

3 Museos Contando Tu Historia.

MUSEO
DE HISTORIA MEXICANA

MUNE
MUSEO DEL NORESTE

MUSEO DEL PALACIO



BOLETÍN DE PRENSA
DOMINGO 17 AGOSTO DE 2014
MEDIO: SKYSCRAPERCITY
SECCIÓN: NOTICIAS
PÁGINA: INTERNET



El cacao y chocolate tabasqueño deleitará a Monterrey

La cultura del cacao y chocolate de Tabasco llegarán a la ciudad a través de una serie de actividades que incluyen la participación de haciendas cacaoteras, chefs, antropólogos y arqueólogos que profundizarán sobre los orígenes de estos alimentos.

La dirección de los 3 Museos en Nuevo León, (Museo del Noreste, Museo del Palacio de Gobierno y Museo de Historia Mexicana) en coordinación con el estado de Tabasco, dio a conocer que estos eventos se llevarán a cabo dentro del Festival del Cacao al Chocolate, que se realizará del 15 al 18 de agosto.

La sede principal del evento será el Museo de Historia Mexicana donde se realizará la degustación de una "Chorotada", un "coctel" estilo tabasqueño donde se sirve el chorote, bebida fresca elaborada con maíz, cacao y agua, que se ofrece en las jornadas calurosas del campo en Tabasco.

Asimismo, se llevará a cabo una cata de pozol de cacao, bebida espesa a base de cocoa y maíz de origen mesoamericano que es tradicional en el estado tabasqueño, así como una presentación de dulces típico de la región.

Tabasco, considerado como el "Edén de México", está ubicado en la región sureste de México y alberga los vestigios arqueológicos más antiguos de las culturas Olmeca, Maya y Zoque.

En su territorio conviven tres diferentes ecosistemas como la selva, sabana y laguna que en conjunto crean maravillosos paisajes rodeados de vegetación exuberante.

3 Museos Contando Tu Historia.



En este contexto de riqueza natural y patrimonial florece la cultura del Cacao, un alimento con historia milenaria, sembrado inicialmente por los olmecas, que fue empleado como moneda y bebida por los emperadores, guerreros y nobles de la sociedad prehispánica.

A la llegada de los españoles, este "regalo de los dioses", pronto logró carta de nacionalización en el mundo a través de uno de sus derivados, el chocolate, al que cada cultura le agregó elementos como azúcar, vainilla, anís y canela y su uso con el paso del tiempo se popularizó.

Dentro del Festival del Cacao al Chcolocate, se incluyen además conferencias magistrales, como "Desde la plantación a tu corazón", a cargo de Vicente Alberto Gutiérrez Cacep, propietario de Chocolates Cacep y de la Hacienda Jesús María en Comalcalco, Tabasco.

"Imágenes, textos y usos del cacao en Mesoamérica", será otra de las conferencias a cargo del arqueólogo Tomás Pérez Suárez, además de que se desarrollará una demostración y plática sobre "Elaboración de chocolate artesanal", a cargo de DRUPA Museo Interactivo del Chocolate.

Se incluyen también los talleres "Chocolate artesanal", por parte de Chocolates Cacep; "Xocoatl, bebida sagrada de los mayas", a cargo DRUPA Museo Interactivo del Chocolate; y "Coctelería con base en cacao y chocolate", a cargo de la Universidad Tecnológica de Tabasco.

Así como la conferencia magistral "De Ikchuah a san Isidro: el cacao en Tabasco", que estará a cargo del Doctos en Etnología y maestro en antropología social, Mario Humberto Ruzsimismo, entre las muchas actividades que se incluyen dentro del Festival.

<http://www.skyscrapercity.com/showthread.php?p=116488626>