



## El Chocolate en tiempos de guerra

- El chocolate jugo un papel importante durante las guerras del siglo XX
- Las raciones de alimento de las fuerzas armadas incluían una barra de chocolate
- Las barras de chocolate ayudaron a los soldados a resistir enfermedades

**Ciudad de México a 23 de Julio 2020.** Desde tiempos ancestrales el chocolate fue considerado como uno de los alimentos más nutritivos. Por un lado, su agradable sabor y textura cremosa al entrar en contacto con el paladar libera sensaciones placenteras y nos hace sentir felices, además de que aporta valiosos nutrientes al organismo. Pero ¿Sabías que el chocolate tuvo un papel importante en los tiempos de guerra? El chocolate fue aprovechado por las fuerzas armadas de los países que participaron en los conflictos bélicos del siglo XX (Durante la Primera y Segunda Guerra Mundial)

De acuerdo con **Sophie Vanderbecken**, fundadora de la chocolatería Le Caméléon, uno de los primeros europeos en hablar del poder del chocolate fue Hernán Cortés, quien en sus cartas al rey de España le escribió: " Una sola taza de **chocolate** fortalece **tanto** al soldado que puede caminar todo el día sin necesidad de tomar ningún otro alimento". En los siglos posteriores se demostró que el chocolate contiene sustancias nutritivas que brindan energía y favorecen a la condición física para resistir actividades pesadas.

Los historiadores relatan que en 1944, arribaron a las playas de Normandía más de 150 mil soldados aliados con el fin de llevar a cabo una operación militar que culminaría en la liberación de Europa de la ocupación alemana. Se sabe que además

de armas convencionales, estas tropas también portaban un arma pequeña pero muy poderosa que cumplió un importante rol durante la guerra: **barras de chocolate**.

“Desde 1937 se comenzó a incluir chocolate en las raciones de comida, que se les daba a las tropas de las fuerzas armadas norteamericanas. El chocolate servía para dos propósitos, por una parte se buscaba incrementar la moral y también brindarles a los soldados un alimento con un gran aporte calórico, pero que ocupaba poco espacio”, explicó la experta.

Cabe destacar que las barras de chocolate que consumían los soldados no eran comunes. El diseño de las barras de chocolate para uso militar estuvo a cargo del coronel Paul Logan y una empresa chocolatera norteamericana y se establecieron cuatro requisitos: debía pesar tan solo 112 gramos y caber en el bolsillo, tener un alto contenido energético, ser resistente a altas temperaturas y por último, su sabor debía ser "solo un poco mejor que una patata cocida".

“Los ingredientes que se usaron para que el chocolate cumpliera con los requisitos de las fuerzas armadas fueron: azúcar, harina de avena, grasa de cacao, leche en polvo y sabores artificiales”, explicó Sophie Vanderbecken. El resultado fue una barra de chocolate con un sabor tan malo que los soldados preferían pasar hambre que comerla, incluso llegó a ser conocida como “el arma secreta de Hitler”.

En esa misma época se solicitó el diseño de otra barra de chocolate que fuera aún más resistente a las altas temperaturas, pues serían destinadas a las operaciones militares en el sudeste de Asia de 1943. El consumo de las barras de chocolate fue clave para el éxito de la guerra, pues a pesar de su sabor, resultó ser el único alimento que podían ingerir los soldados para evitar contraer disentería, una enfermedad altamente mortal y para la cual aún no existía vacuna.

Pero más allá de ser un alimento que sirvió para nutrir y mantener en buena condición física a las tropas, también sirvió como un elemento para devolver la moral y brindar esperanza. “En época de guerra la situación de los soldados europeos mejoraba gracias los paquetes que enviaban sus amigos y familiares. Ellos les mandaban entre otras cosas: ropa, alimentos frescos y chocolate”, relató la experta.

El chocolate, por sus propiedades resultó ser un alimento de gran importancia para las tropas durante la Segunda Guerra Mundial y se continuó usando en conflictos

posteriores como la Guerra de Vietnam. Incluso las barras de chocolate fueron llevadas a expediciones espaciales. Por sus características, las barras de chocolate permitieron mantener nutridos y en condición a los soldados para resistir en el campo de batalla. Además, los chocolates que recibían como regalos les devolvían la esperanza de volver pronto a casa sus seres queridos.

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](http://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](http://www.tradex.mx)

#### **Contacto de prensa**

Claudia Orozco  
Relaciones Públicas Tradex Exposiciones  
[corozco@tradex.com.mx](mailto:corozco@tradex.com.mx)  
Tel: 56044900 Ext. 159  
Cel: 5548115322