**6 curiosas razones para festejar el Día Nacional del Cacao y el Chocolate**

El **cacao mexicano** es uno de los embajadores agroalimentarios del país más reconocidos internacionalmente, por su fino aroma que lo hace diferente a otras variedades en el mundo. De él se obtiene la materia prima para producir los chocolates que tanto nos encantan.

Aunque se dice que los primeros árboles, conocidos como cacaoteros, se dieron en Venezuela, este grano tiene una historia fuertemente arraigada a nuestras raíces pues fueron **los mayas** quienes domesticaron y cultivaron el cacao originalmente. Posteriormente, ese aprendizaje ancestral pasó a **los aztecas**, que usaban el fruto para producir una bebida aromática llamada en náhuatl “*xocolatl*” (raíz de la palabra “chocolate”). **¿Sabías todo esto?**

El próximo 2 de septiembre se celebrará el “**Día Nacional del Cacao y el Chocolate**”, por lo que **Chocolates Nestlé** te invita a conocer un poco más de este importante fruto con estos **6 datos curiosos** que probablemente no conocías:

1. **El verdadero origen de la frase “alimento de los dioses”.** Esta expresión que se relaciona con el chocolate no tiene su origen en culturas precolombinas, sino que obedece al nombre científico que Carl Von Linné, el padre de la taxonomía, le dio al árbol del cacao: *Theobroma*, que proviene del griego “*Theos”* (dios) y “*broma”* (alimento).
2. **El cacao sirvió como moneda.** En el antiguo sistema económico de los aztecas previo a la conquista, el trueque, el cacao se usaba como moneda de cambio. Con 10 granos se podía comprar un conejo y con sólo 4 kg un esclavo. Durante la invasión española, se pagaba a los soldados con cacao.
3. **Es valioso por dentro y por fuera.** La cáscara del cacao, que los agricultores ahora utilizan como abono, es rica en vitamina D y teobromina, sustancia que también contienen los granos y nos produce las sensaciones de entusiasmo y alegría al comer una deliciosa barra de chocolate, ya que aumenta los niveles de serotonina y dopamina (la “hormona de la felicidad”).
4. **La escultura más grande de chocolate es una casa.** Durante el evento “Expocolate 2018”, celebrado en Brasil, el grupo Equipe da Casa do Chocolate creó la escultura de chocolate más grande del mundo reconocida por los Récords Mundiales Guinness: una casa rústica con un área de 15 m² y una altura de 2.40 m, que incluyó accesorios como estufa de leña, sartenes, cucharas, frascos, tazas, silla, escritorio, máquina de escribir, etcétera, también hechos del delicioso dulce. Su peso fue de 10.488 kg y tomó 13 días construirla.
5. **Su producción es delicada y lenta.** Desde que se siembra la semilla hasta que empieza a producir pueden pasar de 3 a 5 años, y se cultiva únicamente en una estrecha zona del planeta delimitada por los trópicos de Cáncer y Capricornio, donde se encuentran Tabasco y Chiapas, los principales estados cacaoteros del país. El mayor comprador de cacao nacional es **Nestlé**, mediante su iniciativa de producción sustentable y apoyo a comunidades cacaocultoras **Nestlé Cocoa Plan**, que hasta el momento ha beneficiado a más de 1,500 familias y en 2020 ayudó a consolidar 2 clústers, integrados por 9 unidades de procesamiento, 24 finqueros y 571 pequeños productores.
6. **Se requieren muchas semillas para obtener chocolate.** En promedio, una mazorca cacaotera contiene entre 20 y 60 granos de cacao; en los campos apoyados por el Nestlé Cocoa Plan, el estándar son 50. Cada árbol produce cerca de 1,000 semillas al año, con las que se puede obtener 1 kg de chocolate.

Comparte esta información con tus familiares y amigos, y no olvides **comprar tu chocolate preferido este 2 de septiembre** para formar parte de la gran celebración por el “Día Nacional del Cacao y el Chocolate”.

 ···

**Chocolates Nestlé:**

Chocolates Nestlé es la unidad de negocio de Nestlé, empresa líder mundial en nutrición, salud y bienestar que deleita a familias con productos nutritivos. Por medio de su campaña “Celebra el sabor de la vida” busca promover la sustentabilidad en el proceso de producción del cacao mexicano, garantizando así la calidad y excelencia en todo su portafolio. Chocolates Nestlé incluye las marcas reconocidas de Carlos V, Chocolate Abuelita, Larín, KitKat, Freskas, Kit Kat y Crunch. Para más información visita: <https://www.chocolatesnestle.com.mx/>

**Nestlé:**

Nestlé es la compañía de alimentos y bebidas más grande del mundo. Está presente en 187 países de todo el mundo, y sus 300,000 empleados están comprometidos con el propósito de Nestlé de mejorar la calidad de vida y contribuir a un futuro más saludable. Nestlé ofrece una amplia cartera de productos y servicios para personas y sus mascotas a lo largo de sus vidas. Sus más de 2,000 marcas van desde iconos globales hasta favoritos locales. El rendimiento de la empresa está impulsado por su estrategia de nutrición, salud y bienestar. Nestlé tiene su sede en la ciudad suiza de Vevey, donde fue fundada hace más de 150 años. Con 90 años de presencia en México, Nestlé también es la empresa líder en Nutrición, Salud y Bienestar en el país, contando con el respaldo de 32 Centros de Investigación globales, 17 fábricas en 7 estados y 16 centros de distribución, en los cuales se generan 14,000 empleos. Visite: [www.nestle.com.mx](http://www.nestle.com.mx)