

LO MEJOR DEL <sup>®</sup>  
**C A F É**

REVISTA



**XILITLA**  
RUMBO AL CAFÉ DE ESPECIALIDAD  
H. AYUNTAMIENTO 2024-2027

**SAN LUIS POTOSÍ**

WWW.LOMEJORDELCAFE.MX

\$150.00 MXN EDICIÓN 62 2025





amor café®

El café que... despierta tus ideas, sabe a hogar, acompaña las mejores conversaciones y que hace del momento un ritual.

ENCUENTRANOS EN:



AMORCAFEMX



www.cafesca.com

# Editorial

**E**l estado de San Luis Potosí no solo cautiva por su riqueza cultural y sus paisajes naturales, sino también por el carácter y la tradición que definen a su gente. En esta edición, rendimos homenaje a Xilitla, una joya enclavada en la Huasteca potosina: un destino que combina arte, naturaleza y café en un mismo latido. Su entorno místico y su arraigada identidad la convierten en un lugar donde la historia, el sabor y la creatividad se entrelazan, recordándonos que el alma del café también habita entre montañas, neblina y manos que cultivan con pasión.

Hoy, bajo el liderazgo del presidente municipal constitucional, el Ing. Óscar Humberto Márquez Plascencia, el municipio comienza a escribir un nuevo capítulo, uno que busca llevar el café de Xilitla al lugar que merece, con visión de futuro, innovación y orgullo por sus raíces. La historia cafetalera del estado comenzó en 1850, con la introducción del cultivo proveniente de Veracruz. Actualmente, gracias al trabajo intenso de los productores de los municipios de Xilitla, Aquismón, Tamazunchale, Matlapa, Coxcatlán, Huehuetlán y Axtla, principalmente, el estado potosino ocupa el séptimo lugar en producción nacional, aportando 2% de la oferta para el país, de acuerdo con la Secretaría de Agricultura, significando más que una bebida: es historia, es tradición y una promesa de calidad que los cafetaleros de la región siguen manteniendo para disfrutar de una buena taza. Por eso, la invitación es comprobar que San Luis Potosí también ofrece estos granos excepcionales.

Para los amantes del buen café que recorren calles, plazas y rincones de este bello estado, les traemos la recomendación de sitios icónicos como Arandela Barra de Café, un referente indiscutible del café de especialidad en esta entidad; Jos Café, Verde Café, Veinte Cero, Sip Coffee Studio y Café Sideral son otros de los sitios obligados para pasar un buen rato y degustando sólo lo mejor.

De igual manera, los invitamos a revivir los mejores momentos de la Cuarta Cumbre de Mujeres de Café, celebrada en San Cristóbal de las Casas, Chiapas; Abastur, Expo Café y la Competencia Mexicana de Aeropress, en Ciudad de México. Incluimos también, en exclusiva, entrevistas de los ganadores de la Competencia Mexicana de Baristas y la de Brew Bar, además de los detalles sobre la sorprendente actuación de Jenniffer Borrego, en la World Barista Championship 2025, celebrada en Milán, Italia.

No podemos dejar de expresar nuestra solidaridad a todos los afectados por las recientes inundaciones en los estados de Veracruz, Puebla, Hidalgo, Querétaro y San Luis Potosí.

Finalmente, en la revista Lo Mejor del Café deseamos que pasen unas festividades de fin de año que marquen los recuerdos y esperamos que el 2026 sea un año de grandes éxitos para este importante sector.

  
Lic. Luceto Luna Campos  
DIRECTORA GENERAL /CEO





## DIRECTORIO

LIC. LUCERO LUNA CAMPOS  
**Directora General**

DR. MARCO ANTONIO SÁMANO  
**Director Administrativo**

LIC. CARLOS ALAN GONZÁLEZ LUNA  
**Director Editorial**

LIC. ARIANNA GONZÁLEZ LUNA  
**Directora Creativa**

DR. FRANCISCO REYES AREVALO  
**Director Comercial**

LIC. GUILLERMO SAAD URIBE  
**Director de Marketing**

JESÚS ROMERO GARCÍA  
**Gerente Comercial**

LIC. ELÓINA AGUILAR DE PAZ  
**Jefa de Redacción**

LIC. MARICRUZ LOAIZA RECOBA  
**Jefa de Publicidad**

LIC. LORENZO DELFÍN RUÍZ  
JUAN CARLOS RESENDIZ BELLO  
**Consejo Editorial**

LIC. BERLÍN RODRÍGUEZ SORIA  
**Asesoría Legal**

MARIANO RIVA PALACIO YAÑEZ  
**Embajador**

ARIANNA Y ALAN LUNA  
MAURICIO PALOS  
**Fotografía**

### Colaboradores

JOSÉ ENRÍQUEZ  
KARINA ARGÜELLO  
RAFAEL SÁNCHEZ  
**(Chiapas)**

VÍCTOR LÓPEZ  
JAVIER APARICIO  
**(Oaxaca)**

GEORGINA UTRILLA  
HÉCTOR SÁENZ  
**(Puebla)**

ALBERTO PEREDA  
ALFREDO LUNA  
**(Hidalgo)**

DONIZETTI MARTÍNEZ  
ABRAHAM TARELO  
**(Veracruz)**

JULIO MACOSSAY  
**(Jalisco)**

VANESSA NÚÑEZ  
**(Baja California)**

AÏSSATOU DIALLO  
**(Londres)**

OLGA LUCÍA CUELLAR  
**(Colombia)**

KARINA VILLALOBOS  
**(Costa Rica)**

### Colaboraciones Especiales

ITZEL LA DE LAS FLORES  
MTRA. FABIOLA BAZA



Año 25. Fecha de publicación: Noviembre 2025. Revista bimestral. 'LO MEJOR DEL CAFÉ', es una marca registrada. Impresa por: Omega Fire México. Certificado de licitud de título y contenido 2864921, expediente 3294663. 'LO MEJOR DEL CAFÉ' investiga sobre la seriedad de sus anunciantes, pero no se responsabiliza por las ofertas o contenido relacionado de los mismos. Prohibida la reproducción parcial o total de su contenido, sin previa autorización de la Dirección General.

Carretones 135, Torre 7, Interior 402, Col. M. Balbuena, C.P. 15810, Ciudad de México.  
Teléfono y WhatsApp +52 56 5210 2335  
contacto@lomejordelcafe.mx  
www.lomejordelcafe.mx

## CONTENIDO

**05 PORTADA** / Óscar Márquez Plascencia, Presidente Municipal  
Sembrando el futuro de Xilitla con Café, Cultura y Turismo

**6 AROMAS** / CAFÉ YANKUIK,  
EL RENACER CAFETALERO EN LA SIERRA DE XILITLA

**10 AROMAS** / CAFÉ LOS QUINTALES,  
XILITLA A NIVEL DE CUALQUIER REGIÓN CAFETALERA

**12 VIAJES** / HOTEL TENEKA,  
LUJO, CONFORT Y ALTA GASTRONOMÍA EN XILITLA

**16 TENDENCIA** / ARANDELA,  
EXCELENCIA EN EL CAFÉ DE ESPECIALIDAD

**18 CULTURA** / JARDÍN ESCULTÓRICO EDWARD JAMES,  
SUEÑOS SURREALISTAS ENTRE CAFETALES

**20 TENDENCIA** / JOS CAFÉ BOUTIQUE,  
ENCUENTRO ENTRE TRADICIÓN Y ESPECIALIDAD

**22 TENDENCIA** / VIDA CAFÉ,  
CALIDAD, CIENCIA Y SABOR EN RIOVERDE

**24 TENDENCIA** / VEINTE CERO COFFEE,  
CAFÉ CON ESENCIA Y RUMBO

**26 TENDENCIA** / SIP COFFEE STUDIO,  
HISTORIAS CONTADAS EN CADA SORBO

**28 TENDENCIA** / ALCHEMY COFFEE LAB,  
GALARDONADOS COMO BARRA DE ESPECIALIDAD DEL AÑO

**34 INNOVACIÓN** / SHOWROOM VAZGUI,  
PROFESIONALIZACIÓN Y TECNIFICACIÓN DE LA INDUSTRIA EN MÉXICO

**40 INNOVACIÓN** / EPC MÉXICO,  
MÁQUINAS DE CAFÉ, GELATO Y PIZZA EN UN SOLO LUGAR

**42 TENDENCIA** / MENAT STUDIO,  
DISEÑO MEXICANO CON IDENTIDAD



# Todos los lunes en **Conexión**, con Mariano Riva Palacio:

**Paulo Emilio  
García**  
Morena



**Royffid  
Torres**  
MC



**Diego  
Garrido**  
Pan



**TV, RADIO Y  
STREAMING**

## **CONEXIÓN Indigo**

**NOTICIAS**

Con Mariano Riva Palacio

**Mesa Política CDMX:** Los retos de la capital del país  
Nos acompañan los diputados del Congreso local



## ÓSCAR HUMBERTO MÁRQUEZ PLASCENCIA PRESIDENTE MUNICIPAL CONSTITUCIONAL SEMBRANDO EL FUTURO DE XILITLA CON CAFÉ, CULTURA Y TURISMO

**X**ilitla, San Luis Potosí, una joya de la Huasteca potosina: turísticamente encantador, culturalmente vibrante y con una historia cafetalera que marcó generaciones. Hoy, bajo el liderazgo del presidente municipal constitucional, el Ing. Óscar Humberto Márquez Plascencia, el municipio comienza a escribir un nuevo capítulo, uno que busca llevar el café de Xilitla al lugar que merece, con visión de futuro, innovación y orgullo por sus raíces.

Durante décadas, el café fue el corazón económico de Xilitla. Desde los años 50 hasta los 80, sus montañas atrajeron a familias de otras regiones debido a la riqueza cafetalera. Fue el caso del abuelo del presidente municipal, Don Juan Plascencia, quien migró desde Pacula, Hidalgo, buscando una mejor vida gracias al cultivo del café. Con el paso del tiempo, las circunstancias cambiaron, pues la roya acabó con los plantíos y muchos productores se alejaron del campo, perdiéndose así, el conocimiento sobre las nuevas formas de producir, transformar y comercializar el café con alto valor agregado. Sin embargo, Xilitla nunca ha dejado de tener el potencial. Y ahora, con una administración que está tomando decisiones firmes, comienza a despertar. "El café sigue siendo parte de nuestra identidad. Sólo hacía falta volver a mirarlo con otros ojos y hacerlo con conocimiento", señaló el alcalde Óscar Márquez, quien está liderando una transformación integral para fortalecer la producción, desde la semilla hasta la taza.

A través del Departamento del Café se impulsa el rescate de viveros municipales, la entrega de semillas mejoradas y se promueve la capacitación técnica a productores. Además, se están abriendo espacios para servicios de morteo y tostado a bajo costo, algo fundamental para los pequeños caficultores. Aunado a ello, el municipio forma parte activa de la campaña estatal de reforestación, con la plantación de más de dos millones de árboles, fortaleciendo así la sostenibilidad de los ecosistemas. Si bien aún falta camino por recorrer, la dirección que ha tomado el gobierno municipal es clara y acertada.

Cabe destacar que Óscar Márquez está tendiendo puentes, sumando aliados y sembrando las bases para que el café vuelva a ser un motor económico y social en la región. En ese sentido, uno de los eventos más esperados del año es la Feria del Café, que se celebrará del 18 al 21 de diciembre, coincidiendo con la cosecha del café cereza. Retomada en 2021 tras más de 20 años de ausencia, esta feria busca que el turista viva una experiencia completa: desde el despulpado del grano hasta la taza humeante de café. Sin olvidar que uno de los ejes clave es la formación. "Queremos que nuestra gente conozca el verdadero valor de lo que siembra, y que aprendan que hay un universo de posibilidades en el café de especialidad", explicó el regidor.

Este esfuerzo cafetalero se fortalece con una estrategia clara de promoción turística y cultural, que ha posicionado a Xilitla como uno de los destinos más emblemáticos de San Luis Potosí. Prueba de ello es su reciente reconocimiento como el "Mejor Pueblo Mágico para Escapada en Familia" por la revista México Desconocido, durante el Tianguis Turístico 2025. "Xilitla no sólo encanta por su naturaleza y arquitectura surrealista, sino por tradiciones vivas como el Xantolo, la celebración del Día de Muertos en la Huasteca Potosina", compartió. Durante esta época, cuando muchas familias migrantes regresan a casa, el pueblo se transforma en un escenario vibrante lleno de comparsas, catrinas, calaveras monumentales, huapangos tradicionales, festivales de jazz y música electrónica, además de homenajes a personajes icónicos como Edward James, Leonora Carrington, Profe Elías, María Jesús Almaraz y Pedro Rosa Acuña, creador del son huasteco "El Querreque".

El municipio está por celebrar su 14° aniversario como Pueblo Mágico, y lo hace con el orgullo de su historia y la mirada puesta en el futuro. "Sabemos que tenemos mucho por aprender y por hacer, pero también tenemos lo más importante: una tierra fértil, una cultura viva, una comunidad trabajadora y una visión que comienza a dar frutos", concluyó el Ing. Óscar Humberto Márquez Plascencia, presidente municipal constitucional de Xilitla.



# CAFÉ YANKUIK

## EL RENACER CAFETALERO EN LA SIERRA DE XILITLA

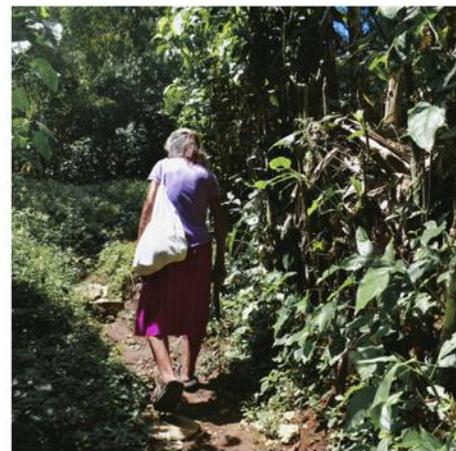
POR LUCERO LUNA CAMPOS

**E**n las comunidades de Uxtuapan y Xilosuchico, en San Luis Potosí, un grupo de productores ha logrado revivir el cultivo de café tras años de abandono. Con esfuerzo colectivo, técnicas renovadas y una visión a futuro “Café Yankuik” se posiciona como un ejemplo de resiliencia y esperanza en la cadena de valor cafetera.

José Fortanelli García, secretario del comité del grupo de trabajo de Café Yankuik, que en náhuatl significa “Café Nuevo”, refirió que el grupo se conformó en 2017, cuando la roya y las heladas habían erradicado prácticamente el cultivo de café en la sierra de Xilitla, donde las opciones productivas eran y son escasas.

Explicó que el cultivo del café en la comunidad de Uxtapan, es más que una tradición, por ello, tuvieron que organizarse entre ejidatarios, comprar semillas resistentes y volver a sembrar café, viendo hacia el futuro. “Optamos por adquirir variedades mejoradas en Veracruz, especialmente sarchimor, conocida por su resistencia y rendimiento”.

El representante de esta organización contó que actualmente el vivero comunitario alberga unas 35 mil plantas y que si bien el grupo inició con más de 60 integrantes, quedan 40 productores activos. “Muchos se fueron porque no creyeron que lo lograríamos. El fundador, Eustaquio Cruz Cruz, falleció recientemente,



pero su legado sigue vivo en cada cafeto sembrado”.

La organización del grupo combina lo colectivo con lo individual; cada productor cuida su propia parcela, pero todos colaboran en el vivero. “Si una planta enferma, la curamos entre todos, porque es de todos; la técnica de cultivo incluye prácticas como el espaciamento para ventilación y el embolsado doble, buscando siempre mejorar la calidad del café”, destacó Fortanelli.

Fortanelli García, mencionó que el grano se vende principalmente en cereza o como café lavado y que la cosecha se concentra entre noviembre y enero, los meses más fríos y húmedos, lo que complica el secado, sin embargo, con mejoras en el beneficio y la calidad, alcanzan mejores precios. Y que además, la comunidad está abierta a recibir apoyo para conocer el perfil sensorial de su café, lo que les permitiría acceder a subastas gracias a microlotes especiales.

# JENNIFFER BORREGO

SE CORONA EN LA WORLD BARISTA CHAMPIONSHIP 2025

POR VÍCTOR HERRERA

**M**éxico brilló en el escenario mundial del café gracias al talento, la disciplina y la pasión de Jenniffer Marlene Borrego Alamilla, originaria de Tampico, Tamaulipas, México, quien este 2025 escribió una nueva página en la historia del barismo nacional al obtener el séptimo lugar en el World Barista Championship, celebrado en Milán, Italia. Su logro, además de colocar a México entre las potencias emergentes del café de especialidad, reafirma el compromiso de una generación que honra al origen y transforma cada taza en un acto de arte y ciencia.

