



Las transmisiones en vivo iniciarán el **jueves 22 de octubre a las 11:00** horas con la charla **Cacao y cocina chontal**

a cargo de

Nelly Córdova Morillo

, quien desde Tabasco develará cómo la gastronomía tabasqueña guarda en su esencia la grandeza de su historia, tradiciones y costumbres que surgen en un estado que afianza su arte culinario en elementos como el cacao y el achiote, y en técnicas como el recado, la manteca, los sofritos y la leña.

Nelly Córdova es abogada de profesión, pero cocinera tradicional por decisión y vocación. Creció en un rancho rodeada de cañaverales y cacaotales, donde tuvo sus primeros contactos con los aromas y los sabores de su tierra. Es propietaria de *Cocina Chontal*, considerado en la lista de los 20 mejores restaurantes del mundo por la revista Travel + Leisure y Food & Wine, en donde en un fogón humeante de 16 metros y 8 hornillas recrean platillos emblemáticos de la cocina tradicional.

A las 18:00 horas, José A. Nieves Rodríguez, Secretario de Turismo de Tabasco, relatará como hace 3,500 años, un grupo de hombres y mujeres nómadas se asentaron en la planicie aluvial, localizada en los límites de Tabasco y Veracruz, e *iniciaron la domesticación del cultivo del cacao* que a través de los siglos fue cobrando más importancia y que cómo con la llegada de los españoles y su exportación a

Europa su popularidad se expandió, en su conferencia
El cacao de Tabasco. Cultura, tradición y turismo.

A cargo de Compañía de Danza Folklórica de la Ciudad de Villahermosa, a las 20:00 horas se presentará el espectáculo **Tabasco, raíces y tradiciones**, donde los bailarines realizan una interpretación poética de *“Cuatro Cantos a mi Tierra”*, de Carlos Pellicer Cámara, uniéndola a la interpretación de obras tradicionales del folklore tabasqueño como *“Mercado de Villahermosa”*, *“Blancas Mariposas”*, *“Villahermosa”*, entre otras.



VIERNES 23 DE OCTUBRE.

Las actividades iniciarán a las 11:00 horas con la charla **El Cacao en la cocina contemporánea** a cargo de la chef Rebeca Vélez, quien presentará un enfoque diferente al uso tradicional del cacao y chocolate

para exhalar los sabores, texturas y aromas y permitir que éstas cuenten sus historias.

La maestra chocolatera mexicana realizó estudios en repostería internacional y conventual, es docente, investigadora, tallerista y formadora en chocolatería. Ha organizado y dirigido diferentes congresos y foros especializados en cacao y chocolate. Actualmente es propietaria de la fábrica de chocolate Ko'kov.

Por la tarde, a las 18:00 horas, la Dra. Manuela Camacho Gómez ofrecerá la conferencia **Museos del Chocolate: cultura y tendencias internacionales** ya que el chocolate tiene un prominente impacto cultural y esto ha generado la apertura de museos en todo el mundo.

Los 53 museos europeos dedicados a este tema son poseedores de la tradición museológica mediterránea; por su parte, América Latina es poseedora del arte del chocolate y alberga en su geografía 20 organizaciones museísticas que tienen como ventaja su territorialidad , por ser el continente donde el cacao tiene y ha tenido su hábitat natural y el chocolate tuvo su origen.

El festival culminará a las 20:00 horas con el **Tributo al Cacao y Chocolate**, a cargo de Asociación Intercultural Mukliba Chan y Hacienda Cacaotera Jesús María, la cual prestará sus instalaciones para que se realice la representación.

En vivo, los espectadores de las redes sociales de 3 Museos verán desde la hacienda la veneración al cacao, basada en la tradición prehispánica de ofrecer ofrendas, danza, música y fiesta para agradecer a las deidades y la naturaleza el maravilloso alimento que les ha regalado:

el chocolate.

La historia continua contigo, por ello el **7º Festival del Cacao al Chocolate** será transmitido en vivo a través de la página de Facebook de 3 Museos, si desea más información se puede comunicar al 20339898

ext. 112, visitar la página

www.3museos.com

o a través de las redes sociales con @3museos.

