



París, la capital mundial del chocolate

Posted on Octubre 31, 2026

(París) París aparece hoy como la capital mundial del chocolate con un salón dedicado a ese producto, presentado por 240 expositores de 30 países, incluidos empresas, artesanos, chocolateros, pasteleros y productores de cacao.

Por Antonio Rondón

“Las murallas del castillo” de este reinado abarcan unos 20 mil metros cuadrados, para dar espacio a un evento que se estrenó en 1995.

Se espera que para esta ocasión unas 96 mil personas visiten las aromáticas y vistosas exposiciones en las que comparten espacio quienes ven nacer y crecer el cacao y quienes lo convierten en el exquisito producto que acompaña a tantas cosas en esta vida.

De hecho el salón se convierte durante sus cinco días de duración en un espacio para la venta, tanto del producto habitual vinculado al cacao, como para la apreciación y venta de obras de arte elaboradas a partir de este singular producto.

Los estimados indican que las ventas podrían llegar a unos 106 euros por asistente al salón, cuando

compra el 90 por ciento de los visitantes, en un país donde el chocolate es todo un culto. Por eso, se espera una venta minorista de unos nueve millones de euros.

Entre las representaciones francesas figuran casas y marcas como Vincent Guerlais, Chocolaterie Jacques Bockel, Chocolaterie Guisabel, Chocolat Pailhasson, Comptoir du Cacao, Le Comptoir de Mathilde y Ethiquable, junto a numerosos productores artesanales.

La edición también cuenta con la participación de grandes instituciones del sector, como la Academia Francesa del Chocolate y la Confitería, y la Confederación de Chocolateros y Confiteros de Francia, destacan los organizadores de la muestra.

América Latina tiene presencia a través de países productores de cacao como Perú, Brasil y Ecuador. Este último participa con la firma Cocosupply, con PRO Ecuador, Cifec Ecuador y OCAE Ecuador, cuya representante, Lorena Gómez, conversó con Prensa Latina.

“Estamos realmente en la cuna del chocolate. Nosotros hacemos importación de cacao y aquí venimos diferentes empresas de Ecuador para facilitar el ingreso de ese producto en Europa”, comentó.

Nosotros decimos que si el producto no está en Europa no se vende y aquí creamos sinergia para hacer que el mejor cacao del mundo se realice en esta región, declaró Gómez.

En el mundo solo el cinco por ciento del cacao es el del tipo fino de aroma, la variante de más calidad del orbe, y el 65 por ciento de esa variante viene de Ecuador, constató.

El Maipo/PL