Tricampeona nacional de barismo, Jenniffer ha construido una trayectoria sólida basada en el conocimiento técnico, la sensibilidad hacia el café y el respeto profundo por los productores, de la mano de DegasCafé y Espresso Lab, proyectos que la han respaldado firmemente a lo largo de más de una década. En Milán, su presentación cautivó al jurado con una propuesta que trascendió lo sensorial: un discurso que celebró la trazabilidad, la sostenibilidad y la conexión humana detrás de cada grano. Cada espresso preparado fue una historia contada con precisión y emoción, donde el café se convirtió en protagonista.

El grano que eligió para representar a México fue cultivado con dedicación en Panamá, resultado de una colaboración cercana con sus expertos entrenadores que están comprometidos con la calidad y la innovación. Las notas florales y frutales, combinadas con una textura sedosa y una acidez brillante, reflejaron el carácter vibrante del grano panameño.

“Mi objetivo siempre ha sido mostrar que el café mexicano tiene un nivel extraordinario, que puede competir con los mejores del mundo”, ha expresado Borrego en diversas entrevistas. Y lo ha cumplido con creces: su desempeño la colocó entre los diez mejores baristas del planeta, un reconocimiento que México celebra con orgullo y que además la señala como la mejor barista mujer del mundo.

Más allá de los premios, Jenniffer Borrego representa una nueva era del café en México. Su trabajo inspira a cientos de jóvenes baristas, impulsa la profesionalización del sector y proyecta al país en el mapa internacional del café de especialidad.

En Lo Mejor del Café, celebramos su pasión, su constancia y su compromiso con esta bebida que une a comunidades y culturas. Desde Milán hasta las montañas cafetaleras de Veracruz, Puebla y Chiapas, su historia nos recuerda que el café mexicano no solo se bebe: se vive, se siente y se comparte con el mundo.





# Hotel Aldea Nanacatli

"ENCANTO Y MAGIA ENTRE HONGOS"



## NUESTROS SERVICIOS

-  Habitaciones Tipo Hongo y Tipo Cueva
-  Spa & temazcal
-  Restaurant & Bar
-  Lago artificial
-  Recorridos en RZR
-  Cabaña Familiar
-  Tienda de Souvenirs
-  Área de juegos



+52 489 197 7880



@aldeananacatli



Corazón de María 20, Apetzco, 79927



# CAFÉ LOS QUINTALES

XILITLA, CALIDAD A NIVEL DE CUALQUIER REGIÓN CAFETALERA

POR FRANCISCO JAVIER REYES ARÉVALO

**E**n las montañas de Xilitla, San Luis Potosí, donde el amanecer se acompaña de cotorros y el café madura lentamente bajo doble sombra, José Antonio Olivares Morales, director de Café Los Quintales, aseguró y presumió que el café que se produce en este municipio puede competir en calidad con cualquier región cafetalera, por sus perfiles afrutados y excelente aroma.

Desde su finca, símbolo de transformación y laboratorio vivo de resiliencia cafetalera, donde también se cultiva comunidad, memoria y futuro, puntualizó: “soy productor desde la raíz hasta el tostado; solo me falta vender café en taza –dijo- mientras recorría los terrenos heredados de su padre, contando que su historia se entrelaza con la defensa del café potosino y la lucha contra la roya que en 2015, redujo la productividad a medio quintal por hectárea.

En ese tiempo –sostuvo- como representante de los productores cafetaleros que integraban el Consejo Potosino del Café, impulsó el rescate de la cafecultura junto a Santiago Argüello, quien era parte de una comisión especial del café, promoviendo variedades tolerantes como Colombia, Marsellesa y Geisha, además de organizar las ferias del Café a nivel estatal. Finca Los Quintales, ubicada a 750 metros sobre el nivel del mar, en Xilitla, se beneficia de un microclima único que permite una maduración lenta y perfiles de taza frutales y aromáticos. “Por eso nos funciona muy bien el Colombia y Geisha para incursionar en el café de especialidad. Aquí no hay vecinos para copiar.

Innovamos desde prueba y error”, explicó. De momento, solo vende café tostado y sigue explorando el mercado de especialidad; estudia su trazabilidad con el Colombia, el cual es muy productivo en su finca porque da buen puntaje en taza; el Geisha, se acaba muy rápido, pues solo tiene tres hectáreas de esta variedad; también tiene algo de Marsellesa; para los blends recurre a los cafés de otros estados que le permiten responder a una demanda creciente para ofrecer café especial. Agregó, que Café Los Quintales, representa un testimonio de adaptación, respeto por el entorno y amor por el café. “Cada región tiene su esencia y magia. El café de Xilitla no tiene mucho cuerpo, pero es muy frutal y aromático. Se toma con gusto, como se vive aquí: con dignidad y comunidad”.

Con 14 hectáreas sembradas, el ex presidente del Sistema Producto Café, José Antonio Olivares Morales, reconocido gestor del café potosino –acotó- que comercializa Café Los Quintales en dos puntos: Himno Nacional 1948, fraccionamiento Tangamanga, San Luis Potosí –capital- y Huichihuayán, en el municipio de Huehuetlán, donde realiza el beneficio húmedo, seco y el tostado.

Finalmente, invitó a descubrir la riqueza de la Huasteca Potosina, una región que combina ríos, cascadas, Pueblos Mágicos como Aquismón y Xilitla, y de una cultura cafetalera en pleno florecimiento. “Aquí no solo se toma buen café, se vive con sabor a comunidad. Y esto se nota en cada taza”, afirmó.





# HOTEL TENEKA

LUJO, CONFORT Y ALTA GASTRONOMÍA EN XILITLA, SLP

POR ROCÍO REYNOSO

**E**ntre la niebla y el murmullo del bosque, Téneca emerge como un refugio donde el descanso se convierte en transformación. Enclavado en el Pueblo Mágico de Xilitla, Hotel Téneca es el resultado de un sueño compartido: un proyecto que combina modernidad, cultura y calidez, y que rinde tributo a la naturaleza y a la autenticidad de la Huasteca potosina.

El Ing. Arturo Equihua Montoya y David Maya, socios fundadores del proyecto, originarios de Río Verde, San Luis Potosí, encontraron en Xilitla un lugar que los inspiró a crear un espacio que honrara su entorno. Lo que comenzó como la búsqueda de un terreno para un

proyecto modesto, terminó convirtiéndose en un hotel de 41 habitaciones que celebra la esencia viva de esta tierra.

El nombre Téneca, derivado de la palabra teenek o tének —que en lengua huasteca significa “gente viva” o “gente verdadera”—, es un homenaje a la tierra y a su gente. Su identidad se entrelaza con la naturaleza y con el espíritu de una cultura que respira en cada ritual, en cada canto y en cada historia que el bosque resguarda.

La arquitectura del hotel dialoga de manera orgánica con el paisaje. Inspirada en el bosque de niebla, se construyó con materiales locales y un diseño que privilegia la luz natural, la ventilación y la serenidad

visual. Cada espacio está pensado para ofrecer bienestar integral: ambientes cálidos, texturas naturales y vistas que invitan a la contemplación.

Uno de los pilares del proyecto es el café, razón por la cual pronto abrirá Aromatta: Una pausa en lo más alto, una cafetería dedicada a enaltecer los aromas y sabores del café regional. “El café es parte esencial de este lugar; queremos contribuir al desarrollo de la caficultura en Xilitla”, comentó Arturo. La pasión por esta bebida es compartida por David, quien impulsa la creación de un espacio dedicado a celebrar su cultura.

Mientras tanto, los huéspedes pueden disfrutar de una propuesta gastronómica en Savoria: Cocina con alma, un restaurante que fusiona ingredientes locales con acentos exóticos como maracuyá y jobito. Con un equipo de chefs y meseros capacitados, cada platillo busca transmitir el carácter de la región a través de sabores auténticos y presentaciones contemporáneas.

Además del hospedaje, Téneca apuesta por experiencias inmersivas que promueven la conexión cultural y el contacto con la naturaleza. En colaboración con agencias certificadas, ofrece recorridos por cascadas, parajes naturales y sitios emblemáticos de San Luis Potosí. Próximamente, un temazcal y un spa se sumarán a esta propuesta para completar su concepto de bienestar.

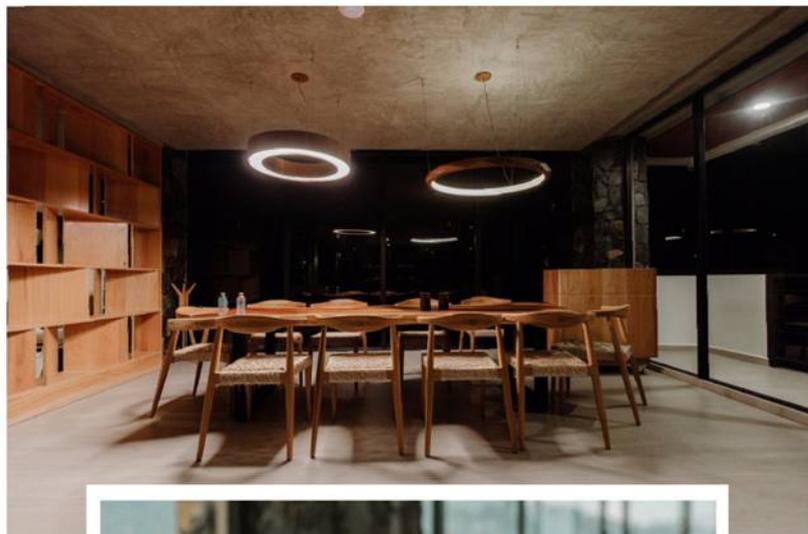
Más que un hotel, Téneca es un refugio donde cada amanecer invita a reconectar con lo esencial: la tierra, la naturaleza y el espíritu de la Huasteca.

📍 Calle Santa Clara s/n, Col. Santa Mónica, C.P. 79900, Xilitla, San Luis Potosí.

📞 +52 489 107 6378 | [info@hotelteneka.com](mailto:info@hotelteneka.com)

📷 @hotel.teneka

📺 @savoria.teneka





## “EL INICIO DE UN MEJOR FUTURO”

### JUAN CARLOS FÉLIX RODRÍGUEZ

POR ELOÍNA AGUILAR DE PAZ

**E**l café se ha convertido en el motor de desarrollo rural, económico, turístico, educativo y cultural de Xilitla, señaló el responsable del Departamento del Café en esta localidad, Juan Carlos Félix Rodríguez, tras afirmar que, por ello, Xilitla es el único municipio en la entidad que tiene una feria exclusiva del café y en breve “La Travesía del Café”, una ruta turística que recorrerá puntos clave de producción y cultura cafetalera. La finalidad -dijo- es integrar a productores, barras de especialidad, tostadores, proveedores de maquinaria, diseñadores de empaque y marcas emergentes a estas actividades; asimismo, profesionalizar a los involucrados en la cadena de valor para proyectarlos más allá de la finca.

Juan Carlos Félix Rodríguez, explicó que la iniciativa de apoyar y fortalecer el sector cafetero en Xilitla se enmarca en el programa de “Fortalecimiento a la Cafeticultura Agilicense”, mismo que es prioridad para la administración del Ing. Óscar Humberto Márquez Plascencia, presidente municipal constitucional de Xilitla: “desde que se implementó, se han creado seis grupos comunitarios, ofreciendo capacitación y acompañamiento a 300 productores, además de reactivar viveros para la renovación de cafetales. Es relevante incluir al sistema educativo, dado el relevo generacional; de ahí que en las escuelas secundarias, se hayan creado viveros donde adolescentes aprenden a germinar, trasplantar y cuidar sus propias plantas de café. Queremos que los niños se integren desde temprana edad, que vean el café como parte de su identidad”, destacó el también productor cafetalero.

Cabe mencionar, que con estas acciones el municipio de Xilitla, enclavado entre montañas, selvas bajas y bosques mesófilos a una altura que va de los 400, 700 y 1200 metros sobre el nivel del mar, escribe una nueva historia cafetalera, mostrando que hay una amplia gama de perfiles sensoriales que deben darse a conocer, puntualizó, el también ingeniero en Agronegocios, hablante de náhuatl y productor de cuarta generación.

Al abundar sobre las variedades de café en las microzonas que componen la región, compartió que hay en su mayoría Sarchimor, Costa Rica 95 y Marsellesa, las cuales representan el 60% de la producción; “hubo Oro Azteca, pero no logró adaptarse del todo”, puntualizó. En menor proporción -indicó- se cultivan Geisha en la sierra y Colombia en zonas específicas. El restante 40% corresponde a variedades tradicionales como Typica y Mundo Novo. Todo el café es arábica, cultivado bajo sombra en sistemas agroforestales diversificados con cítricos, canela y otras especies.

Retomando el tema de la Ruta del Café, el funcionario municipal, refirió que Xilitla es un Pueblo Mágico desde 2011 y que fue recientemente reconocido como el mejor destino nacional para escapadas familiares. Su Jardín Surrealista, museos, exconvento, gastronomía huasteca y actividades como paseos en Razer, miradores, hoteles temáticos y avistamiento de aves, luciérnagas y mariposas lo convierten en un destino completo.



# El Mejor Café

## POR TRADICIÓN

**- PROMO -**

BARRAS VANGUARDISTAS DE MÉXICO

**Precio especial**

A PARTIR DE  
  
20k

 **ENVÍOS A TODO EL PAÍS**



- Encuétranos en -



**mercado libre**

Conoce nuestros productos, visítanos en [www.cafewurts.com](http://www.cafewurts.com):  
CAFÉ WURTS, UN PRODUCTO CON RESPONSABILIDAD SOCIAL, AMBIENTAL CALIDAD E INNOVACIÓN



TENDENCIA

# ARANDELA

EXCELENCIA EN EL CAFÉ DE ESPECIALIDAD

POR ARIANNA LUNA



Escanea el QR

**H**ay proyectos que nacen planeados, trazados con precisión. Y hay otros que simplemente ocurren, como si el destino los hubiera preparado en silencio. Así nació Arandela Barra de Café, una historia que comenzó entre curiosidad y casualidad, pero que hoy es un referente indiscutible del café de especialidad en San Luis Potosí.

Todo inició hace dieciséis años, cuando Julieta, estudiante de mercadotecnia y Manuel Vázquez, estudiante de gastronomía, aceptaron la invitación de la madre de Julieta para abrir una pequeña cafetería junto a la panadería familiar. Lo que parecía una extensión del negocio se convirtió en el punto de partida de una pasión que los llevaría a competencias nacionales y mundiales, a fundar su propio proyecto, y a construir una comunidad sólida.

El primer contacto consciente con el café llegó gracias a una capacitación con Javier Gamboa, barista pionero en México. Aquella experiencia cambió su percepción: descubrieron la complejidad, ciencia y emoción del universo del café. De esa chispa nació una travesía que los llevó a competir por primera vez en Guadalajara en 2010, representando a San Luis sin saber que estaban dando sus primeros pasos hacia una carrera sobresaliente.

Desde entonces, ha sido una entrega total a la profesión: noches de estudio, viajes, competencias y un aprendizaje constante que los ha llevado a representar a México en las ligas más altas de esta industria. Julieta fue campeona nacional de barismo en 2014 y 2015, participando en los mundiales de Seattle e Irlanda, mientras que Manuel se coronó campeón nacional de Brew Bar en 2022, viajando a Atenas, Grecia, para competir entre los mejores del mundo.

Más allá de los títulos, lo que los distingue es su manera de entender el café: como un acto compartido. Ella, meticulosa, visionaria y con la mente estratégica; él, apasionado, comprometido y de una sensibilidad que se traduce en tazas llenas de carácter. Juntos son el equilibrio perfecto.

Además de su papel como baristas, Julieta -también jueza de competencias nacionales- y Manuel han sido *coaches* de algunos baristas, compartiendo su experiencia y acompañando a nuevos talentos. “Ser coach es un acto de confianza, estás ahí en los momentos más vulnerables de un competidor, y eso es algo que respetamos profundamente”.

Arandela Barra de Café abrió oficialmente sus puertas el 11 de febrero de 2015, en su primera sede de Himalaya, a la que siguieron las sucursales de Casa Maka en 2021 y Torre Avancer en 2022. Hoy, no sólo es una barra: es taller, escuela y plataforma de inspiración, con cursos especializados, servicio de barra móvil y un gran equipo que los ha hecho trascender.

El nombre, encierra una metáfora poderosa: la arandela, esa pequeña pieza que parece insignificante, pero sin la cual todo el engranaje pierde equilibrio. Así conciben su labor: un trabajo circular y colectivo donde cada actor — productor, tostador, barista, consumidor— es esencial. “Nunca queremos que a nuestro equipo le falte una arandela” compartió Manuel. Y es precisamente esa visión la que los ha convertido en pilares de una comunidad unida.

Hoy, ambos miran hacia atrás y reconocen que el camino no ha sido solitario. “Aunque Arandela es un referente, esto lo hemos construido entre todos aquellos que creemos en una taza mejor.”, dijo Julieta. Y en esa afirmación se resume la esencia de su historia: una pareja que transformó una coincidencia en un legado, un sueño en comunidad y una taza en un símbolo de pasión compartida.





