

# Del cacao al chocolate



Los chocolates son deliciosos pero ¿conoces su historia y cómo se fabrican?

El chocolate se produce con la semilla del cacao que se encuentra en las mazorcas de los árboles. El cacao fue descubierto por las culturas Olmeca y Maya y es la materia prima para elaborar el chocolate.

Hace miles de años, los Aztecas o Mexicas lo utilizaban como moneda y como un tesoro culinario que se ofrecía en banquetes y ceremonias religiosas. Finalmente, el emperador Azteca, Moctezuma, presentó el cacao en una bebida con agua fría a Hernán Cortés quien lo llevo a Europa. Hoy existen muchos platillos, bebidas y postres hechos con chocolate.



## ¿Cómo se hace?

Para fabricar chocolate se siguen estos pasos:



## Paraíso del cacao

¿Sabías que en Tabasco se produce el 70% del cacao de México? Le siguen Chiapas y Oaxaca. En estos estados hay una alta producción de semillas de cacao, que se venden a las empresas que fabrican chocolate. En Tabasco, por ejemplo, se fabrican muchos chocolates y productos que utilizan este ingrediente. Cada año se realiza el Festival del Chocolate, donde hay talleres de cocina, conferencias con chefs nacionales e internacionales y muestras culturales.

