades vitamínicas y energéticas que posee. Diversas culturas han aprovechado sus características para la preparación de platillos y bebidas que reflejan su identidad culinaria.

México es un país con una amplia tradición gastronómica relacionada al chocolate. Desde la época Prehispánica se preparaban Xocolatl, que esencialmente se preparaba con semillas de cacao, agua, chile y miel de maguey. Esta bebida espumosa y de sabor amargo era muy apreciada debido a que aportaba una gran cantidad de energía y vitalidad, por ello sólo era consumida por la nobleza y los guerreros.

El cacao llegó a España en los primeros años del Virreinato gracias a Fray Jerónimo de Aguilar, quien envió al “Monasterio de Piedra” semillas de cacao y la receta para preparar chocolate. Los clérigos de esta congregación española aprovecharon las propiedades calóricas de esta bebida para soportar los largos periodos de ayuno. Sin embargo, se modificó la receta original al sustituir el agua y las especias utilizadas en América, por canela, azúcar y leche.

Posteriormente, el chocolate se introdujo a las costumbres culinarias de los españoles. Relatan los historiadores gastronómicos que en el siglo XVII las mujeres

aristócratas solicitaron permiso para llevar esta bebida a los servicios religiosos con el propósito combatir el frío invernal y hacer más llevaderos los sermones. Los obispos denegaron la petición y desde entonces las chocolatadas después de las misas se hicieron muy populares.

A finales del siglo XVIII comenzaron a proliferar los espacios de reunión social como lo son los cafés de tertulia y las chocolaterías. Estos espacios son muy concurridos, incluso en la actualidad. Aquí los comensales pueden disfrutar de una bebida de chocolate dulce y espesa acompañada con algún elemento culinario tradicional como son los churros o los buñuelos.

En el siglo XVII el chocolate llegó a Francia y su sabor conquistó el paladar de la corte del Palacio de Versalles. Esta bebida proveniente de España fue especialmente apreciada por la nobleza francesa por sus propiedades afrodisíacas, medicinales y revitalizantes. Tras la llegada de la era industrial se comenzaron a elaborar tabletas de chocolate, lo que permitió que la población francesa pudiera adquirir este manjar y que ya no fuera un placer exclusivo de los aristócratas.

En Francia el chocolate se reinventó y amplió sus posibilidades culinarias gracias a los maestros chocolateros franceses que, a lo largo del tiempo, experimentaron para dotarlo de nuevos sabores y para incorporarlo en distintos postres y bebidas. El chocolate francés es muy diferente al que se consume en otras partes de Europa, ya que en este país se prefiere el chocolate oscuro de sabor intenso, ligeramente dulce y con un aroma suave.

El cacao es uno de los mayores regalos que México le ha brindado al mundo. Si bien, fueron las culturas prehispánicas las primeras en estudiar y comprender las propiedades del cacao, el desarrollo gastronómico que tuvo en Europa fue enorme. Sin embargo, todavía hay mucho que explorar y descubrir sobre el chocolate.

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