CAPITULO VII

Discusión y Recomendaciones

7.1 Conclusiones

México al ser el portador del cacao al mundo y de haber tenido importancia a nivel político, religioso, económico y social en la época prehispánica, poco a poco a través de los siglos ha ido perdiendo terreno con respecto a la producción de cacao, y al mismo tiempo nunca ha despegado la producción de chocolate, porque nos hemos quedado con un chocolate rústico y artesanal, partir de que la globalización gana más terreno y empresas corporativas como Nestlé y Hershey´s entre otras, han tomado el control en la producción de chocolate y al mismo tiempo en el manejo del valor del cacao.

La época prehispánica, época de florecimiento para el cacao, fue la más importante para este producto en México, por el valor que tenía diferentes las culturas prehispánicas.

Durante la época del virreinato el chocolate vuelve a retomar importancia, cuando se utiliza en el mestizaje de los alimentos con el uso del platillo más reconocido en la gastronomía mexicana, el mole.

El cacao llega a Europa, cuando Hernán Cortés decide enviarle al emperador Carlos V un cargamento de este valioso producto, con el cual quedaron sorprendidos al ver el valor que tenía para las culturas prehispánicas.

El chocolate siempre ha tenido presencia en los productos alimenticios que son reconocidos en la gastronomía mexicana, como el tradicional mole poblano, y bebidas como el champurrado, pozol, tescalate entre otros.

México ha aportado mucho al mundo, muestra de ello es que se ha abierto paso a través de su cocina que, sin percatarnos aún, ha atrapado con sus particulares sabores al cautivo extranjero que una vez que prueba un platillo típico mexicano con sus característicos ingredientes, ha probado un pedazo de nuestra tierra y se la lleva consigo para siempre.

Gracias a Europa se ha reforzado el uso del chocolate en toda la gastronomía mundial como por ejemplo en postres, bebidas y hasta en platillos exóticos.

Actualmente el continente africano es el principal productor y exportador de cacao en le mundo, América latina es el segundo productor de cacao más importante, pero el principal productor de éste es Brasil. México se encuentra en el último lugar de productores de cacao en América latina. Por otra parte Europa el es principal importados de cacao, por consiguiente, es el productor y consumidor número uno de chocolate.

México de haber sido el país que dio la semilla de cacao al mundo, se encuentra en los últimos lugares de producción de cacao y chocolate en el mundo.

7.2 Recomendaciones

Para que México no pierda parte de sus tradiciones gastronómicas, es importante difundir el conocimiento de la historia del cacao y el chocolate para generar conciencia de lo que tuvimos y estamos perdiendo.