# JARDÍN ESCULTÓRICO EDWARD JAMES

SUEÑOS SURREALISTAS  
ENTRE CAFETALES

POR ALAN LUNA

**E**l nombre de Edward James evoca una de las historias más fascinantes del vínculo entre arte, naturaleza y utopía. Este excéntrico filósofo, poeta y mecenas inglés, nacido en 1907, encontró en México no solo un refugio espiritual, sino el escenario ideal para plasmar su visión surrealista del mundo. Proveniente de una de las familias más acaudaladas del Reino Unido, James se distanció de la vida aristocrática europea para entregarse por completo a la búsqueda de la belleza, la libertad creativa y el sentido profundo del arte. México, con su misticismo, diversidad y fuerza natural, se convirtió en su última gran obra y su más fiel musa.

A mediados del siglo XX, Edward James llegó al pueblo de Xilitla, enclavado en la sierra huasteca de San Luis Potosí. Lo que comenzó como un terreno de cultivo y orquídeas y café, pronto se transformó en un vasto santuario surrealista: “Las Pozas”, un jardín de más de 37 hectáreas donde el arte y la naturaleza conviven en una sinfonía onírica. Entre cascadas, helechos y montañas húmedas, James levantó más de 30 estructuras de concreto —escaleras que no conducen a ningún lado, portales suspendidos en el aire, columnas y esculturas imposibles— inspiradas en sus sueños, en la mitología y en su admiración por el inconsciente humano.

Sin embargo, su aporte a México va mucho más allá de la extravagancia visual de Las Pozas. Edward James fue un promotor apasionado de la riqueza cultural mexicana, convencido de que el país albergaba una sensibilidad artística y espiritual única en el mundo. Desde su llegada, entabló amistad y colaboración con figuras de la talla de Leonora Carrington, Remedios Varo, Kati Horna y otros exponentes del surrealismo que también hallaron en México un terreno fértil para sus ideas. Con Carrington, en particular, compartió una profunda conexión intelectual y emocional: ambos se nutrieron mutuamente en la exploración del misticismo, la alquimia, la naturaleza y el inconsciente, proyectando en su obra la magia del México profundo.

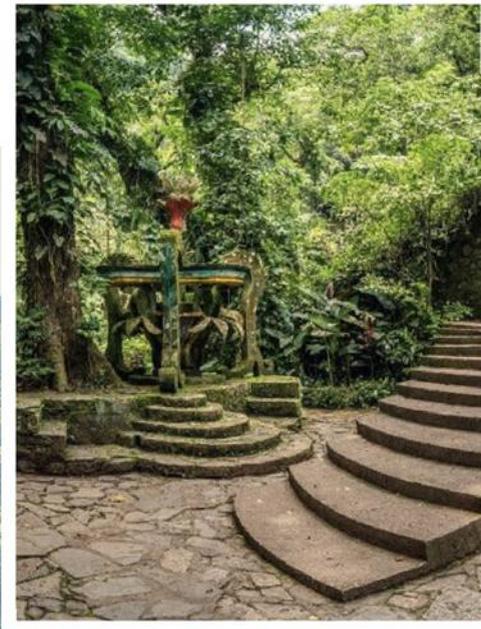
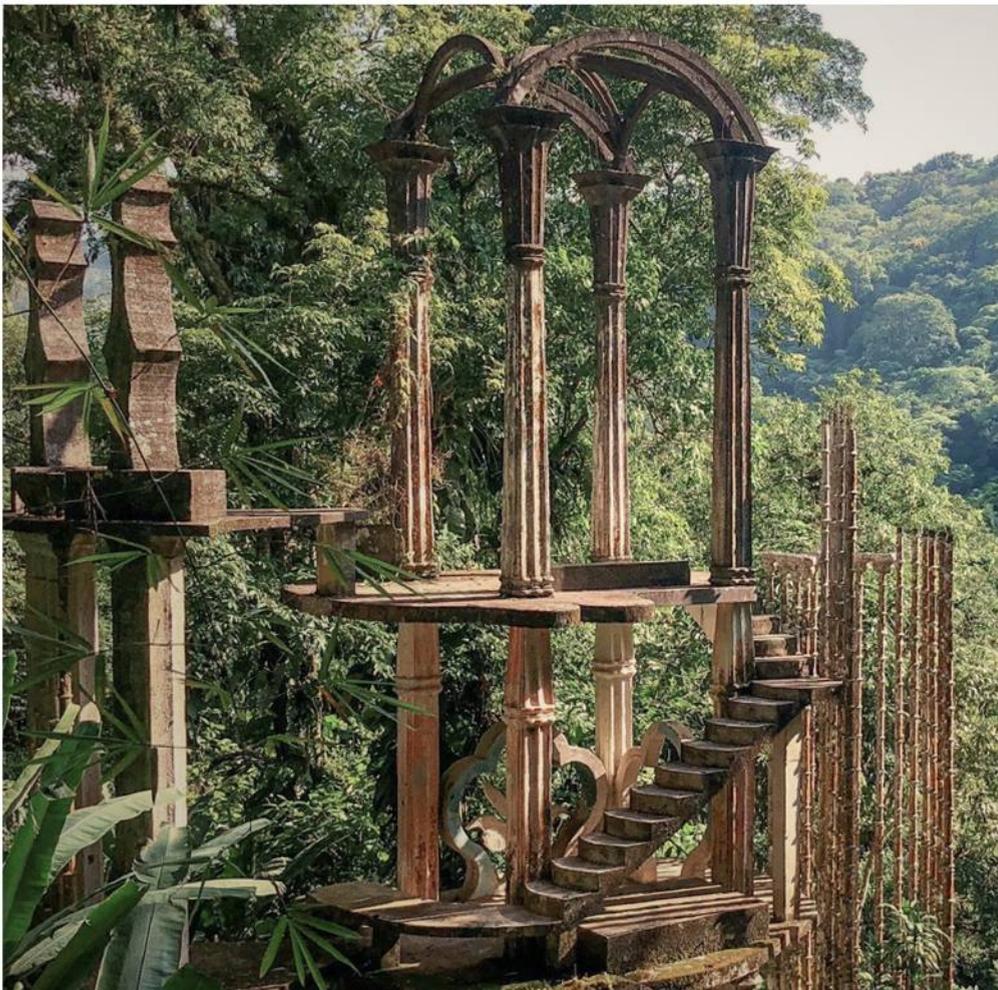


Edward James se convirtió en un puente entre Europa y América Latina, un difusor del espíritu mexicano en el ámbito internacional. A través de sus relaciones con artistas, escritores y pensadores, contribuyó a posicionar a México como un epicentro de creatividad y libertad artística. En cada entrevista, carta o exposición, el inglés defendía la idea de que el país era una fuente inagotable de inspiración, un lugar donde el mito y la realidad coexistían con naturalidad.

Hasta su muerte en 1984, Edward James permaneció fiel a su visión y a su amor por México. Vivió sus últimos años rodeado de vegetación, esculturas y sueños inconclusos en Xilitla, donde su espíritu parece seguir habitando entre la bruma y el canto de los pájaros. Su legado trasciende las fronteras del arte: es un testimonio de cómo un hombre, guiado por la imaginación y el afecto, fue capaz de convertir la selva en un poema de piedra y de mostrar al mundo un México que respira arte, magia y eternidad.

Hoy, Las Pozas de Xilitla no solo son un sitio emblemático del surrealismo internacional, sino un recordatorio de que los sueños pueden tener raíces, y que en la conjunción entre naturaleza y arte puede encontrarse la verdad más profunda de la existencia. Edward James, el soñador inglés, encontró en México su destino y nos legó una de las obras más extraordinarias del siglo XX: un jardín donde el pensamiento filosófico florece entre cascadas, columnas y ecos de eternidad.

**Agradecemos al Honorable Ayuntamiento de Xilitla, San Luis Potosí, México y a la FUNDACIÓN PEDRO Y ELENA HERNÁNDEZ, A.C. por las facilidades brindadas al equipo de la revista Lo Mejor del Café para la realización periodística y de fotografía en el Jardín Escultórico de Edward James, mismo que ha sido declarado por la SEP y el Instituto Nacional de Bellas Artes en nuestro país como Monumento Artístico Nacional.**



# JOS CAFÉ BOUTIQUE

## ENCUENTRO ENTRE TRADICIÓN Y ESPECIALIDAD

POR ALAN LUNA

Una aventura familiar, bordados típicos, aroma a café de especialidad y gastronomía, son algunos de los distintivos de Jos Café. Así el concepto que desde 2018, hicieron realidad Josefina Castillo y el Dr. Carlos Rogelio Martell, junto a sus hijos Carlos, María José y Mauricio, en Ciudad Valles, San Luis Potosí, México.

“Jos Café es un espacio acogedor entre muebles antiguos y plantas, un concepto nutrido de ideas que consolidó la aventura que nos ha hecho felices, haciendo lo que nos apasiona. Toda la vida hemos sido amantes del buen café”, compartió el también médico de profesión, Carlos Rogelio Martell.

Josefina Castillo recordó que todo inició con la idea de una boutique donde pudiera comercializar prendas típicas de la región, mismas que de la mano de artesanas huastecas dieron vida a prendas elegantes, pero que no perdieran el toque de los hermosos bordados tradicionales.

A la par, su hijo Carlos estudiaba cinematografía en Ciudad de México, “Invité a mis papás a que me visitaran y les mostré un par de mis cafeterías favoritas, además de mostrarles el café de especialidad. Fue así que los motivé a dar un giro al negocio, una boutique con su propia barra de café”, añadió Carlos Martell.

Comenzaron a adecuar el concepto, a la boutique le agregaron un mobiliario adecuado para una cafetería, mismo que combina lo rústico y lo novedoso. Así dio inicio Jos Café Boutique, en honor al nombre de Josefina o Jos, como la llaman.



En esta aventura compartida, la barra y boutique, es referente de servicio y café de especialidad en Ciudad Valles, San Luis Potosí. Josefina, con su toque hogareño diseñando el interior del lugar y a su vez, proyectar las prendas, creando así una conexión con las artesanas huastecas; por su parte Carlos, liderando la barra de café con visión técnica, de aprendizaje y espíritu comunitario.

Carlos, añadió que la barra funciona como laboratorio y que los jóvenes estudiantes de gastronomía, bioquímica y otras disciplinas se han integrado sin necesidad de experiencia previa. "Aquí aprenden, experimentan y compartimos. No se trata solo de servir café, sino de compartir lo que somos. Principalmente tenemos granos mexicanos, de San Luis Potosí, pero también contamos con cafés de Chiapas, Veracruz, Colombia y Etiopía, eso abre un panorama para los jóvenes, que a su vez lo extienden a sus familias y amigos, generando una cadena de conocimiento".

En ese sentido, los favoritos de sus comensales son el espresso de Xilitla, mismo que es la base de la mayoría de las bebidas, como el latte miel con canela; el horchata latte y las limonadas con ingredientes naturales de la zona; estas son algunas de las creaciones que han conquistado el paladar de oriundos y turistas. Cabe destacar que la gastronomía también forma parte de este gran espacio, gracias a sus deliciosos bocoles, palmito, requesón; las empanadas y sus crepas saladas o dulces. La cereza del pastel es la nieve de lichi, el affogato con matcha y los postres, como el pay de pera al vino tinto o el pan de elote casero, conformando una carta que se reinventa con la llegada de las temporadas. Jos también se distingue al ofrecer productos con trazabilidad: café en grano, miel de flor de lichi y por supuesto, las prendas bordadas por artesanas locales.

La pasión y el amor con la que fue creado Jos Café Boutique, se reafirma en cada taza de café y en cada momento que se disfruta, porque todo está preparado con el corazón de la familia Martell Castillo, quienes prometen en cada visita a este espacio celebrar una exquisita experiencia sensorial.

📍 Galeana 212, Zona Centro, 79000, Ciudad. Valles, S.L.P.

📷 @joscafeboutique

📍 Jos Café Boutique





# VIDA CAFÉ

CALIDAD, CIENCIA Y SABOR EN RIOVERDE

POR ARIANNA LUNA



Escanea el QR

**A** ocho años de su creación, Vida Café se ha consolidado como la referencia más sólida en cafés de especialidad en Río Verde, San Luis Potosí, marcando una pauta de calidad y visión empresarial, que honra el trabajo del campo, la ciencia del café y la hospitalidad como una forma de cultura. Con el sello y la dirección de la familia Gámez Rivera, este proyecto ha impulsado una comunidad apasionada por el café de especialidad y por la excelencia en el servicio.

Originarios de esta región del centro potosino —donde la agricultura y el turismo sostienen la vida local— los hermanos Arianna, David y César Gámez Rivera unieron sus conocimientos en Educación, Ingeniería Metalúrgica y Agronomía para crear un concepto distinto: un espacio donde el café se vive con método, conocimiento y alma.

El proyecto surge de una convicción profunda: llevar el café a su máxima expresión, bajo una visión empresarial y un estándar de calidad impecable. Así surgió una cultura organizacional bien definida, con manuales de operación, protocolos de calibración, tableros de seguimiento y evaluaciones 360. Cada área está cuidadosamente estructurada: Arianna lidera el capital humano y la hospitalidad, César dirige la barra y la capacitación técnica, mientras que David orquesta la parte estratégica, documental y de innovación.

“Cada café que servimos tiene detrás un proceso medido y pensado”, compartió David, quien traduce su formación científica al lenguaje del tueste y la extracción: “El tueste es transferencia de calor, es balance de masa, es fisicoquímica. Hacer café es lixiviar”.



Esta mirada técnica y profesional los ha llevado a diseñar sus propios métodos de tueste y control de calidad, trabajando con distintos procesos: lavados, honeys y experimentales. “Cada perfil encuentra a su público: los lavados son el punto de partida, los naturales gustan a paladares más frutales, y los experimentales despiertan la curiosidad de quienes buscan algo diferente”, explicó César. Su propuesta reúne granos de Finca Corahe y Finca Coyometla, de Veracruz; Manto Niebla, de Oaxaca; y Finca Papatla de Puebla, junto con selecciones internacionales pensadas para métodos de extracción.

La propuesta gastronómica de Vida Café está al mismo nivel. Desde un principio, Arianna tuvo claro que la comida debía estar a la altura del aromático: “No queríamos un menú convencional; queríamos una experiencia visual y sensorial completa”. Hoy, el menú se renueva dos veces al año —primavera-verano y otoño-invierno— integrando productos frescos y

recetas que dialogan con el clima y los sabores locales. Entre los favoritos destacan los chilaquiles, el salmón tropical con salsa de mango y el pastel de guayaba con cobertura de queso mascarpone, platillos que resumen su filosofía: cocina honesta, creativa y perfectamente ejecutada.

En cada detalle, demuestran que la excelencia no es casualidad, sino disciplina. Su compromiso con la formación constante y la mejora continua los ha convertido en un referente regional de servicio, conocimiento y pasión por el café. “Nos gusta pensar que no sólo servimos café, sino experiencias que la gente recuerda”, dijo Arianna.

Con dos sucursales y un equipo de 23 personas unidas por la misma pasión, Vida Café inicia una etapa decisiva en su camino: el tueste. Al proveer cafés a proyectos locales y perfeccionar cada proceso, se perfila como una marca tostadora con un futuro tan sólido como su aroma.

