



EL CAFÉ EN MÉXICO ES MUCHO MAS QUE UNA SIMPLE BEBIDA

El café en México es mucho más que una simple bebida. Es un elemento cultural que une a las personas, ofrece consuelo y energía, y refleja la rica diversidad del país. Desde el tradicional café de olla hasta las modernas cafeterías, el consumo de café en México es una muestra de cómo las tradiciones y la modernidad pueden coexistir armoniosamente.

Por ello en este artículo queremos compartirte como se bebe café en México, desde las calles, las cafeterías locales o barras de café hasta la comodidad y confort de prepararlo en casa, vamos a compartir algunas formas de beber café en México.

1.-El Café de Olla, Tradición Ancestral

El café de olla es una bebida tradicional mexicana que se prepara hirviendo café molido en una olla de barro, a menudo con piloncillo (azúcar sin refinar) y canela. Esta forma de preparación le da al café un sabor único, dulce y especiado, es especialmente popular en las zonas rurales y durante las festividades.

El café de olla, según algunas historias, se originó en los inicos de la Revolución Mexicana.

2.-Café en la Calle, Un Ritual Cotidiano

En muchas ciudades y pueblos de México, es común encontrar vendedores ambulantes que ofrecen café en las calles. Estos vendedores suelen servir café en vasos desechables, y es una opción rápida y económica para quienes buscan una dosis de cafeína mientras se dirigen al trabajo o realizan otras actividades diarias. En lugares como la Ciudad de México, se pueden ver puestos de café en casi cada esquina, especialmente en las mañanas.

3.- La preparación en Casa, sublimar la existencia.

En casa, los mexicanos preparamos el café de diversas maneras, dependiendo de nuestras preferencias personales y los recursos disponibles. Algunas de las formas más comunes son:

Cafetera de filtro: Una de las formas más tradicionales, en la que se utiliza una cafetera eléctrica o manual con un filtro de papel o de metal.

Cafetera italiana (Moka): Esta es una opción popular para aquellos que prefieren un café más fuerte y con más cuerpo.

Prensa francesa: Utilizada por quienes disfrutan de un café más puro y con más sedimentos.

Máquinas de cápsulas: Cada vez más populares por su conveniencia y la variedad de sabores disponibles.

4.-Cafeterías y Tiendas de Café

Las cafeterías han proliferado en las últimas décadas, especialmente en las grandes ciudades. Cadenas internacionales como Starbucks y locales como Cielito Querido Café o Café Punta del Cielo son muy populares al igual que las cafeterías de barrio que cada vez nos sorprenden más con muestras complejas, sabores excepcionales y en algunas, cafés de especialidad.

Las cafeterías no solo ofrecen café, sino también un espacio para socializar, trabajar o relajarse.

Además, existen muchas tiendas especializadas que venden café ya preparado y una variedad de granos y mezclas para que los consumidores puedan preparar su café en casa. Estos lugares a menudo promueven el consumo de café mexicano de alta calidad, proveniente de estados productores como Veracruz, Chiapas y Oaxaca.

México se mueve al ritmo del café y el latido de cada taza es el corazón de nuestro existir.

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 más información visite la página: <https://www.expocafe.mx>

Acerca de Tradex Exposiciones

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 más información visita la página: www.tradex.mx

Contacto de Prensa

Claudia Orozco
Relaciones Públicas Tradex Exposiciones
corozco@tradex.com.mx
claudia.orozco1982@gmail.com
Tel: 56044900 Ext. 159 Cel: 5548115322