



## **Expo Café, Gourmet Show y Salón Chocolate cierran su edición 2025 con más de 30,000 visitantes**

El World Trade Center y el Pepsi Center de la capital se transformaron este fin de semana en un auténtico mapa sensorial del buen comer. Entre aromas a café recién molido, notas profundas de cacao y una explosión de sabores artesanales, se presentaron **Expo Café, Gourmet Show y Salón Chocolate & Cacao 2025**, los tres encuentros que durante más de dos décadas han marcado la pauta de la cultura gastronómica en México.

Con más de dos décadas de trayectoria, **Expo Café** se ha consolidado como el punto de encuentro más importante del café en nuestro país. Este año, bajo la inspiración de *La vuelta al mundo en una taza de café*, un guiño al espíritu visionario de *Julio Verne*, la exposición propuso un viaje sin fronteras a través de aromas, métodos y culturas.

En un recorrido que despierta los sentidos, los visitantes pudieron conocer de primera mano el origen de los granos, técnicas y filosofías que elevan cada sorbo a un ritual. Y como todo gran viaje, el café se acompañó de un universo de tés y tisanas, donde las infusiones tradicionales y las mezclas más innovadoras conquistaron a todo aquel que busco experiencias alternativas.

Con la oferta más grande de equipos, tecnología y mobiliario para cafeterías, panaderías y restaurantes, la exposición se convirtió en un escaparate donde los emprendedores encontraron todo lo necesario para llevar sus proyectos al siguiente nivel. Además, gracias a un catálogo digital disponible todo el año, los encuentros comerciales no se limitan a los tres días de feria: se extienden con la plataforma digital 24/7 disponible en a la nube de cada expo, abriendo nuevas oportunidades para toda la industria.

**Expo Café** también fue escenario de competencias que son ya referentes de la industria: la **23ª Competencia Mexicana de Baristas** y la **12ª Competencia de Brew Bar**, donde los baristas buscan representar a México en la competencia Mundial en 2026.

Uno de los momentos más esperados fue el **Premio Sabor Expo Café**, que invito al público a convertirse en jurado y elegir, en la Zona #YoTomoCafé, cuál de los siete finalistas será reconocido como el mejor café del año. A ello se suma un maridaje musical inesperado con las canciones de **Dua Lipa**, que acompaña la degustación y convierte la votación en una fiesta sensorial. Resultando ganador del **Primer lugar Hiperbórea Casa Tostadora, de la familia Debernardi. Tecolutla, Veracruz**

\*Conoce a los cafés semifinalistas. <https://www.expocafe.mx/finalistas-premio-sabor-expo-cafe-2025/>

A unos pasos de distancia, la atmósfera cambia de matiz. El **Salón Chocolate & Cacao** recibió a los visitantes con un perfume profundo y dulce que anuncia la experiencia: aquí, el cacao y el chocolate se convirtieron en protagonistas absolutos. El recorrido por este pabellón fue una historia viva que inicia en el campo y culmina en la barra de chocolate. Productores, chocolateros, chefs y reposteros se dieron cita para mostrar el valor de la cadena productiva del cacao al chocolate que combina sabores ancestrales con innovación contemporánea.

Entre las actividades más destacadas fue la segunda edición del **Grand Prix du Chocolat**, que premio la transformación del cacao en barras de chocolate (be to bar) en tres categorías: 60 % cacao, 70% cacao y 80% caco. Este año también sorprendió la intervención artística **Eat Me**, con el icónico vestido de chocolate creado por la diseñadora Jimena Téllez Montoya, que fue exhibido durante la expo en el túnel que conceto Expo Café con Gourmet Show y Salón Chocolate & Cacao. El icónico vestido **Eat Me** hizo su tradicional clausura en el **Museo del Chocolate**

Degustaciones guiadas, clases magistrales con expertos y foros culturales hicieron de este espacio un auténtico templo para sibaritas, gourmets y bon vivants que encuentran en el cacao y los productos gourmets una experiencia que trasciende el paladar.

El tercer gran protagonista del evento fue **Gourmet Show**, un espacio que celebros el arte del buen comer y convierte cada pasillo en un viaje gastronómico. Los visitantes recorrieron un piso de exposición que fue, en sí mismo, un banquete: salsas, mermeladas, aderezos, conservas, aceites infusionados y productos

artesanales. Además, **Gourmet Show** integro pabellones que elevan la experiencia: **Agave Fest**, con la riqueza de los destilados mexicanos; el **Wine Room**, donde confluyen etiquetas nacionales e internacionales.

Con estas tres plataformas — **Expo Café, Gourmet Show y Salón Chocolate & Cacao**— la Ciudad de México se consolidó como la capital de la gastronomía y el café. El evento, organizado por Tradex Exposiciones, no solo impulso negocios y tendencias: creo comunidad, conecto pasiones y celebro la cultura de productos que han acompañado a la humanidad a lo largo de su historia.

La ceremonia de apertura estuvo encabezada por Marcos Gottfried, vicepresidente de Tradex Exposiciones, y Ana Rosa Corral del Rello, Gerente General de Expo Café, Gourmet Show y Salón Chocolate y Cacao. El acto inaugural reunió a voces representativas de la industria, como el Dr. Félix Martínez, presidente de ANICAFE; Arturo Hernández, presidente de la Asociación Mexicana de Cafés y Cafeterías de Especialidad; y Luis Llanos Legorreta, de Los Fogones Tradicionales, quienes destacaron el valor de este encuentro como motor de negocios, innovación y cultura gastronómica. También participaron figuras clave de la cadena productiva como Julio César Vázquez, de Café Oriental; Elías González, de Lamitec; Karla Guinart, representante de Victoria Arduino; Olivia Medina, referente del mundo del té en México; y Rita Chayet, de Ripex, consolidando a esta plataforma como un punto de convergencia para todos los actores del sector.

### **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](http://www.tradex.mx)