# Veinte Cero

coffee



Escanea el QR

## VEINTE CERO

### CAFÉ CON ESENCIA Y RUMBO

POR ARIANNA LUNA

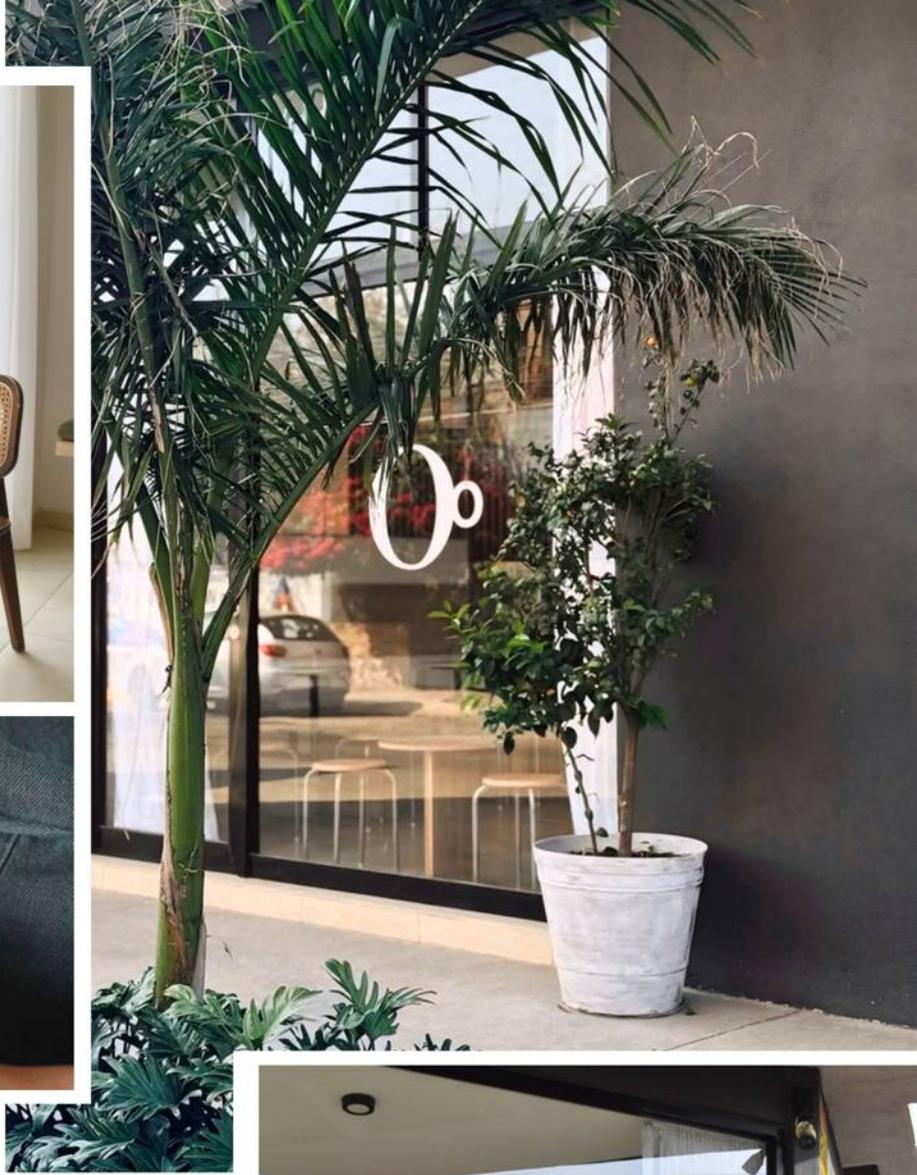
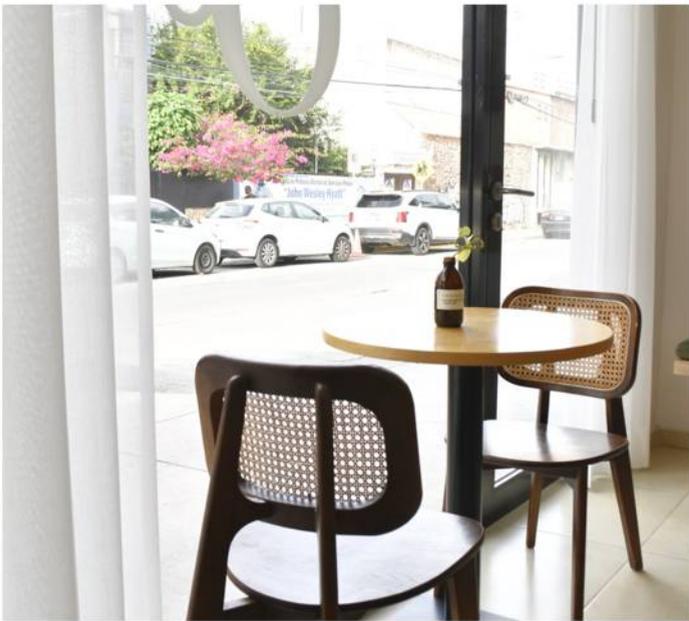
**A** veces, los grandes proyectos nacen en los momentos más inesperados. En plena pandemia, mientras el mundo parecía detenerse, Marlyn Franco Hernández descubría su rumbo entre recetas, granos y una idea audaz: llevar el café frío a otro nivel. Así nació Veinte Cero, un espacio donde el café de especialidad se prepara con la misma devoción con la que se cuentan las buenas historias: despacio, con propósito y con alma.

Antes de ese punto de inflexión, Marlyn ya trazaba una historia. Se formó en Administración de Empresas Gastronómicas, trabajó en Pujol, y luego se mudó a Oaxaca para colaborar en la apertura de un restaurante. Fue ahí, entre filtros Chemex y charlas con baristas apasionados, donde se enamoró del café real, ese que huele a flores o frutos, a paciencia y a ritual. "Descubrí que el café tenía su propio universo".

De regreso en San Luis Potosí, abrió un restaurante de comida mexicana, pero la experiencia la llevó a soltar la cocina para descubrir algo más personal que la llevaría al comienzo de uno de sus verdaderos sueños.

Durante la pandemia, decidió experimentar con el cold brew. Con una cafetera, un branding creado desde casa y mucha curiosidad, inició vendiéndolo a sus amigos y entregando cada pedido personalmente. La respuesta fue tan cálida que, dos años después, decidió abrir su primer local: un rincón pequeño, luminoso y lleno de intención.

Hoy, Veinte Cero es una de las barras más queridas de San Luis Potosí y uno de los lugares donde el café se honra con respeto y autenticidad. Principalmente ofrecen cafés mexicanos de estados como Veracruz, Chiapas -como el de Finca Santa Cruz- y Puebla, tostados por Terra Mano, pero también de países como Panamá, Colombia y El Salvador, todos ellos servidos junto a exquisitos postres y platillos confortables como los toasts o wraps, sin perder al verdadero protagonista: el café.



El diseño del espacio —minimalista, con verdes sutiles, luz natural y una atmósfera tranquila— refleja la visión de su fundadora: equilibrio entre lo estético y lo esencial. A un costado, Patio, su nueva extensión, funciona como un espacio para trabajar, convivir y descubrir más del universo del café de especialidad a través de catas y experiencias sensoriales.

Fiel a su visión, Marlyn ha preferido mantener el rumbo de Veinte Cero sin alterar su esencia. En un entorno donde muchos negocios modifican su concepto para complacer al cliente, ella apuesta por la autenticidad. "No busco vender más a costa de perder lo que somos; quiero crecer con coherencia, paso a paso", afirmó. Esa constancia ha convertido a Veinte Cero en un referente para quienes valoran el café preparado con respeto, convicción y propósito.

Con la mirada puesta en el futuro Marlyn sigue perfeccionando cada detalle y con la firme tarea de que el buen café sea más conocido en su estado. ¡Visítalos en Amado Nervo 1255, San Luis Potosí!



# SIP COFFEE STUDIO

## HISTORIAS CONTADAS EN CADA SORBO

POR GABRIELA LOYOLA



“**S**ip Coffee Studio, es una barra de introducción al café de especialidad, donde cada sorbo cuenta una historia y, lo que comenzó como una intuición, se convirtió en una inmersión en la maravillosa industria del café”, afirmó su fundador, Ángel Eduardo Soto Villalobos.

Ángel, originario de León, Guanajuato, llegó a San Luis Potosí en el 2022. El joven empresario, tuvo la oportunidad de vivir tres años en Montevideo, Uruguay, donde conoció a una barista que le preparó un Flat White, ahí empezó su inmersión en la industria del café y fue justamente una barra de café en México. “Quería acercar una experiencia diferente a quienes buscaban algo más que tomar una bebida simple. Pensé en un sitio donde hacía falta un buen café y así nació, Sip Coffee Studio en Eje 140 #16, La Pila, San Luis Potosí”, compartió.

Fueron momentos de investigación, asesorías, cursos, capacitación, balances financieros, adquirir la maquinaria idónea como un buen molino, una buena máquina de espresso y métodos de preparación; buscar el mejor grano, orígenes y procesos diferenciados; además de creatividad para hacer las cosas bien y satisfacer a los comensales, esa es su filosofía –sostuvo–; incluso, encontrar el local, “Fui hasta Monterrey, porque allá viven los propietarios de la plaza comercial y quería cerrar el trato personalmente”, apuntó Ángel Eduardo.

Conformar el equipo de trabajo fue más sencillo y bajo el principio de “Si vamos hacer las cosas, las vamos hacer bien”,

como se los dijo a sus colaboradores; hace tres meses Sip Coffee Studio, abrió sus puertas con el firme propósito de servir café de especialidad y contar con una estricta trazabilidad, es por ello que solicitaron a cada visitante calificar el café y el servicio brindado. Desde visitantes chinos, japoneses, coreanos, alemanes, españoles y por supuesto mexicanos, dieron una respuesta favorable a la experiencia vivida, indicó.

Bajo esa dinámica como motor y valores que no están enmarcados en la pared como: adaptabilidad, calidad, hospitalidad, comunidad, conexión, sostenibilidad, responsabilidad, honestidad, respeto, competitividad y exclusividad, la barra de café que creó, atiende y dignifica el origen del café, compartiendo conocimientos a cada visitante sobre lo que hay detrás de grano de café.

A sus 26 años, Ángel Villalobos, reiteró que "Sip Coffee Studio", se reconoce como una barra de introducción al café de especialidad, porque en este proceso de crecimiento y de aprendizaje para llegar a desarrollar una buena taza de café, está también construir redes y un ambiente para que más personas puedan disfrutar de un espacio agradable; "Aquí vienen desde directores empresariales, administradores y hasta vecinos, todos encuentran su lugar. Algunos solo vienen por tomar un café, a veces a trabajar o tener reuniones, "Sip es un punto medio, es un safe space".

Sobre el futuro, continúa avanzando en su propuesta de repartir café a 50 plantas industriales y aunque la logística es desafiante; la respuesta lo entusiasma y quizás lo lleve a replicar "Sip Coffee Studio" en otras zonas, aunque mejorado, puntualizó, Ángel Eduardo Soto Villalobos.

Eje 140 L16, La Pila, 78422,  
San Luis Potosí

@sip\_coffeestudio

Sip Coffee Studio



# ALCHEMY COFFEE LAB

## GALARDONADOS COMO BARRA DE ESPECIALIDAD DEL AÑO, CELEBRAN SÉPTIMO ANIVERSARIO

POR ELOÍNA AGUILAR DE PAZ

**C**on la fórmula esencial de la alquimia: "Sol-ve et Coagula", disolver y volver a coagular; construir y refinar; renovarse y buscar la versión perfecta de las cosas, Alchemy Coffee Lab en Monterrey, Nuevo León, México, celebra su séptimo aniversario demostrando que evolucionó y transformó -con ciencia y a conciencia- la experiencia de apreciar y difundir el café de especialidad, honrando el respeto del productor y la exquisita gastronomía, afirmó su fundador, Rodolfo Reyes Elizondo.

Galardonados con el premio a Barra de Especialidad del Año, por Lo Mejor del Café Awards 2025, evento acontecido en Ciudad de México, es el resultado de una idea y de una inspiración que se concretó en un proyecto de alguien que gusta por el café de alta calidad; de un hombre que le emocionan los aspectos filosóficos y paracientíficos de la alquimia y que vio en ambos la sinergia ideal para la creación de experiencias multisensoriales. Rodolfo Reyes contó, que fue en la colonia Vista Hermosa, en la ciudad re-



Escanea el QR

giomontana, donde con sólo una máquina de espresso, un par de métodos de extracción y espacio para 30 personas, pretendieron darle significado a su propuesta con los elementos icónicos de la alquimia; incluso, distinguirse con un servicio especial de sus anfitriones y baristas que fueron profesionalizándose a través de certificaciones avaladas por la Specialty Coffee Association.

Los dos primeros años, les sirvieron para generar audiencia y conocer el gusto de las personas en Alchemy Coffee Lab; sin embargo, -acotó Rodolfo- el laboratorio alquímico del café había crecido hasta con una capacidad de 60 personas; el patio o espacio, ya no era idóneo para seguir desarrollando el proyecto y avanzar a un mejor nivel, pues ya contaban con 13 cafeteras y todas las metodologías de extracción. Sumado a ello, se habían creado alianzas con productores y tostadores para tener una estricta trazabilidad del producto y profesionalización.

Todos los factores anteriores llevaron al abogado en derecho corporativo, Rodolfo Reyes Elizondo y a su esposa y mano derecha, Rocío de la Peña, diseñadora gráfica, a buscar y aplicar el principio de “Solve et Coagula” para renovarse y en aras de encontrar la versión más perfecta, ubicar a Alchemy, en una casa antigua en la colonia El Mirador, en el centro de la ciudad, donde pudieron adaptarse logrando una capacidad de hasta 120 personas y agregar a su propuesta una exquisita experiencia culinaria.

Así, desde 2021, en la nueva sede de Alchemy Coffee Lab –Bruselas 902-; el proyecto se consolida al contar con espacios para cataciones, talleres y área de tueste propio –Chimera-, ya que la trazabilidad del café sigue siendo su prioridad. En 2024, incorporaron al chef veracruzano, Hugo Sánchez, quien entendió la dinámica y paralelismo entre el café de especialidad y la gastronomía sofisticada.

En esta permanente búsqueda de perfeccionamiento, conmemorar el séptimo aniversario de Alchemy Coffee Lab, donde no sólo se sirve café: se estudia, se honra y se transforma, Rodolfo y Rocío, se congratulan de que se les reconozca a nivel local y nacional como la Barra de Café de especialidad del Año y los inste a ofrecer un lugar de excelencia que agrade a quien los visita y para ello, reiteró, Rodolfo, “seguiremos disolviendo y coagulando, para encontrar la perfección”, concluyó.





## NIKLAS CASADO: LAS TENDENCIAS SON MOTOR DE CAMBIO

POR ARIANNA LUNA

**O** riginario de Alemania y actual campeón nacional de arte latte en su país, Niklas Casado Bernal, participó los pasados 7 y 8 de noviembre en las competencias de España, experiencias que ponen a prueba su habilidad técnica y su preparación emocional y mental. "Competir exige un dominio interior y si no te encuentras bien, se convierte en un reto mucho más grande", compartió con serenidad.

Niklas observa con agudeza cómo las tendencias dentro de las competencias internacionales definen no sólo el rumbo de los baristas, sino también de toda la industria. "Una tendencia puede transformar la forma en que se produce, se procesa y se valora el café en el mundo entero", explicó.

Ejemplos como el auge de la especie eugenoides, utilizada por campeones mundiales como Diego Campos y Matt Winton, son una muestra de cómo una elección en el escenario puede repercutir directamente en los caficultores: productores de distintos países comenzaron a querer sembrar esa especie para satisfacer la nueva demanda. Sin embargo, dos años después, esa moda cedió paso a otras como hoy lo son los geishas naturales, recordando que la evolución del café es constante y requiere adaptación continua.

Esa transformación no solo ocurre en el campo. Niklas señala que la tecnología también ha abierto un nuevo horizonte para los competidores: "Actualmente contamos con equipos que

elevan la precisión y la consistencia. La clave también está en que las cafeterías apoyen a sus baristas; cuando invierten en su desarrollo, los resultados pueden ser extraordinarios". Durante una visita reciente a México, se sorprendió al encontrar en Espresso Lab uno de los pocos Single Wavemaker del continente, utilizada por figuras como Jack Simpson (campeón mundial de Baristas 2025) y Georgius Audrey (campeón mundial de Coffee in Good Spirits 2025). "Ver esa tecnología en México demuestra cómo la industria está alineada con las tendencias globales", afirmó.

Los campeones nacionales son embajadores del café, pues representan a su país y a la vez inspiran a toda una comunidad profesional. "Cada decisión y cada taza puede influir en quienes vienen detrás. Por eso debemos ser coherentes con lo que hacemos y comunicar siempre desde un propósito", reflexionó.

Finalmente, compartió un mensaje para los futuros competidores: "Nadie está completamente preparado, lo importante es dar ese paso. La competencia te reta, transforma y enseña a conocerte. Ser constante, cuidar tu salud mental y aprender a poner límites, es lo que realmente te fortalece como profesional y como persona".

FOTOGRAFÍAS: @ARNEGRAMS.PHOTO.VIDEO



# DESCUBRE CADA MES:

RATORAMA.COM

4 DIFERENTES GRANOS

4 TOSTADORES DISTINTOS

Y RECETAS PARA SACARLES  
TODO LO RICO



! ÚNETE A LA  
COMUNIDAD  
Y SUSCRIBETE!



**RATORAMA**

Una curaduría de granos por **CARLOS DE LA TORRE**  
para entusiastas del café de especialidad

FUNDADOR DE CAFÉAVELLANEDA Y CAFÉ CON JIRIBILLA. CAMPEÓN DE  
CATACIÓN, CAFÉS FILTRADOS, BARISMO, COCTELERÍA CON CAFÉ Y COFFEE MASTERS

# HOSTAL DEL CAFÉ

## DONDE EL CAFÉ DE XILITLA SE HONRA



Reserva ahora

**H**ay un renacimiento e interés por el cultivo del café en Xilitla y es que en este Pueblo Mágico el café no sólo se cultiva, se honra", afirmaron Dalila Hernández Ochoa y Alejandro Gali Boadella, biólogo y promotor de la agricultura sustentable, ambos fundadores del Hostal del Café en Xilitla, San Luis Potosí.

Añadieron, que el café es orgullo, cultura y comunidad; "Queremos que el café hable bien de Xilitla y que Xilitla vuelva a brillar, porque el café si lo secas mal, lo cuenta, si lo haces bien, habla bien de ti", aseveraron. Alejandro, originario de la Ciudad de México y su esposa, Dalila, oriunda de Xilitla y, proveniente de una familia cafetalera desde 1904, -con Café El Cuco (121 años) y Café Costeñito (69 años)- rememoraron cómo han vivido los últimos 30 años rescatando el cultivo y producción del café, defendiendo la identidad del grano en la localidad en sus dos fincas "Palo Brujo" y "Quirámbaro".

