Hoy es el día mundial del cacao por ello KitchenAid y José Ramón Castillo, embajador de KitchenAid, y máximo exponente del Cacao Mexicano en el mundo,se unen al festejo y te dan algunos consejos sobre cómo identificar un buen chocolate para convertirte en todo un chocólogo (catadores de chocolate).

El cacao siempre ha estado presente en los mejores y peores momentos de nuestra vida. Por ejemplo, aquella vez que te caíste de la bicicleta y que tu mamá te dio una barra de chocolate para que olvidarás el dolor. O aquel pastel de chocolate con el que festejaste tu cumpleaños número 25. O cómo olvidar el chocolate caliente que tu abuelita te daba en las noches de invierno. Por estos momentos es que hoy celebramos el Día Mundial del Cacao.

Remontarnos a los principios. Para iniciar en el estudio del cacao es importante conocer sus orígenes. **En México los estados cacaoteros son: Tabasco, Chiapas, Guerrero y Oaxaca.** En el mundo países como Brasil, Costa de Marfil e indonesia, entre otros.
Debemos empaparnos de los procesos y de la situación del cacao tanto a nivel nacional como mundial, para así valorar más este grano.

Bueno o malo. Identificamos un buen chocolate por su sabor, no nos debe dejar un resabio a grasa, y no debe contener demasiada azúcar. Un buen indicador es que tenga un gran aroma.

¿Cómo comerlo? Tienes que masticarlo, dos veces, y después llevarlo a la parte superior del paladar y esperar a que se funda. Después retirarlo poco a poco para así irlo degustando.

¿Cómo iniciamos como chocólogos? Se debe de empezar con las coberturas de menos porcentaje de cacao (tabletas blancas) y después con las que tienen alto porcentaje de cacao y leche (tabletas negras).

En este Día Mundial del Cacao, celebremos que en el mundo **sólo existen tres variedades de cacao: trinitario, criollo y forastero.**
Cuidemos de nuestro ambiente consumiendo responsablemente nuestros recursos naturales para así seguir creando juntos.

KitchenAid invitaa conocer sus productos diseñados para los amantes de la cocina, así como para preparar postres que contenga este delicioso ingrediente al que hoy le haremos honor comiendo una barra de auténtico chocolate.

Para más información sobre KitchenAid, visita www.kitchenaid.mx