**Si no pica, no tiene sabor: ¿por qué a los mexicanos nos gusta tanto lo picante?**

* *Ponerse rojo de la cara y enchilarse es un placer que muchos aman pero que pocos entienden.*

**Ciudad de México a 23 de mayo de 2023.**- Todos tenemos al menos un amigo o familiar que ama con locura el picante. Siempre insisten en que su bolsita de papas o snacks esté al tope de las salsas. Eso nos lleva a las siguientes preguntas existenciales: ¿por qué a los mexicanos nos gusta tanto lo picante? ¿Por qué disfrutamos de ese sabor picosito?

Bueno, primero que nada hay una razón multigeneracional, ya que si nuestros antepasados comían chile era porque su comida se conservaba por más tiempo. Así como lees, lo picante tiene propiedades antibacterianas, y eso fue un factor para que desarrollemos un gusto genético por ciertos alimentos, ya que nos protegen de los agresores microscópicos.

Desde hace mucho tiempo, el chile tiene un lugar muy especial en nuestra cocina. Lo picante sólo demuestra nuestra compleja relación con la gastronomía y cómo lo que consumimos depende en gran medida de la gente que nos rodea y de la cultura en la que crecemos. En otras palabras, una vez que naces mexicano, jamás podrás renunciar al picante, llevas ese antojo en el ADN y en el corazón.

Lo bonito es que la costumbre de enchilarse sigue en tendencia actualmente. México es el [**segundo mayor productor de chile y el principal exportador a nivel mundial**](https://es.producepay.com/blog/articulos/produccion-y-exportacion-de-chile-en-mexico/). No por nada estamos orgullosos de la variedad de alimentos o complementos picantes para frutas, semillas, bebidas, verduras e incluso, dulces.

Pero, ¿quiénes continúan con la tradición de enchilar a México? [**Chilim Balam**](https://chilimbalam.com.mx) es el campeón del antojo que por años nos ha hecho agua la boca con manzamoy, mechudos, mango chilim, cacahuate enchilado, guayaba enchilada y entre decenas de botanas más, donde la esencia del picante mexicano exhala tradición y sabor.

**Veamos el lado psicológico**

Al humano le gusta sentir experiencias irrepetibles, incluso si se trata de peligro. Paul Rozin, un reconocido investigador de la Universidad de Pensilvania, expuso que si hay un motivo por el que comemos picante es por la sensación de riesgo. Todos lo notamos, la respiración aumenta y el ritmo cardíaco se acelera, en otras palabras: nos sentimos vivos. Es el mismo tipo de comportamiento por el que ves películas de terror o te subes una montaña rusa, es un subidón de emociones espectacular.

Al final, en gustos se rompen géneros, y no todo el mundo tiene las mismas papilas gustativas o su preferencia con el picante, sin embargo, es un arte en la cultura mexicana que se disfruta en cualquier platillo o botana. Ahora que conoces qué hay detrás, te invitamos a comprobar por ti mismo con unos takilokos bien cargados con la salsa más picosa de Chilim Balam para que los compartas con esa persona que dice que le entra a todo.

**Acerca de Chilim Balam®**

Chilim Balam® es una **empresa 100% mexicana, con más de 25 años en el mercado.** Chilim Balam ofrece más de 500 productos de calidad y una experiencia en tienda única con gran variedad de dulces, bebidas y botanas. Brinda al cliente la oportunidad de crear y combinar productos para cumplir cualquier tipo de antojo creando sus propias combinaciones y preparados.

Síguenos en:

Facebook: [ChilimBalam](https://www.facebook.com/SoyChilimBalam)

Instagram: [@soychilimbalam](https://www.instagram.com/soychilimbalam/)

TikTok: [@soychilimbalam](https://www.tiktok.com/%40soychilimbalam)

**Contacto para prensa:**

Ana Rebelo, PR Manager

(55) 55 26 90 87 29 | ana.rebelo@another.co

Natalia Ruiz, PR Executive

(55) 55 25 25 49 96 | natalia.ruiz@another.co