Contó Dalila Ochoa, que su padre fue pionero en el beneficio del café en Xilitla. Que en los años cuarentas y cincuentas, el pueblo entero olía a café cereza en temporada de cosecha. Había más de cinco beneficios importantes y 222 comunidades lo cultivaban. "Recuerdo que el café se exportaba por río, en piraguas, hasta Tampico. Desde ahí salía a Italia, Alemania, Estados Unidos. Incluso hubo una época en que los revolucionarios exigían café como parte del saqueo. Así de valioso era". Alejandro, acotó: "Xilitla vivió un auge cafetalero". ¡De pronto todo cambió! Las heladas de los años 60 y 1989; después la falta de información a los productores que perdieron sus cosechas, la desaparición de Banrural, del INMECAFE, el Tratado de Libre Comercio, el desplome en el precio del café y los estragos de la roya, ocasionaron que los

productores abandonaran las fincas y se fueran a trabajar a los estados vecinos e incluso a Estados Unidos".

Mencionó con nostalgia que el café quedó como una alcancía en el tapanco. "Lo guardábamos para emergencias. ¡Así nació la idea de que el café añejo, incluso ahumado, era mejor! Se creó el Consejo Potosino del Café, el cual no funcionó; se promovió la creación de sociedades cooperativas, dotándolas de equipo, maquinaria para embolsado y etiquetado. Lo malo fue que muchas comunidades donde se ubicaban carecían de energía eléctrica, por lo que quedaron endeudadas".

Egresado del Instituto Politécnico Nacional (IPN), como licenciado en Biología y con amplios conocimientos en la conservación de suelos y el haber trabajado con un ingeniero agrónomo holandés especialista en agricultura tropical en Indonesia, le permitieron aplicar sus conocimientos en las fincas de café de la familia e introducir variedades más resistentes como Pacamara, Garnica, Marsellesa, Caturra Amarillo, Oro Azteca, Sarchimor y Acaia. Ha sido compleja la situación del aromático en Xilitla, pero el boom que se ve en otros lugares incentiva a los productores y los motiva a retomar la actividad; además, se están implementando nuevos programas de apoyo a través del gobierno municipal para que no desistan de esta industria, indicó.

Finalmente, Dalila y Alejandro destacaron que en Finca Colibrí, iniciaron con "Café de especialidad y turismo con sentido", pues desean que el café de su región se reconozca por su calidad. Además, ven con entusiasmo que la Feria del Café, a celebrarse este diciembre de 2025, sea una gran oportunidad para formar, compartir y mejorar.



# Crea *Experiencias* Inolvidables



## *Saborizantes Premium*

Añade calidez y versatilidad a tu menú con sabores de temporada

**MONIN®**  
monin.mx

Visita nuestra tienda en línea:



# SHOWROOM VAZGUI

PROFESIONALIZACIÓN Y TECNIFICACIÓN  
DE LA INDUSTRIA DEL CAFÉ EN MÉXICO

POR ALAN LUNA



Escanea el QR



**C**onsolidada como una de las comercializadoras más importantes en el sector cafetalero, Vazgui Coffee Holding celebró la inauguración de su showroom en Ciudad de México, un espacio diseñado para mostrar lo último en innovación, tecnología y tendencias en torno al café de especialidad. La empresa, con 10 años de experiencia en la importación de equipos profesionales, presentó en este nuevo recinto su portafolio de marcas líderes a nivel mundial, entre ellas Victoria Arduino, Dìfluid, Latte Art Factory, Cafetto, MahlKönig, Ditting, Roest, Nuova Simonelli, Zero Hero, BTW; y las dos nuevas máquinas que se desarrollaron exclusivamente para Vazgui, La Romina (máquina de espresso) y Dario (molino profesional). Además de su papel como Trading Partner exclusivo de Giesen Coffee Roasters para América La-

tina, la marca más prestigiosa en tostadores de café. El showroom, ubicado en Oriente 243, 60, Agrícola Oriental, Iztacalco, Ciudad de México, se convierte en un punto de encuentro estratégico para productores, baristas, tostadores, emprendedores y profesionales del ramo que busquen elevar sus proyectos a través de equipos de última generación.

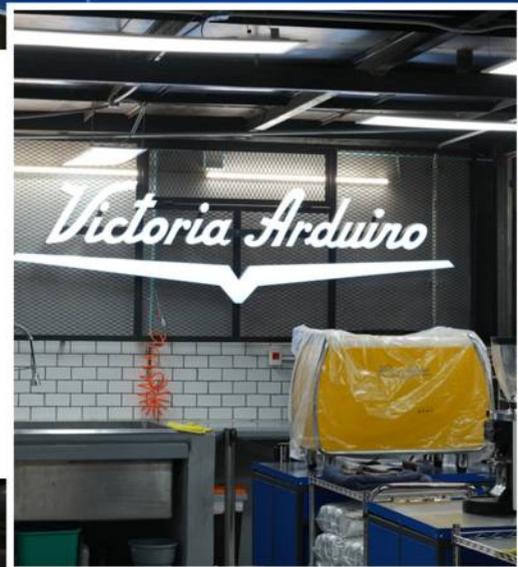
Karla Guinart, Chef de profesión, con siete especialidades culinarias, además de estar certificada en barista skills y brewing por la Specialty Coffee Association (SCA) y Roberto Vázquez Rangel, con estudios de ingeniería mecánica y certificación en tostado y catación por la SCA, sostuvieron que aspiran a que México deje de ser visto como café de común y se reconozca como un país de origen en el café de es-

pecialidad. “Nuestra misión es facilitar el crecimiento sostenible de la industria del café a través de soluciones integrales de equipamiento para cafeterías y el sector restauranero. Al colaborar con equipos multidisciplinarios, nos enfocamos en crear valor en cada etapa del negocio, siempre con profesionalismo y orientación a resultados”, señaló la también directora de Victoria Arduino México.

Asimismo, Roberto Vázquez compartió que más allá de los laboratorios sensoriales y las máquinas de espresso que ofertan, Vazgui busca dignificar al productor mexicano. El café verde que se ofrece proviene de comercio justo y, trabajan directamente con fincas nacionales para garantizar la trazabilidad y calidad. “Muchas veces el productor es el que menos gana en toda la cadena. Aquí queremos cambiar eso; queremos que el productor sea parte activa del proceso, que su café se tueste con respeto, se cate con precisión y se celebre en cada taza”. En este mismo ambiente de aromas y sabores, destacaron que realizarán subastas de aromáticos especiales y sesiones de cata, que permitan apreciar el potencial del grano mexicano en comparación con otros de origen internacional, poniendo en claro que en la complejidad del café mexicano se demuestra su excelencia en procesos diferenciados y gran calidad.

En el showroom de Vazgui, también hay memoria, pues en sus pasillos conviven reliquias familiares, como un tostador Probat adquirido hace 75 años por la icónica marca mexicana, Café Oriental (mismo tostador cuenta con una antigüedad de más de 100 años); también atesoran una clasificadora de 1950 y una máquina de espresso Victoria Arduino de levas de gas. Estos objetos, aseguraron los empresarios es su forma de honrar el legado cafetalero y recordar de donde provienen, porque a decir de Roberto, se recuerda desde niño entre costales repletos de café verde en la planta de transformación de Café Oriental.

Para concluir, Karla Guinart y Roberto Vázquez, tienen como meta a corto plazo seguir formando campeones nacionales e internacionales, democratizar el acceso a la tecnología y posicionar a México como potencia cafetalera. “Queremos que los baristas pierdan el miedo a las máquinas; que descubran que el café puede saber a frutas, a flores, pero sobre todo a verdad; porque en cada taza, en cada curso y en cada curva de tueste, realizado en nuestro showroom, se demuestra que el futuro del café mexicano se construye en comunidad. Y que el productor, por fin, puede ocupar el lugar que merece: ser el centro de la historia”, finalizaron.





# FELLOWSHIP

## SEIS AÑOS DE HACER COMUNIDAD EN MÉXICO

POR ELOÍNA AGUILAR DE PAZ

**E**n un entorno en el que la cultura del café se hace evidente y se incrementa la apertura de barras de café; cuyas propuestas son los métodos de extracción y cursos sobre el café de especialidad, Fellowship sin tener un establecimiento físico, apuesta por la experiencia vivida por el respeto al productor y por el encuentro comunitario demostrando que su esencia no está en la perfección técnica, sino en la autenticidad y hermandad que se genera en cada taza compartida.

Así lo dejó ver, Daniel Galván mejor conocido como "Dan" quien encabeza la propuesta de Fellowship junto a su hermana Kat y su prometida Andrea Hernández. Los tres dedicados a la mercadotecnia, creadores de contenido, fotografía, diseño gráfico y animación digital, impulsan Fellowship desde hace seis años, permitiéndoles vincularse con los conocedores del aromático y constatar que el café, ha sido el pretexto para conectar con las personas, ya que promueven clubes de café mes con mes, lo que les ha permitido sumar experiencia y conocimiento.

En el marco del evento intitulado "Callejero" que se organiza en el "CircuitoTec" del Tecnológico de Monterrey, donde se promueve el emprendimiento, Dan, Kat y Andy, entusiastas refirieron que lo que comenzó como un hobby, probando café, es ahora otra forma de hacer una empresa. Para Katt, quien se ha involucrado más con el productor en las fincas, tostado-

res, baristas y amigos en la cadena de valor, contó que la curiosidad ha sido motor para impulsar este negocio familiar; piensa que Fellowship pretende que todos puedan aprender a disfrutar en su casa de un café -de especialidad-, apreciando y disfrutando los sabores y aromas de un filtrado sin el uso de azúcar o leches.

Los cafés que promueven son microlotes que les permite estar atentos a la calidad del grano y fresca en el tostado, además de la varietal de origen que incluyen en su oferta, tantos cafés nacionales y de Centroamérica, específicamente de Costa Rica, lo que los ha llevado a distinguir perfiles en cada cliente que atienden. Por su parte, Andrea comentó que su papel en Fellowship ha estado ligado a la logística de la marca. Destacó que la parte visual —fotografía, video, diseño, arte y branding— es un esfuerzo que realizan entre los tres, buscando transmitir la esencia del proyecto de forma auténtica. Al igual que sus socios, ha aprendido de manera autodidacta sobre el café y valora que, más allá de una bebida, representa cultura, respeto al productor y crear comunidad.

Para concluir, los jóvenes emprendedores, vislumbran tener su barra de café física y mostrar que el café es un viaje sensorial que está en constante evolución y que más allá del proceso o método que elijan al disfrutar de una buena taza de café, para Fellowship, el café es mágico porque es un viaje lleno de nuevos descubrimientos.

# EXPERIENCIAS

Las experiencias en Café Etrusca están diseñadas para **cualquier persona**, puede ser desde aquella persona que ya tiene un negocio en marcha y busca actualizarse en procesos o bien un consumidor amante de bebidas y desea prepararse, esté en casa o en reuniones con amigos y lo haga de una mejor manera con productos novedosos o de temporada. Están creadas para aprender de forma **dinámica y divertida** ya que son **100% prácticas** con apoyo de materiales gráficos para darle estructura al diseño y preparación de bebidas, sin dejar a un lado la **experiencia sensorial** para conectar todos nuestros sentidos.

Actualmente contamos con 3 temas:

## COFFEE LOVER

En esta experiencia conocerás una perspectiva amplia sobre el café, desde su **historia**, distintos **métodos de preparación** y el impacto que tienen en la **cultura**, ¡una experiencia perfecta para los amantes del café!



## INMERSIONA-TÉ

Te ayudará a aprender sobre el **origen** del té de una manera interactiva, con actividades que involucran su **preparación** y **degustación**. Es una oportunidad para conectar con el té a través de una experiencia completa, **¡usando todos tus sentidos!**



## EL OASIS DEL SABOR, CON BEBIDAS FRÍAS

Aprenderás sobre la elaboración de bebidas frías **con y sin café**, integrando **técnicas actuales**, ingredientes de **calidad**, **tendencias** de mercado y **creatividad** para la oferta del menú.



Con nuestras experiencias obsequiamos **insumos, accesorios** y **café** al adquirir cada una de ellas. Cada trimestre habrá temas diferentes para estar en **tendencia**.

Para más información visita [www.cafeetrusca.com](http://www.cafeetrusca.com)



# EL CAFÉ Y TU VISIÓN

MARTÍN DE JESÚS, UNA MIRADA FOTOGRÁFICA CON AROMA A CAFÉ

POR EDITORIAL

A través de la fotografía, se vuelve posible documentar cada eslabón de la cadena de valor del café: desde las manos que cultivan la tierra, hasta el momento en que una taza humeante es servida. Capturar estas escenas no solo honra el trabajo de quienes hacen posible esta bebida, sino que también permite contar una historia visual que sensibiliza, educa y conecta profundamente con quienes la observan.

Es así como "Trabajo en equipo: fuerza, armonía, comunidad y mucho aroma a café", fue la foto que posicionó a Martín de Jesús López Díaz, miembro del Departamento Corporativo Creativo de Bola de Oro, como ganador del primer lugar de la competencia de fotografía "El Café y tu Visión" impulsada por Cafestival.MX 2025 y Colectivo Visión, realizada en Aztlán, Parque Urbano.

En esa foto de "costales de café apilados y dos trabajadores cargándolos en Bola de Oro", se capturó "la esencia del café", venciendo las directrices de las tres etapas del concurso, para ser expuesta en el evento y luego ser calificada por los jueces que observaron en la imagen del fotógrafo veracruzano, lo que sus ojos apreciaron sobre el aromático, de ahí, que haya sido galardonado con el primer lugar.

Martín de Jesús, fotógrafo autodidacta, como se autodefine y con estudios de Publicidad y Mercadotecnia, contó que en esa sesión capturó 250 imágenes. "Tenía en mente que la foto mostrara una historia, un momento y, un entorno de lo que

muchos no conocen en la industria del café". Agregó que hizo un recorrido físico y emocional por las instalaciones de Bola de Oro; donde la luz, la esencia, los aromas y los silencios revelaran el alma de quienes hacen posible que el café llegue de la finca a la taza.

Imaginó todas las posibilidades: una sucursal, el corporativo, la bodega y el centro de distribución, buscando la percepción de los trabajadores; hombres de edad madura y jóvenes, que mostraran ese lado de sensibilidad que conecta la dedicación y despierta la pasión hasta donde concluye el ciclo y así entender cómo el café se convierte en café.

"Sabía que tenía enfrente un gran reto y que sería una de las sesiones más entrañables de mi carrera –y sí, afirmó– porque aún ahora cuando subo a mis redes sociales esa foto, tengo buenas opiniones y, sacar el primer lugar en esta competencia donde converge gente de toda la cadena del café, me llena de orgullo y satisfacción profesional".

Martín de 33 años, recordó que aprendió foto viendo tutoriales en YouTube y luego trabajando en el gobierno en el medio publicitario, comenzó a desarrollar más la actividad; posteriormente, tomó otros cursos sobre iluminación.

"Que mis ojos sean el vértice que muestren a México y al mundo una historia humana inmersa entre aromas y sabores a café es el placer más increíble que he vivido, porque además conecta la cultura, el arte y la ciencia" concluyó.

# MASTERCLASS: MY COFFEE SHOP

## ¿Quieres abrir una cafetería?

En Entrenubes de Café te acompañamos en cada paso del camino, desde aprender a preparar la taza perfecta y dominar los métodos de extracción, hasta conocer las estrategias para emprender con éxito y ofrecer lo mejor del café de especialidad. Nuestros cursos combinan técnica, creatividad y pasión, para que tu proyecto no solo sea un negocio, sino una experiencia inolvidable

- Barista
- Brewing
- Sensory

## EMPRENDIMIENTO DE CAFETERÍA



LUGO

ESCANEA EL QR



 @entrenubes\_coffee

 lugo@entrenubes.cafe

[www.entrenubes.cafe](http://www.entrenubes.cafe)

# EPC MÉXICO

## MÁQUINARIA DE CAFÉ, GELATO Y PIZZA EN UN SÓLO LUGAR

POR RICARDO DEL RÍO

**E**n el dinámico mundo de las cafeterías, la innovación no se detiene en la taza. Mauricio Obregón Palazuelos, director general de EPC México y con amplio conocimiento en equipos para el sector gastronómico, habló del concepto tradicional que está transformando el servicio en las cafeterías: integrar hornos para pizza y máquinas de gelato como parte de una experiencia completa y altamente rentable.

Explicó que desde Le Marque, Italia, llegó la línea de hornos Moretti, reconocida por su precisión térmica y diseño inspirado en Nápoles —con el Vesubio en su logo-; el modelo “Neapol” que ofrece una cocción uniforme gracias a su cámara térmica balanceada, lo que permite girar la pizza solo una vez; una gran ventaja porque otros equipos que ofrece la competencia requiere girarla varias veces. “Por eso Moretti es la número uno”. Abundó, en que el equipo incluye tres líneas: Horno de cúpula; ideal para pizzeros profesionales; disponible en versiones para 4, 6 y 9 pizzas. Horno de banda (conveyor); el más vendido, ya que la pizza se cuece en tres minutos con mínima intervención humana y el modelo intermedio, con piedras térmicas y doble control de temperatura, perfecto para restaurantes que buscan calidad sin complicaciones.

