



Grand Prix du Chocolat México 2026 celebra su tercera edición para reconocer la excelencia del chocolate Bean to Bar mexicano

La premiación se realizará el jueves 3 de septiembre en el marco de Salón Chocolate y Cacao, dentro de Gourmet Show 2026, en el World Trade Center de la Ciudad de México.

La industria chocolatera mexicana se prepara para celebrar la tercera edición del Grand Prix du Chocolat México, un reconocimiento que busca destacar la calidad, innovación y excelencia de los productores de chocolate Bean to Bar del país, impulsando al mismo tiempo la cultura del cacao y el consumo informado de chocolate de alta calidad.

La ceremonia de premiación se llevará a cabo el próximo jueves 3 de septiembre de 2026, en el marco de Salón Chocolate y Cacao 2026, evento especializado que forma parte de Gourmet Show 2026, reuniendo a productores, transformadores, especialistas, compradores y amantes del chocolate.

El Grand Prix du Chocolat México nació con el propósito de crear una plataforma de evaluación y reconocimiento que impulse el desarrollo de la chocolatería de especialidad en México, promoviendo estándares de calidad cada vez más altos y visibilizando el trabajo de quienes transforman el cacao en experiencias sensoriales excepcionales.

Más allá de premiar un producto terminado, el certamen busca poner en valor toda la cadena productiva que hace posible un gran chocolate: desde el trabajo de los productores de cacao hasta los maestros chocolateros que cuidan cada etapa del proceso.

El concurso evalúa aspectos como aroma, sabor, textura, equilibrio, complejidad sensorial y calidad general del chocolate, reconociendo aquellas propuestas que logran expresar de manera auténtica el origen y las características del cacao mexicano.

¿Qué es el movimiento Bean to Bar?

El concepto Bean to Bar (del grano a la barra) representa una filosofía de producción en la que los fabricantes controlan y supervisan todo el proceso de elaboración del chocolate, desde la selección de los granos de cacao hasta la barra final.

Este modelo privilegia la calidad, la transparencia y el conocimiento del origen de las materias primas, fomentando relaciones más directas con los productores de cacao y promoviendo prácticas comerciales más justas y sostenibles.

El movimiento Bean to Bar ha contribuido a que los consumidores conozcan mejor el cacao, comprendan las diferencias entre orígenes, variedades y procesos, y valoren el trabajo artesanal que existe detrás de cada barra de chocolate.

Trazabilidad, sostenibilidad y responsabilidad social

Uno de los pilares fundamentales del Grand Prix du Chocolat México es impulsar la importancia de la trazabilidad, entendida como la capacidad de conocer el origen del cacao, las prácticas de cultivo empleadas y las condiciones bajo las cuales se desarrolla la cadena de producción.

La trazabilidad no solo fortalece la confianza de los consumidores, sino que también contribuye a generar mejores oportunidades para las comunidades productoras, promueve prácticas agrícolas responsables y ayuda a preservar la riqueza biológica y cultural que rodea al cacao mexicano.

A través de este reconocimiento, se busca fomentar una industria más consciente, donde la calidad del producto vaya de la mano con el respeto por el origen, las personas y el medio ambiente.

Impulsando la cultura del chocolate en México

México es cuna del cacao y posee una herencia histórica y cultural profundamente ligada a este ingrediente. Sin embargo, aún existe una importante oportunidad para fortalecer la cultura de consumo de chocolate de calidad, acercando a los consumidores a productos elaborados con mayores porcentajes de cacao, ingredientes auténticos y procesos responsables.

El Grand Prix du Chocolat México contribuye a esta misión al promover la educación del consumidor, incentivar la innovación entre los productores y generar espacios de encuentro entre la industria y el público interesado en descubrir la diversidad del chocolate mexicano contemporáneo.

Con esta tercera edición, el certamen reafirma su compromiso de reconocer a quienes elevan los estándares de la chocolatería nacional y de seguir posicionando al cacao mexicano como uno de los grandes protagonistas de la gastronomía y la cultura del país.

