

# ¡Dulce sorpresa! EXATEC gana medalla internacional de chocolatería



**Promover el consumo del cacao y el chocolate mexicano a través de conferencias y talleres, es parte de la estrategia de Roberto Reta, EXATEC ganador del Internacional Chocolate Award celebrado en Nueva York, Estados Unidos.**

*“Participamos contra las mejores chocolateras de América y nos otorgaron una medalla de bronce con una de nuestras barras de chocolate y nos dio la oportunidad de concursar en este momento en Alemania contra las mejores del mundo”.*

El **International Chocolate Award** es el certamen de chocolatería fina más reconocido en el mundo.



width="900" loading="lazy">

### **Gana medalla de bronce en certamen mundial**

**Roberto** ganó la **medalla de bronce** por la creación de una barra de chocolate con “nibs” **garapiñados enchilados**, perteneciente a su empresa **Pasión de Cacao**.

*“Nuestro objetivo al participar en estos eventos es poner nuestro granito de arena, **para que México sea reconocido** a nivel mundial como país productor de chocolatería fina”.*



width="900" loading="lazy">

### **Transitando por el dulce camino del cacao**

**Roberto** es graduado de **Maestría en Mercadotecnia (MMK)** y **Maestría en Innovación (MID)** en la modalidad virtual del **Tecnológico de Monterrey**, así como **fundador de la asociación EXATEC** en **Playa del Carmen, Quintana Roo**.

El **EXATEC** relata que fue por azares del destino que llegó al mundo del cacao y el chocolate.

Cuenta que fue en el **año 2016**, cuando la crisis petrolera afectó sus ingresos, en una época en que trabajaba en **Tabasco**.

*“Comencé comercializando chocolates y otros productos derivados del cacao de otros productores y me fui involucrando con el proceso de transformación, para poder mejorar la venta de estos productos”.*





width="900" loading="lazy">

La estrategia de **Roberto** para ganar terreno, también contempla la **celebración de catas y desarrollo de maridaje, incluso juegos y cuentos para niños**, para de forma lúdica dar a conocer las raíces del cacao y el chocolate en **México**.

*“Aprendí de historia, tradiciones y cultura en México alrededor del cacao desde la época prehispánica; me enamoré de la importancia que ha tenido el cacao en las diferentes culturas mexicanas por siglos”.*

En el año **2018** fundó **Pasión de Cacao**, empresa con la que comenzó a **diseñar y producir chocolates** y otros productos derivados del cacao a partir de las semillas.



width="900" loading="lazy">

En todo ese proceso, **el trabajo realizado por Roberto tiene presentes a los productores de cacao mexicanos**, seleccionados por sus cacaos de calidad.

### **Sobre el proyecto**

Desde su inicio, el proyecto y el desarrollo de productos ha estado enfocados en **4 reglas**:

1. **Que todo el cacao se mexicano**, en apoyo de los cacaoteros del país.
2. **Lograr que las personas consuman más cacao y menos azúcar**; Roberto considera que el cacao es saludable.
3. **Contar con productos netamente naturales.**
4. **Utilizar el menor número de ingredientes posibles.** (Entre más puro mejor).
5. **Lo saludable, no está peleado con el sabor.**



width="900" loading="lazy">

Con base en esas reglas, **Pasión de Cacao** desarrollar una línea de derivados libres de trazas de lácteos (no procesa chocolates con leche), libre de trazas de alérgenos (semillas) y libres de lecitinas.

Lo anterior ha dado a la empresa del **EXATEC** acceso a un mercado de clientes con alergias e intolerancias a los lácteos y la soya.

**Roberto** cree que no basta un chocolate sin leche, sino que los equipos donde se procesan no tengan contaminación cruzada.





width="900" loading="lazy">

*“Constantemente **diseñamos nuevos productos**, para darles a nuestros clientes opciones diversas y en algunos casos innovadoras, para consumir el cacao”.*

**Pasión de Cacao** se encuentra estratégicamente en el corazón de la **Riviera Maya**, con la idea de hacer **que el turismo se lleve una parte de México** a través de sus sabores.

**SEGURAMENTE QUERRÁS LEER:**