Obregón Palazuelos, puntualizó que la propuesta está pensada desde cafeterías que quieren ofrecer una pizza sencilla —con bases preformadas y toppings al gusto— hasta quienes desean elaborar masa artesanal desde cero. “Lo interesante es que puedes empezar con uno pequeño y escalar conforme crece tu demanda”. Los hornos son modulares: se pueden apilar hasta 3 unidades en el modelo de banda, o 5 en el modelo sencillo, permitiendo que el negocio evolucione sin necesidad de cambiar de equipo. La llegada de estos hornos – indicó- coincide con la apertura de un nuevo showroom, donde se ofrecerán cursos y demostraciones. “Acompañamos al cliente en todo el camino, desde dónde comprar los insumos hasta capacitar al equipo humano.

El director general de EPC México, Mauricio Obregón, afirmó contundente, que la sinergia entre café, gelato y pizza, no solo es gastronómica, también es estratégica. “Es un gran imán para toda la familia. Si cuentas con los tres, tienes el mejor negocio; porque puedes ofrecer los servicios a la par y tener abierto por la mañana, tarde y noche. ¡Y es cierto: mientras los adultos disfrutan de un espresso, los niños pueden saborear una pizza o un helado! Así que tienes rentabilidad, versatilidad y experiencia en un solo lugar, concluyó.





# Autenticidad italiana

## Tecnología que inspira



Máquinas y molinos de espresso



Equipos de gelato



Hornos de pizza

EPC Equipos

[epcmexico.com](http://epcmexico.com)

[epcequipos](https://www.instagram.com/epcequipos)





# MENAT STUDIO

## DISEÑO MEXICANO CON IDENTIDAD

POR ARIANNA LUNA

**E**n el universo del café y la gastronomía, donde cada detalle contribuye a la experiencia sensorial, existen creadores que entienden que la belleza también se sirve a la mesa. Menat Studio pertenece a ese linaje de talleres que han logrado transformar el menaje en un lenguaje propio: una expresión de diseño, oficio y sensibilidad.

Fundado en 2014 por Isabella Demichelis y Kristen Zarkin, este estudio con sede en la Ciudad de México ha construido un puente entre la tradición artesanal y la innovación contemporánea. Desde su taller de

cerámica de alta temperatura, Menat Studio da vida a piezas únicas concebidas para distintos entornos: vajillas, utensilios y objetos que dialogan con la estética, con la textura y con la historia de quien los utiliza.

Cada creación nace de un proceso manual que combina técnica, intuición y un profundo respeto por la materia. Los esmaltes experimentales —de grado alimenticio— otorgan a cada pieza un carácter irrepetible, resultado de la fusión entre el fuego, el color y la intención artística. Esta búsqueda de singularidad



ha convertido a Menat Studio en un referente entre chefs, baristas y diseñadores de hospitalidad en México, colaborando incluso con campeones nacionales de la industria del café, cuyas competencias exigen precisión, técnica, y elegancia en cada detalle.

Su propuesta se distingue por la personalización y por una filosofía que trasciende el objeto: no se trata sólo de fabricar, sino de acompañar la creación de atmósferas. Esa misma visión los llevó a desarrollar Candela Tavola, una pieza luminosa concebida en colaboración con Rodrigo Fernández y Diez Company. Más que una lámpara, es un objeto que enriquece la experiencia gastronómica al combinar la calidez de la luz con la materialidad de la cerámica. Además, el proyecto tiene un propósito social: el 10% de sus ganancias se dona a Save The Children, reafirmando el compromiso del estudio con el bienestar y la empatía.

Con más de una década de trayectoria, Menat Studio continúa expandiendo su universo creativo y este 2025 abrió su primera tienda física en Pachuca 115, Colonia Condesa, un espacio que invita a descubrir el proceso detrás de cada pieza: tocar, observar, comprender el valor del tiempo y del trabajo manual.

Bajo una visión femenina y colaborativa —el 90% de su equipo está conformado por mujeres—, el taller ha hecho del oficio cerámico una forma de comunidad. En cada taza, plato o lámpara, se percibe la convicción de que lo hecho a mano no sólo acompaña al ambiente: le da un sentido, una temperatura y una memoria.



# CAFÉ SENTIK

EL ÚNICO CON CERTIFICACIÓN  
ORGÁNICA EN SAN LUIS POTOSÍ

POR VÍCTOR HERRERA

**E**nclavada en la sierra huasteca de San Luis Potosí, “Cooperativa Agropecuaria La Igualdad de Xilitla”, ha logrado algo extraordinario: mantener viva una tradición cafetalera indígena, resistir adversidades históricas y producir el único café orgánico certificado del estado bajo la marca Sentik.

La sociedad cooperativa nació en 1997, impulsada por un sacerdote y un grupo de monjas que, junto con catequistas, motivaron a comunidades indígenas a organizarse frente a la explotación que sufrían. Desde entonces, campesinos de diferentes comunidades se unieron para formar una red solidaria que comenzó con pequeñas tiendas de abarrotes y evolucionó hacia la producción de café.

En 1998, se registraron oficialmente como “Sociedad Cooperativa La Igualdad de Xilitla”; la única en San Luis Potosí, que oferta café orgánico, sostuvo Celedonio Hernández Martínez -integrante de la mesa directiva-, luego de contar que el camino no ha sido fácil. Robos, engaños y malos asesores marcaron los primeros años, provocando el abandono de muchos socios; hasta 2013, tomaron las riendas; expulsaron a los malos gestores y comenzaron una nueva etapa con asesoría de Visión Mundial. Fue en 2016, cuando Sentik obtuvo la certificación orgánica por parte de Certimex. El proceso de producción es completamente comunitario: cada socio cultiva, cosecha y beneficia su propio café, que luego se seca y se lleva a la cooperativa para su procesamiento final.

La producción actual es modesta —alrededor de dos toneladas al año en la hectárea que tienen cultivada— debido a la plaga de la roya que afectó en años anteriores. Para enfrentarla, han introducido variedades resistentes como Marsellesa, Sarchimor, Colombia Oro, Azteca y Costa Rica. Celedonio Hernández Martínez, agregó que la pandemia golpeó duramente las ventas, porque antes su café orgánico llegaba a Guadalajara, Ciudad de México e incluso Texas. Hoy, la comercialización se limita a Monterrey, Ciudad de México y ventas locales.

Actualmente, los 68 socios activos siguen apostando por el café orgánico, conscientes de que su calidad merece un precio justo; aunque – a su decir- el mercado local aún no lo valore plenamente y, quizás porque aún no saben que el café orgánico cumple con una normativa específica que incrementa su valor. “Café Sentik”, no sólo es una marca: es dignidad, sabor y convicción de los productores que integran la “Cooperativa La Igualdad de Xilitla”. También es el símbolo de una comunidad que ora antes de trabajar, que aprendió a defenderse y que cree en la organización y, en palabras de Celedonio, cuando decidieron tomar la rienda de su trabajo, fue: “Nosotros podemos caminar solos”, puntualizó.



QUINCEAVA EDICIÓN

# EXPOCAFÉ & GOURMET

26 AL 28 DE FEBRERO, 2026

EXPO GUADALAJARA, JALISCO



*años*  
**15**



Mayores informes:  
Gina Santoyo  
gina@tradex.com.mx  
T. (55) 5604.4900 ext. 124



SÍGUENOS    

**CAFEYGOURMET.COM**

Organizado por  
**TRADEx**  
EXPOSICIONES

# 27º EXPO CAFÉ MÉXICO

## EPICENTRO DE INNOVACIÓN EN LA INDUSTRIA

POR INGRID JIMÉNEZ

**T**radex lo volvió a lograr. Con pasillos repletos de visitantes y el aroma a café, se llevó a cabo la 27ª edición de la Expo Café, el evento más importante del año en México para la industria del aromático, donde reunió a 300 expositores y más de 25 mil asistentes que pudieron conocer las tendencias y lo más novedoso en gastronomía para hoteles, restaurantes y barras.

Con un franco homenaje al escritor francés Julio Verne, y bajo el lema "La vuelta al mundo en una taza de café", que permite un recorrido sensorial marcado por el grano recién tostado, la magna y más importante exposición en México, se celebró del 4 al 6 de septiembre pasado, en el World Trade Center Ciudad de México y Pepsi Center, siendo los eventos centrales la 23ª Competencia Mexicana de Baristas, la 12ª Competencia de Brew Bar y el 13º Premio Sabor Expo Café.

Inaugurada por Marcos Gottfried, vicepresidente de Tradex Exposiciones, y Ana Rosa Corral del Rello, Gerente General

de Expo Café, como cada año, el evento permitió conocer nuevas tecnologías, equipamiento e insumos para barras y restaurantes, además de adentrarse en las propuestas que baristas, chefs y emprendedores han desarrollado para deleite de sus comensales.

Máquinas de espresso, molinos de alta precisión, hornos, sistemas de filtrado, empaques innovadores y un gran listado de insumos forman parte de la oferta que los expositores tuvieron para el público, y que fueron complementados con literatura, charlas y cursos presentados en vivo, atrayendo la atención de público y fomentando la cultura del café.

Información actualizada y explicada por expertos en la materia como productores, tostadores, catadores, chefs, reposteros y más fueron presentados en sendos talleres de los salones Tostador y Baristas, además del Salón de Conferencias, donde se exploraron tendencias actuales, propuestas sobre gastronomía, panadería y repostería como parte de la oferta



**El ganador indiscutible de este año en el 16° Premio Sabor Expo Café, superando 170 muestras de todo el país, fue para Hiperbórea Casa Tostadora, fundada en 2020 por Ismael Reyes en el puerto de Veracruz, con granos de la variedad Gesha de Finca Zacatlami de la familia Debernardi Grajales.**

de las barras, además de temas dedicados a emprendedores, desarrollo de negocios, contabilidad, administración y almacén, software para restaurantes y mucho más.

Por otra parte, siete finalistas contendieron en el recinto para obtener el primer lugar del 16° Premio Sabor Expo Café, el cual se ponderó por el público asistente que votó por su favorito en la zona "Yo Tomo Café", y que resultó como ganador indiscutible de este año, Hiperbórea Casa Tostadora, asentada en el puerto de Veracruz, con granos de Finca Chachaxtla de la familia Debernardi, de Totutla, Veracruz, superando a los otros seis semifinalistas: Mezcla de Sueños (Coscomatepec, Veracruz), Tierra Sagrada (Tapachula, Chiapas), Finca Fátima (Coatepec, Veracruz), Finca Sierra Mágica (Puebla) y RC Coffee Roasters (Huatusco, Veracruz).

En la 23° Competencia de Baristas, Edilberto Zapata Terrazas, fundador de Casa Cardinal, se adjudicó la máxima presea, dejando el segundo puesto para Ariadna Chaparro y el tercero

para Carlos de la Torre; en tanto que la 12° Competencia de Brew Bar fue conquistada por Carlos Antonio Juárez Cano, de Ímpetus, en Veracruz; Adrián Badillo Ramos, de Excelso Café, y Oliver Olivas, de Ilustre Café, que obtuvieron el segundo y tercer lugar de la contienda, respectivamente.

En el Salón Chocolate & Cacao se presentó la 2ª edición del Gran Prix du Chocolat que premia la transformación del cacao en barras chocolate en las categorías de 60%, 70% y 80% cacao. Uno de los mayores atractivos fue el vestido elaborado con chocolate por Ximena Téllez Montoya.

Finalmente, Lo Mejor del Café tuvo como invitado de honor a Bola de Oro, del estado de Veracruz, y presentó a lo largo de los tres días de exposición un nutrido programa de charlas, talleres y degustaciones de proyectos y personalidades procedentes de Puebla, Veracruz, Chiapas; Oaxaca; Hidalgo; Michoacán; Tamaulipas; Nuevo León y a Niklas Casado, campeón nacional de Latte Art en Alemania.



# PASAPORTE DEL CAFÉ DE ESPECIALIDAD CDMX

## DERRAMA ECONÓMICA PARA LA INDUSTRIA

POR GUILLERMO SAAD URIBE

**D**edicado especialmente a los amantes del café de la Ciudad de México fue anunciada la tan esperada edición 2025-2026 del Pasaporte Mexicano del Café de Especialidad, que en esta, su cuarta edición, imprimió 12 mil cartillas, sumando ya 60 barras como parte de su oferta, lo que promete una derrama económica aproximada de 108 millones de pesos, principalmente por la venta de la bebida en taza.

Lo anterior fue expresado por Ricardo Otero, presidente del colectivo Todos por el Café, quien explicó que se llegó a esta cifra calculando las más de siete mil tazas que serían servidas en un año con este pasaporte, y considerando un ticket moderado de consumo de 150 pesos por persona, a lo que se sumaría la venta de complementos, como comida, pan, repostería, postres y otras bebidas.

Durante la rueda de prensa que se ofreció en Chez Vous Time Café de Bucareli, Otero refirió que a lo largo de cuatro años se han impreso 46 mil 700 pasaportes

del café de la Ciudad de México, y se estima que las ganancias para la industria sumarán al final del 2026 más de 343 millones de pesos.

“Se trata de un proyecto comercial, turístico y mercadológico, pero también cultural, social y humanitario, ya que la misión de Todos por el Café es potencializar esta industria de la que dependemos muchos, desde los productores, tostadores, baristas, emprendedores, y que llega finalmente al consumidor para brindarle gratas experiencias sensoriales”.

Explicó que sólo hay una norma para pertenecer a las selectas barras del Pasaporte del Café, además de estar ubicadas en la Ciudad de México, y es que sostengan el comercio justo y los tratos directos de primer nivel, con los productores mismos, o bien, de segundo nivel, con los tostadores, lo que garantiza además, la trazabilidad del grano.

El costo del pasaporte es de 150 pesos, está foliado y tiene una página para personalizarlo, ya que es personal e intransferible. Se puede adquirir en las diferentes barras que forman parte del proyecto como Almanegra Café, Calixto Café, Mimo Café o Café Galeno, por mencionar. Al interior, las páginas incluyen logotipo y datos de cada barra participante. Los visitantes deberán sellarlas para hacer válidas las promociones que se ofrecen, las cuales pueden ir desde una cortesía hasta un descuento en la cuenta.

Cabe destacar que gracias al esfuerzo de Todos por el Café, se logró la organización de la Competencia Nacional de AeroPress 2025, realizada en septiembre pasado, en el Polyforum Cultural Siqueiros, que registró la presencia de casi 10 mil asistentes y 43 jueces. El evento contó con el apoyo de proyectos como Sonata Tostadores; Victoria Arduino; Sierra Brava, con café de la familia Debernardi; Lamitec, entre otros.

“Los invitamos a recorrer cada barra y disfrutar de las experiencias únicas que nos ofrece la ciudad y cada establecimiento, así hacemos comunidad, fortalecemos esta industria y nos permitimos el placer de beber buen café mexicano”, concluyó Ricardo Otero.



# olam food ingredient

Llevamos el café de México a los mexicanos y al resto del mundo



**Comercializamos** café de todas las regiones productoras.



Comercializamos **café sostenible y de especialidad**



Tenemos representación de **mujeres** caficultoras



Estamos en **el corazón** de la industria cafetera en **México.**



Descubre más escaneando los códigos QR con tu celular

Para más información contáctanos:

+55 (222) 503 9600



mexico@ofi.com

**ofi**  
make it real



RANCHO  
**LA CASA DE  
LAS PIEDRAS**  
ECOTURISMO  
CONSCIENTE

Speciality Coffee, Vanilla & Cacao | Sport Climbing  
| Educational farm | Hiking | Bird watching |  
Xilitla, San Luis Potosí.  
@ranholacasadelpiedras  
www.lacasadelpiedras.mx

# CAFÉ DE MÉXICO PARA EL MUNDO

POR MARIANO RIVA PALACIO

**E**n el mes de octubre tuve la oportunidad de viajar a Europa, dos países en particular: Francia y España. Mi llegada fue a sus ciudades capital, París y Madrid, independientemente de gozar su espectacularidad por su arquitectura y su ambiente cosmopolita, cada una de estas metrópolis tienen la singular característica de que cada 300 metros en promedio, hay una cafetería.

Empezemos por París con un poco de historia. Francia siempre ha sido un referente en Europa desde hace muchos años, donde el café es más que una bebida, es una parte fundamental de la cultura; beber un café en París es toda una experiencia porque además de que muchas cafeterías ofrecen cafés reconocidos a nivel mundial, el simple hecho de entrar y sentarse para degustarlo significa disfrutar de su entorno, de su diseño, del ambiente que ofrece el local. Por ejemplo una cafetería que tuve la oportunidad de visitar fue "Lets Coffee Shop" como su letrero lo indica, una "Boutique de Créateur" o "tienda de diseñador" donde cuentan con café de Etiopía y otros países africanos, pero donde además su especialidad es ofrecer alimentos característicos de Francia y un buen trato, las baristas al conocer que provenía de México, me atendieron muy bien y se emocionaron al conocer la revista "Lo Mejor del Café" que les compartí para que conocieran que nuestro país produce cafés de excelencia. Lo mismo sucedió al visitar "Café de la Paix" o "Café de la Paz", sin duda un referente en París, fundada en 1862 esta cafetería era visitada por grandes personalidades como Oscar Wilde, Roman Polanski, Marlene Dietrich y el príncipe de Gales, aquí no se sirven cafés especiales, pero sí cafés de calidad, ya en espresso o capuchino.

