



El éxito del Premio Sabor Expo Café

- En la primera edición del Premio Sabor Expo Café participaron 28 mezclas
- El jurado está integrado por expertos de café, especialistas en temas gourmet y amantes del café
- En estos 10 años se ha logrado ampliar la cultura del consumo de café de calidad en México

Ciudad de México a 29 de junio 2020. Detrás de la taza de café que bebes para iniciar tu jornada o la que disfrutas en compañía de amigos está el trabajo de cientos de personas que día a día trabajan para llevar los mejores sabores y aromas a tu mesa. Expo Café reconoce que la entrega y pasión de cada uno de los individuos que intervienen en la cadena productiva es sumamente valiosa, por ello desde hace once años se ha dedicado a reconocer y galardonar su labor a través del **Premio Sabor Expo Café**.

Los creadores del **Premio Sabor Expo Café**, Marcos Gottfried, director de Tradex Exposiciones y Ana Rosa Corral, gerente de **Expo Café**, iniciaron este proyecto con el fin de impulsar y visibilizar a marcas de café mexicanas que comenzaban a abrirse mercado y merecían ser reconocidas por el público visitante. La organización de la primera edición implicó un año completo de esfuerzo y dedicación, además de una estrecha colaboración entre diversos expertos y organizaciones especializadas en la industria del café.

“El primer año fue todo un reto. Comenzamos con llamadas para invitar a cada una de las marcas a participar y la dificultad radicó en que muchos no lograban comprender la intención de la competencia. Sin embargo, para la primera edición logramos sumar 28 muestras y fue gratificante saber que el ganador de ese año fue

nuestro anfitrión Gourmet Express”, relató Alfredo Cordero, vocero del **Premio Sabor Expo Café**.

Actualmente esta competencia tiene un gran reconocimiento en la industria de café y cada año recibe más de cien muestras. En su décima edición, el **Premio Sabor Expo Café** contó con la participación de 154 mezclas provenientes de diferentes regiones productoras de café de la República Mexicana.

Una de las fortalezas con las que cuenta el **Premio Sabor Expo Café** son sus procesos de degustación. Desde su segunda edición se comenzó a utilizar la **Trifecta**, una máquina vanguardista que permite extraer más de 20 sabores distintos del mismo café. La propuesta era innovadora, por ello el comité organizador, de la mano de los creadores de la **Trifecta** en EE.UU. desarrollaron una receta especial para el premio, que permitiera a todas las muestras participantes expresar sus mejores cualidades.

Otro factor a resaltar es el jurado del **Premio Sabor Expo Café**. En cada edición, el comité organizador busca crear un panel integrado no sólo por expertos de la industria del café, también invitan a **especialistas** y personalidades reconocidas del ámbito gourmet como sommeliers, maestros cerveceros, catadores de especias, entre otros. Además, una pequeña fracción del jurado está conformado por amantes del café, quienes representan al consumidor final. Con esta integración de jueces se logra un balance que permite elegir y llevar a Expo Café las mejores mezclas.

“En tan sólo diez años el **Premio Sabor Expo Café** ha logrado mucho. En primer lugar, ha contribuido a ampliar la cultura del consumo de café en nuestro país. Por ejemplo, hace diez años palabras como **barista, prensa francesa, sifón**, entre otras, eran palabras totalmente desconocidas. Hoy en día la gente conoce y valora más el proceso de producción del café, lo que ha dado pie a una mayor demanda por sofisticadas máquinas de extracción e insumos de primera calidad”, explicó Alfredo Cordero.

También con el **Premio Sabor Expo Café** se ha logrado acercar al público marcas de café que antes no eran tan conocidas. Las mezclas seleccionadas y galardonadas cada año reciben una etiqueta con valor comercial que se integra en su empaque y respalda su calidad. Esta es una forma de brindar apoyo y reconocer el trabajo de los productores, tostadores y marcas que participan.

“Estos diez años del **Premio Sabor Expo Café** han sido muy gratificantes, por lo mucho que hemos logrado y estoy seguro de que los próximos diez años volverán a ser una curva de aprendizaje muy grande. Vendrán mayores oportunidades y surgirán nuevas marcas de café que nos entregarán sorpresas muy agradables”, concluyó Alfredo Cordero.

Del **22 al 24 de octubre de 2020**, en el World Trade Center de la Ciudad de México, se llevará a cabo el encuentro más importante de la industria del café. Durante tres días expositores y visitantes se reunirán en **Expo Café** para celebrar, reconocer y conectar con todos los actores de la cadena productiva de café en México.

Acerca de Expo Café

Expo Café ofrece a expositores y visitantes una oportunidad única para hacer negocios, contando con un gran número de productores y proveedores con los que se podrá tratar de manera directa. La exposición reúne durante tres días consecutivos a todos los eslabones de la cadena productiva del café en nuestro país.

Para mayor informaciónn visite la página: <http://www.tradex.mx/expocafe>

Acerca de Tradex Exposiciones Internacionales

Tradex Exposiciones, con más de 30 años de experiencia en la organización de exposiciones y eventos especiales, manejando principalmente cinco nichos: alimentos y bebidas, diseño e interiorismo, decoración, belleza y manualidades. Además, ofrece consultoría en producción de exposiciones y congresos: desarrollo de concepto, diseño de imagen, y promoción, así como telemarketing, operación y logística. La misión de Tradex Exposiciones es fortalecer industrias y abrir nuevos mercados en sectores especializados.

Para mayor informaciónn visita la página: <http://www.tradex.mx/home/>

Contacto de prensa

Claudia Orozco

Relaciones Públicas

Tradex Exposiciones

Tel. 56044900 Ext.159 / Cel.55 48 11 53 22

corozco@tradex.com.mx