



Datos curiosos del Cacao

- El sabor del cacao es sumamente complejo, pues se compone de más de 600 elementos.
- México ocupa el puesto número 13 en la producción de cacao a nivel mundial.
- El 14 de febrero es una de las fechas más importantes para la venta de chocolate.

Guadalajara, Jalisco a 4 de marzo 2022. Sin duda, el cacao es uno de los mayores regalos que ha dado el continente americano al mundo. Su uso se remonta a las antiguas civilizaciones prehispánicas, fueron ellas las que descubrieron sus principales propiedades, nutricionales y medicinales; el cacao era tanpreciado que incluso utilizaban sus semillas como moneda.

La llegada de los europeos a América permitió que el cacao fuera conocido y apreciado en el resto del mundo. Hoy en día, el cacao no sólo es relevante por las ganancias que genera su comercialización a nivel mundial; sus aromas y sabores son esenciales en la gastronomía de diversos países como México, Italia, Indonesia, Tanzania, entre otros.

Aquí te contamos diez curiosidades que quizás no conocías acerca de este fruto ancestral:

1. El nombre de la planta de cacao proviene del griego *Theós* (dios) y *Broma* (alimento), y se le llamó así porque las antiguas civilizaciones creían que este fruto era un alimento divino. De hecho, para los aztecas, el cacao había sido un regalo otorgado por el propio dios Quetzalcóatl.

2. El cacao resulta delicioso al paladar porque su sabor se compone por más de 600 elementos, incluso supera al vino que, a pesar de ser una de las bebidas más complejas, tan sólo posee 200 compuestos.
3. Los países donde existe una mayor demanda de Cacao son Suiza, Irlanda y Reino Unido pues, su consumo anual per cápita alcanza los 11 kilogramos. Mientras que en México el consumo es en promedio de 750 gramos.
4. Aunque México es el lugar de donde se exportó el cacao hacia el mundo varios siglos atrás, actualmente ocupa el decimotercer lugar en la producción mundial, según estadísticas de la Organización Mundial del Cacao (ICCO, por sus siglas en inglés). Costa de Marfil es el país que ostenta el primer lugar en producción de esta semilla.
5. De acuerdo con el Centro de Estudios para el Desarrollo Rural Sustentable y la Soberanía Alimentaria (CEDRSSA), Tabasco es el principal estado productor de cacao en nuestro país, ya que 10 de los 17 municipios que lo componen se dedican al cultivo de esta planta y, en conjunto, aportan casi el 70% del volumen de producción nacional.
6. El catorce de febrero es la fecha referente para la venta de chocolates, debido a la popularidad que adquirió regalar cajas en forma de corazón llenas de chocolate por motivo de San Valentín. De acuerdo con cifras de ASCHOCO, el 9.2% de las ventas anuales de la industria se realizan en esta fecha.
7. Del cacao pueden obtenerse siete derivados, los cuales se ocupan como materia prima para la elaboración de una amplia variedad productos, estos son: cáscara, cenizas, jugo de cacao, polvo de cacao, pulpa de cacao, manteca de cacao y pasta de cacao. Esta última es el ingrediente principal para la producción de chocolate.
8. El cacao es un súper alimento, debido a que contiene diversas sustancias nutritivas como son: ácidos grasos, Omega-3, vitaminas, minerales y antioxidantes, los cuales brindan grandes cantidades de energía y contribuye a la salud.
9. El cacao no sólo es capaz de actuar a nivel físico, también a nivel emocional, debido a que ayuda a subir los niveles de serotonina y endorfina, las sustancias responsables de mejorar el estado de ánimo.
10. El cacao no sólo se utiliza en la industria de alimentos y bebidas, de hecho, por sus propiedades, es un ingrediente muypreciado en el sector farmacéutico y

cosmético, para la elaboración de productos como labiales, jabones o cremas humectantes.

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, recetarios 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

Contacto de prensa

Claudia Orozco

Relaciones Públicas

Tradex Exposiciones

[corozco@tradex.com.mx/](mailto:corozco@tradex.com.mx)

claudia.orozco1982@gmail.com

Tel: 56044900 Ext. 159 Cel: 5548115322