En Madrid la historia no es distinta, aquí uno puede encontrar todo tipo de cafeterías y barras, donde el ambiente social y el ambiente cultural se mezclaban. Su auge se desarrolló a finales del siglo 19 y principios del siglo XX como el famoso "Café Comercial" fundado en 1887; el "Gran Café de Gijón" donde figuras como García Lorca y Salvador Dalí acudían constantemente, también está

"Posada de la Villa" que es una de las cafeterías más antiguas de la capital española. Yo tuve la oportunidad de visitar una cafetería de especialidad, "Umami Specialty Coffee", frente al icónico Museo Del Prado, donde sirven cafés de Colombia, Brasil y Etiopía, por mencionar. En Toledo, ciudad cercana a Madrid, que además es espectacular, visité "Il Cappuccino", barra que también ofrece cafés colombianos, brasileños, africanos, incluso de peruanos, cabe destacar que la fila para entrar era impresionante. Andrea Bosco, el barista y fundador de este local fue excelsamente atento y me invitó a probar un café colombiano con notas intensas a cereza dulce, destacado por su proceso post cosecha que resaltaba el dulzor.

Para cerrar con broche de oro, Ana de Rebeldes Coffee Roasters en Madrid, nos invitó a una cata de cafés mexicanos, mismos que le obsequiaron en sus reciente visita a México, en la Cumbre de Mujeres en Café, evento internacional que aconteció del 2 al 4 de octubre en San Cristóbal de las Casas en Chiapas, México. Para sorpresa de los 10 asistentes, los cafés que catamos eran muy comerciales, algunos ya estaban tostados desde hace meses, así que no destacaron en comparación con otros orígenes como Etiopía, "Esperábamos algo más extraordinario, acá en España conocemos al café mexicano como descafeinado o al menos ese es el que normalmente comercializamos", compartió Ana que también tuesta café. Sin duda, Alan Luna, director editorial de la revista Lo Mejor del Café, señaló que es una invitación para que productores y tostadores mexicanos puedan presentarles sus lotes de cafés de especialidad que son cosechados y tostados con amor y gran profesionalismo, logrando un producto final digno de competir con los mejores aromáticos del mundo.

Europa es maravilloso y están interesados en conocer más sobre los cafés mexicanos. Mi experiencia fue muy grata, pero creo que México debe tener mayor presencia en ese continente, el mundo, los profesionales de la industria y amantes del buen aromático, deben conocer que nuestro país es productor de cafés especiales diferenciados, y que merecen ser degustados por todos.



# DegasCafé

## DEGASCAFÉ, 26° ANIVERSARIO

EMÉRICO HERNÁNDEZ, EL VISIONARIO DETRÁS DE LA MARCA

POR FRANCISCO JAVIER REYES ARÉVALO

**E**n el corazón de Tampico, Tamaulipas, donde la calidez de su gente se mezcla con la brisa del Golfo, el aroma del café recién tostado ha sido, desde hace más de dos décadas, una constante gracias a DegasCafé, una empresa que celebra orgullosamente 26 años de historia, dedicación y excelencia en el arte del café mexicano. “Degas se creó con la visión de crear un espacio donde el café fuera mucho más que una bebida, Degas se ha convertido en un punto de encuentro para generaciones de tampiqueños, viajeros y amantes del buen sabor”, afirmó Emérico Hernández González, director de Café Costeño, DegasCafé y junto con Jennifer Borrego, de Espresso Lab, referentes del café de especialidad y convencional, respectivamente.

Detrás de esta trayectoria se encuentra justamente Emérico Hernández, quien ha sido un motor fundamental en la consolidación y crecimiento de la marca. Su liderazgo, caracterizado por una visión innovadora y un profundo respeto por la calidad, ha permitido que DegasCafé evolucione sin perder su esencia. Emérico ha sabido combinar la tradición con la modernidad, incorporando nuevas tendencias de consumo y técnicas de preparación, pero manteniendo siempre como eje central el compromiso con el café mexicano y con los productores que hacen posible cada taza. Bajo su guía, Degas ha trascendido de ser una cafetería local a convertirse en un referente regional, impulsando una cultura del café de especialidad en el noreste del país. Hernández González ha apostado por la profesionalización del equipo, la capacitación constante y la participación en eventos nacionales e internacionales, posicionando a Degas como una marca sinónimo de calidad y conocimiento, prueba de ello, es Jennifer Borrego y Sofía Hernández, Jenny como tri-

campeona de baristas en México, quien recientemente se coronó con el 7° lugar en la World Barista Championship en Milán, Italia, donde Ben Put y Jill Hoff fungieron como sus coaches y Sofía, obteniendo el segundo lugar en Brew Bar 2024. “Jenny y Sofía, investigan, proponen y descubren nuevas tendencias para las competencias donde participan. Por ejemplo con la máquina Wave, desarrollada por WaveTech en Singapur, aportando conocimiento tecnológico en cada competencia. La función de esta máquina es agregar al agua o al café ondas electromagnéticas de ultra baja frecuencia para modificar la estructura potencializando los atributos del café resaltando el sabor final en taza. Un ejemplo de ello, fue el tercer lugar que obtuvo el colombiano Carlos Escobar -coach de Sofía- en la World Brewers Cup Championship, en Yakarta, Indonesia”, añadió

El 26 aniversario no solo celebra los años de existencia, sino también una trayectoria de esfuerzo y pasión por el café. DegasCafé ha sido testigo de historias, reuniones y momentos que forman parte del día a día de Tampico. Cada taza representa la suma de un trabajo honesto, una convicción compartida y una visión de futuro que Emérico Hernández ha sabido transmitir con maestría.

Hoy, DegasCafé se proyecta hacia nuevos horizontes, con planes de expansión y un compromiso renovado con la sostenibilidad, la educación cafetalera y la promoción de los valores que le dieron origen: calidad, cercanía y pasión por el buen café. A lo largo de estos 26 años, la empresa no solo ha construido una marca, sino también una comunidad que celebra el café como un arte y una experiencia sensorial que une a las personas. DegasCafé no solo pertenece a Tampico: ya forma parte de su historia y de su aroma cotidiano.

# PRIDE COFFEE PLANADAS

## CULTIVANDO ESPERANZA EN COLOMBIA CON FAMILIAS LGBTQ+

POR IRENE LIMÓN ROJAS

**F**undación Pride Coffee no sólo produce café: cultiva comunidad, identidad y esperanza; también impulsa alianzas, construye puentes y visibiliza a las familias LGBTQ+ rurales, informó Neyi Paola Conde Vásquez, creadora de la institución en el municipio de Planadas, Tolima, Colombia, de donde es originaria. Lo anterior, tras asistir a la Cumbre de Mujeres en Café, organizada por Bean Voyage, en San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, México, para dar a conocer el proyecto colectivo que combina agricultura regenerativa, café de especialidad e inclusión social, apoyando a las familias LGBTQ+ en las zonas rurales, que quieren ser escuchadas.

Al contar sus inicios, rememoró que tras la pérdida de su padre y cuatro tíos en un accidente automovilístico -con tan sólo 15 años de edad- tuvo que vincularse directamente al trabajo de la caficultura en su finca, por lo que sus estudios de bachillerato los concluyó a los 20 años, para luego convertirse en líder comunitaria, impulsando asociaciones y proyectos de desarrollo rural en un territorio marcado por el conflicto armado, esto le permitió conocer en un 99% el municipio de Planadas, resaltando que su actividad en la cadena del café, la llevó a conectarse con asociaciones y comercializadoras; así que imaginar tener una marca de café que la representara a ella y a la comunidad LGBTQ+, la llevó a trazar el camino para crear la Fundación Pride Coffee, impulsando iniciativas que celebran la calidad, identidad y la inclusión dentro del sector.

Neyi, emprendedora y activista, mencionó que dichas iniciativas operan con cuatro componentes, cada uno nombrado según una variedad de café, lo que refleja su enfoque técnico y simbólico. El primero: "Componente Colombia", es el que brinda acompañamiento

psicosocial a familias LGBTQ+ y sus núcleos cercanos, facilitando procesos de comprensión y aceptación desde el entorno rural. Segundo: el "Componente Tabi": liderado por dos agrónomos, que promueven prácticas de agricultura regenerativa, conservación de suelos, corredores florales y biodiversidad en fincas donde el objetivo es crear unidades productivas resilientes, inclusivas y ambientalmente sostenibles. Con el tercero: "Componente Borbón Rosado" que ella encabeza; se fortalece la autonomía económica, la comercialización, formulación de proyectos, gestión de alianzas y posicionamiento de marca, además de articular las historias de vida con el valor agregado del café; El cuarto: con el "Componente Gesha", se gestiona la comunicación digital, redes sociales y narrativas visuales que visibilizan las experiencias de las mismas familias.

Todas estas variedades: "Colombia", "Tabi", "Borbón Rosado" y "Gesha", son cultivadas bajo principios de diversidad agroecológica y comercializadas a través de aliados estratégicos que confían en el proyecto. "Esta alianza permite posicionar el aromático en mercados diferenciados, con trazabilidad, narrativa social y enfoque de inclusión", afirmó. Entre otros temas -agregó- que actualmente, Pride Coffee, agrupa a 15 familias en el municipio de Planadas, con proyección hacia el departamento del Tolima y otras regiones de Colombia. "El objetivo es escalar el modelo, replicar la estructura organizativa y seguir visibilizando a comunidades rurales históricamente excluidas y en este sentido, feliz de ser invitados a esta Women Powered Coffee Summit", concluyó.



# Leos Café®

EL PRECIO MÁS BAJO Y  
CALIDAD NOS RESPALDAN

WWW.LEOSCAFE.MX



Refacciones para  
Máquinas de Café,  
Venta de Café y Accesorios



Adquiere  
nuestros productos  
en línea

Leos Cafe

[www.leoscafe.mx](http://www.leoscafe.mx)

55 2679 3397



# SHAK ZAPATA

## OBTIENE BICAMPEONATO NACIONAL DE BARISTAS

POR LUCERO LUNA

**P**ara Shak Zapata, actual Campeón Nacional de Baristas 2025, el regreso al escenario competitivo no fue una decisión impulsiva, sino una convicción nacida del aprendizaje. Después de tres años fuera de las competencias, su regreso significó más que una revancha: fue una reafirmación de propósito.

En 2022, tras su primera victoria nacional y su participación en el Mundial de Baristas, algo cambió. “En Grecia sentí que una semilla se plantó en mí”, recuerda. Esa experiencia lo llevó a mirar el café desde otra perspectiva: no solo como bebida o técnica, sino como un lenguaje capaz de contar historias, conectar sueños y rendir homenaje al esfuerzo colectivo detrás de cada taza.

Su concepto para esta edición giró precisamente en torno a eso: los sueños. Pero no los etéreos, sino los que se construyen con trabajo, disciplina y comunidad. “Quise hablar de los sueños que se materializan, los que nacen de la constancia de productores, tostadores y todos quienes hacen posible el café que disfrutamos”, explicó.

Con esa idea, Shak presentó dos cafés: un Geisha natural de El Equimite, en Coatepec, Veracruz —el mismo que lo acompañó en sus primeras victorias—, y un Maracaturra natural de La Joya, de Samuel Ronzón y Gloria Hernández.

Su preparación fue intensa: jornadas de siete horas diarias con el equipo de Tueste Café. Pese a una lesión de rodilla a inicios del año, su determinación no cedió. “Entré a última hora, pero lo hice con el corazón puesto en cada detalle”.

Al escuchar su nombre como ganador, Shak no pensó en sí mismo, sino en su equipo. “Fue una sensación de gratitud. Esta vez no gané solo; ganamos todos los que han estado conmigo desde el principio”.

De cara al Mundial de Panamá 2026, su objetivo es claro: consolidar todo lo aprendido y disfrutar el proceso. “Si fuera un grano de café, hoy ya sé qué puedo dar. Quiero que esta competencia sea la mejor cosecha de mi carrera”. Porque para Shak Zapata, los sueños no se imaginan dormido: se trabajan despierto, taza a taza.

# CARLOS JUÁREZ

## EL NUEVO CAMPEÓN MEXICANO DE BREW BAR 2025

POR GUILLERO SAAD URIBE

La pasión por el café de especialidad en México sigue consolidándose, y este año, el escenario nacional coronó a un nuevo referente: Carlos Antonio Juárez Cano, quien conquistó el primer lugar en la Competencia Mexicana de Brew Bar 2025, organizada por la Asociación Mexicana de Cafés y Cafeterías de Especialidad (AMCCE), celebrada en el marco de la 27a. Expo Café en el WTC Ciudad de México. Su victoria no solo representa una hazaña personal, sino también un impulso al creciente interés por la excelencia y el arte detrás de una taza.

Durante la competencia, Juárez Cano destacó por su técnica impecable, su dominio del tiempo y la temperatura, y su narrativa clara sobre el origen del café utilizado.

Con serenidad y precisión, presentó una bebida que equilibró dulzor, acidez y cuerpo, transportando a los jueces al entorno de la finca de donde provenían los granos: un Bourbon Naranja de Colombia con notas florales y cítricos sutiles.

Lo que distinguió a Carlos Juárez no fue únicamente su técnica, sino su profundo respeto por el trabajo de los productores. En su presentación, enfatizó la importancia de la trazabilidad y el trato directo con el productor.

Este triunfo le otorga a Juárez Cano la oportunidad de representar a México en la World Brewers Cup 2026, donde competirá contra los mejores del mundo en Bruselas, Bélgica. "Es un paso más para que el café mexicano sea reconocido no solo por su calidad en origen, sino por el talento humano que lo transforma en experiencia", señaló Carlos.

La Competencia Mexicana de Brew Bar 2025 confirmó que México atraviesa una etapa dorada en la profesionalización, en la que la precisión técnica, la narrativa y la pasión se unen para elevar el estándar del barismo. Carlos Antonio Juárez Cano se convierte así en símbolo de una nueva generación de baristas que, con humildad y disciplina, buscan contar la historia del café mexicano con cada extracción.

Su victoria no solo celebra a un campeón, sino al trabajo en equipo que une al círculo de valor del café. Una cadena que, al igual que una buena taza de café, se prepara con paciencia, conocimiento y pasión por el detalle.





# CUMBRE DE MUJERES EN CAFÉ 2025

## 20 PAÍSES EN UN SÓLO ENCUENTRO

POR ITZEL, LA DE LAS FLORES

**S**an Cristóbal de las Casas fue, por unos días, el corazón que latió al ritmo del café y de las mujeres que lo cultivan. Allí, entre montañas y neblina, cientos de mujeres de diferentes países se encontraron para reflexionar, aprender y tejer nuevas formas de colaboración. Fue la cuarta edición de la Cumbre de Mujeres en Café —Women Powered Coffee Summit 2025—, organizada por Bean Voyage, una organización sin fines de lucro comprometida con generar medios de vida sostenibles para mujeres productoras de café.

Del 2 al 4 de octubre de 2025, Chiapas se convirtió en un punto de encuentro para el liderazgo femenino en la cadena del café donde participaron en charlas, talleres, paneles y visitas de campo. Productoras, tostadoras, baristas, investigadoras, comerciantes, dueñas de cafeterías y representantes de organizaciones, todas compartieron la voluntad de aprender, colaborar y seguir tejiendo redes de apoyo. 42% productoras, 10% tostadoras, 5% baristas, 4% dueñas de cafeterías, 4% comerciantes, 1% funcionarias públicas, 9% representantes de ONG, 1% investigadoras y 4% entusiastas del café, porcentajes que representan rostros e historias.

El primer día, las participantes visitaron parcelas de productoras, donde escucharon a las mujeres que cultivan el café, comprendiendo sus desafíos y celebrando sus logros cotidianos. La Cumbre también abrazó la diversidad lingüística como un principio de justicia: hubo traducción simultánea en español, inglés, tseltal y tsotsil, garantizando que todas las voces fueran escuchadas y honradas en su idioma. La inclusión no fue un discurso: fue una práctica viva. Cada conversación, taller y encuentro invitó a reflexionar sobre el acto de ocupar espacios históricamente negados a las mujeres rurales. La búsqueda de equidad se reafirmó no sólo como un objetivo, sino como una forma de vida de que todas las mujeres merecen vivir sin violencia, con respeto, con oportunidades y con el derecho pleno a decidir sobre su presente y su futuro.

