



¿Café Mokha o Mocha?

- El puerto yemení *Al-Mokha* fue el centro de producción de café más importantes del mundo.
- Las variedades de café que se cultivan en la actualidad provienen de Yemen.

Guadalajara, Jalisco a 14 de diciembre 2021. ¿Alguna vez has oído hablar del *Café Mokha*? Y no, no nos referimos a la mezcla de *espresso*, leche y chocolate, sino a una variedad de grano arábica que posee aromas y sabores potentes y similares al cacao, el café mokha proviene de una ciudad portuaria a las orillas del Mar Rojo, considerada como uno de los primeros centros exportadores de café de la historia.

Su origen se encuentra en el puerto yemení *Al-Mokha* que, alrededor del siglo XV, se convirtió en uno de los primeros lugares donde comenzó a cultivarse café fuera de Etiopía, debido a que su ubicación estratégica dentro de la ruta de comercio entre Asia y Europa, esta ciudad fue por doscientos años el centro de producción y distribución de café más importantes en el mundo.

El café producido en *Al-Mokha* atravesaba por miles kilómetros para llegar a su destino en Occidente. Este era transportado en barco hacia el norte y, una vez en tierra, se llevaba en camellos hasta la costa mediterránea de Egipto. Desde allí, los comerciantes llevaban el café hacia el mercado europeo, donde se vendía con el nombre *Café Moka*, en honor a la región de la que provenía.

La región del Mar Rojo comenzó a perder su importancia como principal productor de café en los siglos siguientes, a partir de que el café comenzó a ser cultivado en

las diferentes zonas colonizadas por los países europeos, como: Indonesia, Sri Lanka, India, la Guyana Francesa, Brasil, Venezuela, México, entre otras.

Sin embargo, la importancia de Yemen en la historia del café persiste por dos motivos. El primero de ellos es que de este lugar provienen las dos principales variedades de café que, hasta el día de hoy, se cultivan en todo el mundo: **Typica y Bourbon**. Además, en la actualidad aún se cultivan cafetos en las costas del Mar Rojo utilizando técnicas tradicionales y sólo los cafés recolectados en esta región tienen derecho a la denominación de origen *Moka*.

Por otra parte, el café yemení se diferencia de otras variedades por el alto grado de acidez que posee y por sus notas achocolatadas. Su popularidad en la cultura Occidental fue tan grande que se trató de emular su sabor al mezclar café con chocolate. Por ello, en la actualidad, a cualquier preparación en la que se utilicen estos dos ingredientes se les denomina *Mocha*.

Expo Café & Gourmet vuelve a Expo Guadalajara para reunir durante tres días a los productores y distribuidores de herramientas y productos gourmet más destacados en México e impulsar la reactivación de la industria de alimentos y bebidas en la región de Occidente.

Acerca de Expo Café & Gourmet Guadalajara

Exposición con más de 10 años de experiencia que fusiona lo mejor de Expo Café y Gourmet Show, los dos eventos que marcan las tendencias gastronómicas en México. Participan productores de café, tostadores y molinos, repostería, pan artesanal, dulces, mermeladas, edulcorantes y saborizantes, jaleas, quesos artesanales, café y té, vinos y licores, carnes, pescados y mariscos, aceites, vinagres y conservas, aderezos, salsas, productos orgánicos, mezclas de café, empaques, mobiliario para cafeterías y restaurantes, accesorios y utensilios gourmet, recetas y publicaciones especializadas, entre otras cosas más.

Para más información visita la página: www.cafeygourmet.com

Acerca de Tradex Exposiciones

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: www.tradex.mx



ACELERA TU NEGOCIO

Claudia Orozco
Relaciones públicas
corozco@tradex.com.mx



CONECTA CON TU INDUSTRIA

DIR. (55) 5604.4900 EXT. 159
CEL. (55) 4811.5322
www.tradex.mx