Publicado en Tepotzotlán el 24/06/2024

# [Festival Artesanal de Café, Chocolate y Más celebra su 30ª edición en Tepotzotlán: Un encuentro lleno de sabor y tradiciones mexicanas](http://www.notasdeprensa.es)

## La edición 30 del Festival artesanal de café, chocolate y más, promete endulzar los sentidos de los visitantes en Tepotzotlán, Estado de México, los días 29 y 30 de junio. Los asistentes podrán disfrutar de una ceremonia de cacao y un taller de elaboración de cacao ceremonial, música en vivo a cargo del reconocido DJ local Dani Torres Dicharachero y la oportunidad de apoyar a talentosos productores y emprendedores locales. Todo en un ambiente seguro y amigable para todas las edades

 El Festival Artesanal de Café, Chocolate y Más celebrará su 30ª edición en Tepotzotlán, Estado de México, durante los días 29 y 30 de junio en el Gran Hotel Real ubicado en Avenida Licenciado Benito Juárez 35, Tepotzotlán, Mexico El evento cuenta con diversas actividades para los amantes del café, el chocolate y la gastronomía mexicana, podrán disfrutar en un ambiente familiar y al aire libre.La apertura del festival será el 29 de junio a las 12:00 horas y cerrará a las 20:00 horas, para continuar al día siguiente, 30 de junio, a partir de las 11:00 y hasta las 18:00 horas. Dentro de las principales atracciones se encuentra la ceremonia de cacao y un taller para aprender a preparar una bebida de cacao ceremonial. Estas actividades se llevarán a cabo el 29 de junio, a las 18:00 y las 16:00 horas respectivamente, es necesario vestir de blanco y llevar un tapete de yoga y una taza. En la zona gastronomica el ganador del primer lugar en el concurso de las mejores taquerias de CDMX con su exquisito jabali negro.Para amenizar el evento, se contará con la presencia del DJ Dani Torres Dicharachero, famoso en la localidad de Tepotzotlán, quien hará vibrar a los asistentes con música de los años 80 y 90 en vinilos, el sábado 29 de Junio a partir de las 13:00 hasta las 16:00 horas. Además, se realizarán bailables mexicanos como muestra del rico folklore del país.En términos de seguridad, el evento contará con personal de seguridad privada y se establece un límite de 100 personas por hora para respetar las medidas de precaución sanitaria. Es importante mencionar que no se venderán bebidas alcohólicas, poniendo en relieve el enfoque familiar de este atractivo festival.Los boletos para el acceso al taller y para participar en la ceremonia de cacao se pueden adquirir mediante pago al número 5542918386, mientras que el acceso al campo será cobrado al momento de llegar al lugar con un costo de 30.00 por persona excepto niños hasta 14 años, personas de la tercera edad y discapacitados. El evento no es petfriendly.Uno de los principales objetivos de este festival es acercar a los habitantes productos hechos por mexicanos de gran calidad que no podrían encontrar en su localidad. "El festival permite iniciar un negocio con dichos productos, beneficiando económica a más de 200 familias de productores, campesinos, diseñadores, mezcaleros, chocolateros, reposteros, así como a prestadores de servicios locales como hoteles, carperos, personal de atención", destaca el organizador del evento.Para más información, se recomienda seguir los detalles del festival a través de las redes sociales que aparecen en el sitio web www.bazarmaniabm.com.mx.

**Datos de contacto:**

Germania Mendez

Organizadora

5542918386

Nota de prensa publicada en: [https://www.mexicopress.com.mx/festival-artesanal-de-cafe-chocolate-y-mas](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorías: Nacional Gastronomía Eventos Estado de Hidalgo Estado de México Ciudad de México



[**http://www.mexicopress.com.mx**](http://www.notasdeprensa.es)