



Cacao y café, la combinación perfecta

- El cacao y el café pasan por distintos procesos de transformación
- Se plantea la posibilidad de usar métodos de extracción de café en cacao
- La idea es innovar en la combinación del café y el cacao para crear nuevos sabores

Ciudad de México a 17 de septiembre 2020. El cacao y el café son reconocidos a nivel mundial por su importancia en el ámbito gastronómico y económico a lo largo de la historia. En muchos sentidos el cacao y el café son similares, por ejemplo, ambos cultivos provienen de las zonas tropicales del planeta y son utilizados para la elaboración de alimentos y bebidas muy complejos en cuanto a sabor y aroma.

La forma de cosechar ambas semillas también es similar, pero el proceso de transformación que se realiza posteriormente es completamente distinto, ya que el cacao, a diferencia del café, no se extrae. En realidad, la semilla pasa por un proceso de molienda, que puede hacerse con instrumentos sencillos como el metate o con sofisticadas máquinas industriales, y del cual se obtienen los principales insumos para la elaboración de chocolate.

Cabe destacar que, en la transformación del cacao, toda la semilla es aprovechada, pues de esta se obtiene manteca de cacao y el residuo sólido que queda se usa para la elaboración de cocoa en polvo. En cambio, con el café el

proceso implica extraer su sabor en agua y el residuo sólido generalmente se desecha.

De acuerdo con **Ana Rita García Lascurain, directora del Museo del Chocolate**, diversos experimentos gastronómicos han planteado la posibilidad de usar métodos de extracción de café para la elaboración de bebidas a base de cacao. Sin embargo, no es del todo recomendable, pues al utilizar estos métodos se pierde una gran cantidad de materia nutricional y alimenticia del cacao.

“La maquinaria de café está diseñada para una almendra que no es tan grasosa como la del cacao. Para lograr extraer de manera adecuada el cacao a través de estos métodos sería necesario utilizar máquinas más robustas que no alteren la composición o emplear métodos que sean más manuales, como la prensa francesa” explicó la experta.

La intención de esta experimentación gastronómica es crear nuevas bebidas a base de cacao con sabores contemporáneos. En muchos casos se ha buscado incorporar la diversidad gastronómica mexicana con distintos procesos de elaboración, incluyendo los métodos de extracción de café.

Además, en tiempos recientes se ha buscado hacer un mayor acercamiento entre los sabores del cacao y el café. El objetivo es aprender más del café para ver de qué manera pueden conectar ambos ingredientes de forma armónica e innovadora. Hasta ahora el resultado de combinar cacao y café ha sido increíble.

“Una experimentación reciente que hemos realizado en el MUCHO tiene que ver con el café ganador del Premio Sabor Expo Café del año anterior. Se trata de una mezcla de café semi lavado que nos resultó interesante porque nosotros trabajamos con cacao lavado, esto quiere decir que el cacao no lleva un proceso de fermentado, sino que la pulpa se lava para obtener otros sabores. La idea era incorporar el cacao lavado con el café semi lavado para hacer nuevos maridajes. Nos da mucha ilusión presentar próximamente estas nuevas posibilidades de sabores”, explicó Ana Rita García.

El cacao y el café ofrecen un panorama gastronómico muy amplio por los sabores que tienen por sí mismos y la gran cantidad de maneras en las que pueden combinarse. Esta fusión se da de manera natural en las bebidas pues el cacao y el café se complementan de forma fantástica.

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 más 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 más 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