Los resultados fueron contundentes: un Net Promoter Score NPS de 86 (un NPS es un indicador internacional que mide el nivel de satisfacción y la probabilidad de que una persona recomiende la experiencia a otras) fue el más alto en cuatro años, y una satisfacción general de 4.96 sobre 5, evaluada directamente por las asistentes. Bean Voyage reafirmó su compromiso de

seguir acompañando a las mujeres productoras de café, fortaleciendo sus capacidades y ampliando las oportunidades para una sostenibilidad integral —económica, social y ambiental—. Nos comprometemos a seguir mejorando nuestros procesos para que continúen siendo participativos, transparentes y fieles al propósito de cada persona y organización que confía en este sueño. La Cumbre de Mujeres en Café 2025 dejó una huella imborrable en San Cristóbal de las Casas. Durante tres días, la ciudad se convirtió una vez más, en un territorio de esperanza, donde el café fue un símbolo de unión y transformación.

### México, en la ruta de la hermandad del café: SungHee Tark

Este año, más de 347 participantes de 20 países se dieron cita en la Cumbre de Mujeres para dialogar, aprender, descubrir y decirles a todos que México tiene muy buen café, un evento que no sólo celebra el grano, sino también los lazos que se tejen entre culturas, territorios y sueños compartidos.

Una de las voces que dio vida a la Cumbre, fue SungHee Tark, Co Fundadora y Directora Ejecutiva de Bean Voyage, quien ha trazado una historia de conexión profunda con América Latina. “Conocí el café gracias a una amiga costarricense. Luego trabajé cinco años ahí y fue en Veracruz donde Itzel Mendoza me presentó su proyecto de paisaje cafetalero.

Desde entonces, México se volvió parte de nuestra ruta de hermandad”, compartió. Destacó que el café mexicano, principalmente el café de especialidad, está ganando reconocimiento internacional. “México tiene café de altísima calidad, pero aún falta que el mundo lo descubra. Chiapas, Veracruz, Oaxaca, son regiones con perfiles increíbles que merecen más visibilidad”, indicó.

Recordó que el evento, ha tenido dos ediciones previas en Costa Rica, pero México se ha convertido en un punto clave. “Este fue nuestro segundo año aquí. En 2024 en Córdoba, Veracruz y ahora en San Cristóbal de las Casas en Chiapas que tiene una magia especial: es caminable, accesible y, permitió que los asistentes exploraran por sí mismos cada espacio, lo cual potenció la experiencia de todas y todos los visitantes”, puntualizó, SungHee Tark. En ese contexto, reiteró que la Cumbre de Mujeres en Café, no sólo posiciona a México como un epicentro de calidad y cultura cafetalera, sino que también fortalece redes de mujeres que, desde distintas latitudes, trabajan por un café más justo, sostenible y humano. Y en ese camino, nuestro país brilla con luz propia, porque tiene muy buen café.

Para concluir, SungHee Tark, informó que aún no tienen definido donde acontecerá la próxima edición de la Cumbre de Mujeres en Café en 2026, lo cierto es que Bean Voyage, continuará empoderando a las mujeres productoras de café en América Latina y conectandolas con el mundo entero.





FOTOS: ABASTUR

# ABASTUR 2025

## CELEBRACIÓN, NEGOCIOS Y TRANSFORMACIÓN

La edición número 40 de ABASTUR 2025, celebrada del 27 al 29 de agosto, en Centro Banamex, de la Ciudad de México, cerró con éxito, dejando claro su papel central en la industria de la hospitalidad en México y América Latina. Bajo el marco de cuatro décadas de trayectoria, el evento reunió a cientos de expositores, miles de compradores y profesionales del sector HORECA (hoteles, restaurantes, cafeterías y catering) en un ambiente de negocios, innovación y celebración.

La directiva, encabezada por Yesenia Vázquez Monroy, enfatizó que esta edición de aniversario no se limitó a conmemorar el pasado, sino que fue una plataforma de proyección hacia el futuro del sector. Entre los éxitos destacados figuraron espacios como el Hotel Showroom, el Escenario Gourmet, el Industry Leaders Club y el Hospitality Summit, donde se discutieron temas clave como la sostenibilidad, la tecnología y la preparación para eventos de gran escala, como la Copa Mundial de la FIFA 2026.

Los resultados reflejan el dinamismo del encuentro: más de 550 expositores, un crecimiento en metros de exhibición del orden del 15 % respecto a ediciones

anteriores, así como una afluencia de visitantes calificados que superó las expectativas. Gracias a ello, la feria reafirmó su carácter como motor de conexiones estratégicas, generación de alianzas y catalizador de inversiones en el sector de la hospitalidad.

La combinación de celebración y profesionalismo se percibió en cada rincón: demostraciones culinarias, tecnología de vanguardia, mixología, solución de equipamiento y un enfoque claro hacia la personalización del servicio. Aquí se fusionó la experiencia de cuatro décadas con la exigencia de un mercado cada vez más competitivo y globalizado.

Al cerrar esta edición especial, ABASTUR dejó un mensaje claro: la industria mexicana de la hospitalidad está bien posicionada, se prepara para grandes retos y continúa evolucionando con visión. Así, tras 40 años de historia, la feria no solo celebró un hito, sino también proyectó el inicio de una nueva etapa, con negocios fortalecidos, ideas renovadas y una comunidad lista para transformar la hospitalidad.

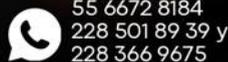
¡Nos vemos en Abastur 2026!

Ciudad de México, Puebla y Xalapa/Puerto de Veracruz

# Cafémalie

## SERVICIO TÉCNICO ESPECIALIZADO MANTENIMIENTO A CAFETERAS MOLINOS Y EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN

Contar con un programa de servicios preventivos, con una periodicidad de al menos una vez al mes, alargará la vida útil de tus equipos, además de garantizar su rendimiento, obteniendo extracciones con calidad en sabor, cuerpo y aroma, características ineludibles para todo comensal. La atención de problemas correctivos, derivados de la falta de prevención implica hasta un 50% más de inversión y en el peor de los casos, en la sustitución parcial o total del equipo afectado, ocasionando situaciones de emergencia en caso de no contar con un equipo de reemplazo de forma inmediata, lo que representa además una merma en la producción diaria.





# AEROPRESS CHAMPIONSHIP MEXICO 2025

POR OSIRIS VÁZQUEZ CANSINO

**E**l pasado sábado 20 de septiembre de 2025, en el Polyforum Siqueiros en Ciudad de México, se llevó a cabo la edición nacional de AeroPress Championship México 2025, organizado por 'Todos por el Café' como parte del circuito global de la World AeroPress Championship (WAC). La competencia reunió a 80 competidores y profesionales del café de especialidad de todo México, quienes llegaron para demostrar su destreza con el método de inmersión AeroPress y aspirar para representar a nuestro país en la justa mundial.

El ambiente fue tanto competitivo como festivo: barras listas, público rodeando las estaciones, aroma intenso a café recién molido que impregnaba la sala principal, y una energía de comunidad que celebra el café más allá de sólo beberlo.

La dinámica de la competencia incluyó rondas eliminatorias donde cada participante debía preparar su mejor taza bajo el formato estricto de AeroPress (medición de tiempos, molido, temperatura, volumen de agua, etc.). El café fue patrocinado por Sierra Brava Coffee Roasters de la familia Debernardi (Ganadores de Taza de Excelencia México y Premio Sabor Expo Café) y tostado por el campeón nacional de tueste Eduardo Juárez, fundador de Sonata Tostadores.

Tras varias etapas, los baristas ganadores de las regionales de Puebla, Oaxaca, Chiapas, Michoacán, San Luis Potosí, Veracruz, Mérida, Hidalgo y CDMX se enfrentaron en la gran final nacional. Posicionándose de la siguiente forma: primer lugar: Erik David Manra, de Guerrero, (representando a Oaxaca, donde ganó la regional que le dio el pase a la competencia nacional); segundo lugar: Edgar Villacaña Figueroa, de Michoacán y el tercer puesto fue para Jean Longinos, de Veracruz. Estas tres posiciones se destacaron por la calidad de la extracción, el balance del sabor, la consistencia entre taza y taza, y las diferentes técnicas a evaluar por el panel de jueces, conformado por destacadas figuras del aromático en México, como: Javier Debernardi, productor de Huatusco, Veracruz; Clemente Paz, catador Q Grader de Oaxaca; Gerardo Cerritos, juez certificado, gastronomo y catador; Jorge Tena, campeón de la Competencia Nacional de Coctelería y fundador de Apolo Café; Annaní Domínguez, fundadora de la Casa Escuela del Café y el Barista en Chiapas; Roberto Naal y Einar Avenamar de Nuevo León; David Balbuena Cuapio fundador de Café Conciencia de Puebla y Alfredo Luna, fundador de Café Cuatro Elementos en Hidalgo, entre otros.

Este tipo de competencias refuerzan varios aspectos relevantes para la industria del café en México, como la visibilidad para productores, gracias a que los baristas utilizaron granos nacionales para el concurso, dando exposición al café de origen Huatusco, Veracruz que en esta ocasión utilizaron, lo que impulsa tanto la cadena de valor como la cultura del café de especialidad. Participar en competencias exige altos estándares técnicos y creativos, lo que eleva el nivel general de servicio en cafés, lo que al final beneficia al consumidor. Más allá de la competencia, el evento permitió networking, intercambio de técnicas, charlas y un ambiente donde la apreciación del café es compartida.

Al ganar el certamen nacional, Erik Peña ahora tiene la posibilidad de representar a México en la final mundial de la WAC en Seúl, Corea del Sur, colocando a México en el mapa global del café. Y si bien, el podio fue para Guerrero, Michoacán y Veracruz, lo más importante es la pasión y ambición continua por preparar una taza perfecta en nuestro país.





# CURSOS

## BARISMO BÁSICO

Comercial

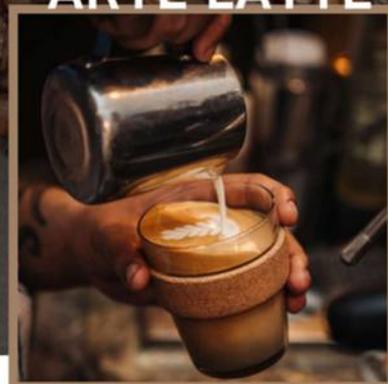


## WORK SHOP

Apertura de cafeterías



## ARTE LATTE



### APARTA

Cualquiera de nuestros próximos cursos mencionando esta publicación y recibe un atractivo beneficio.

### NOSOTROS

Contamos con una solución para ti, cursos, capacitaciones, venta de insumos y equipos de las mejores marcas.

### CONTACTO

-  55 4126 6087
-  [www.baristamex.com](http://www.baristamex.com)
-  barista\_mex33
-  Pirámide de la Luna 17, Col. Avante, Coyoacán CDMX

## SOMOS DISTRIBUIDORES



INSUMOS  
PARA CAFETERÍA



CAFETERAS,  
MOLINOS, Y MÁS...



CURSOS  
&  
INSUMOS  
PARA BEBIDAS  
BUBBLE TEA

# FUNDACIÓN MIGUEL ALEMÁN A.C.

## IMPULSANDO LA CULTURA Y EDUCACIÓN EN MÉXICO

POR GUILLERMO SAAD URIBE

**P**ara quienes viven el café como ritual y conversación, la Fundación Miguel Alemán, A.C. (FMA) es un punto de encuentro natural (una casa donde el conocimiento se comparte, la cultura se disfruta y el futuro se diseña con calma). Con un cambio generacional en la Dirección General y en el Patronato, la FMA busca alianzas contemporáneas que la acerquen a nuevas audiencias sin perder los ideales visionarios de Miguel Alemán.

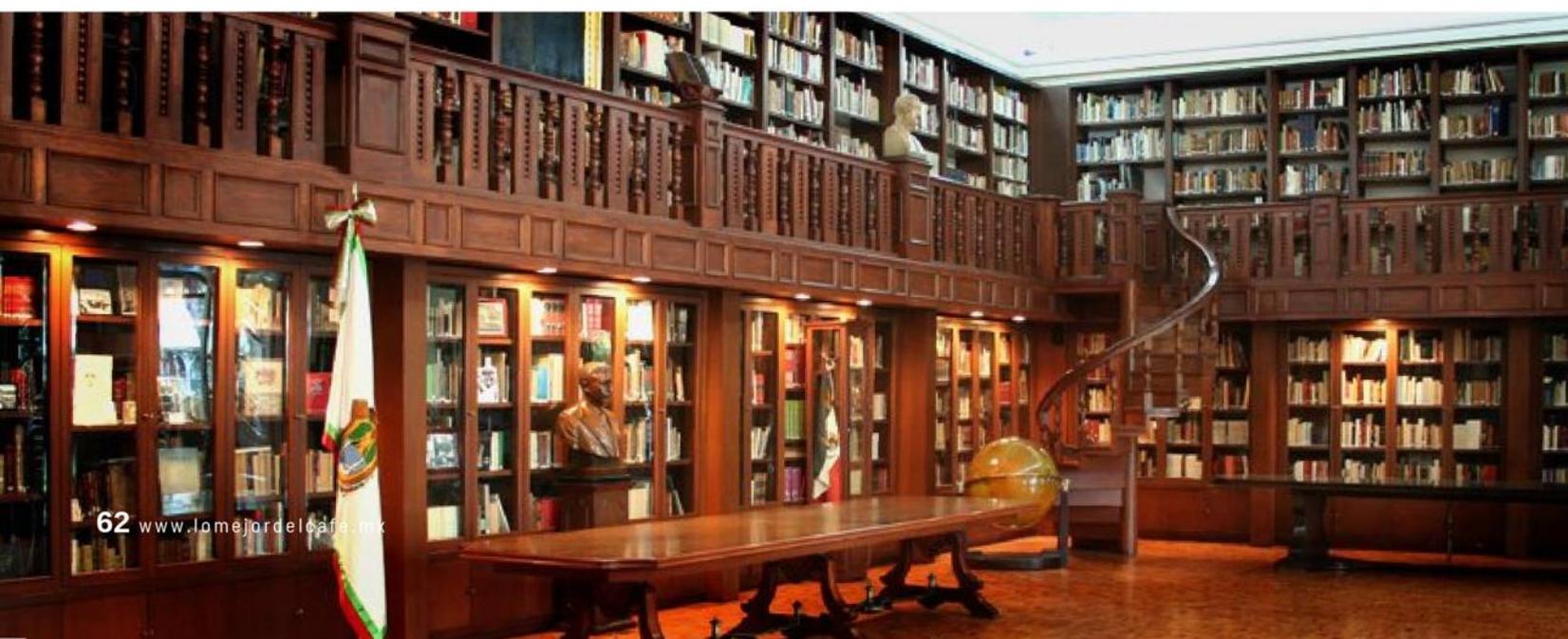
La FMA (asociación sin fines de lucro y donataria autorizada) articula su trabajo en cuatro programas y cinco cátedras: Salud, Turismo, Innovación Agroalimentaria, Ecología y Medio Ambiente y Equidad de Género. En sus programas otorga premios, becas y estímulos a la investigación, impulsando proyectos con evidencia, rigor y aplicación real. A través de sus cátedras, convoca a especialistas nacionales e internacionales, académicos, líderes de sector y voces emergentes relevantes, para compartir conocimiento innovador y crear soluciones.

La FMA mantiene una agenda cultural constante y cada último miércoles del mes celebra la Noche de Museos con actividades únicas en cada edición; en septiembre realizó "Conoce Puebla a través de sus sabores" con degustación de productos de Zacatlán incluido su café

de altura, una experiencia aromática capaz de transportar a los invitados a un rincón de Puebla. Entre productores, baristas, tostadores y amantes del grano, este espacio abre conversaciones entre campo, cultura y sostenibilidad; implementando innovación agroalimentaria y el turismo responsable, dialogando sobre calidad, trazabilidad y resiliencia en sintonía con el cuidado del medio ambiente.

La Fundación invita a conocer su acervo bibliográfico e histórico-cultural, consultar colecciones y recorrer la Sala de Armas que resguarda piezas asociadas a personajes de relevancia histórica y de la historia de México. Es un viaje íntimo por la memoria del país. Es un sitio ideal para ver el revolver de Carranza con las cachas de Marfil, el sable de Iturbide y leer el manuscrito original del padre Morelos entre sorbos de café. En suma, la Fundación Miguel Alemán es un lugar para pensar México a largo plazo y transforma la vida del país como lo hace el buen café: respetando los procesos de tiempo, temperatura y molienda, solo que la FMA apuesta por paciencia, método y comunidad para continuar los ideales del México del futuro.

Visítala, explora su agenda y súmate a la próxima Noche de Museos Conoce el acervo y agenda una visita guiada. Te compartimos sus redes sociales.





## Emocionamos

Con nuestra producción audiovisual cautivamos a los asistentes, creando presentaciones y experiencias que emocionan.

## Planeamos

Elaboramos, cuidamos y producimos una expo en cada detalle, para que sea memorable y de gran impacto.



## Creamos

Transformamos tu idea en un impresionante stand de primera calidad.



@SENSITIVEPRODUCTIONS



# ANTES DEL PRIMER ESPRESSO

## 3 REQUISITOS LEGALES PARA BLINDAR TU CAFETERÍA

POR MTRA. FABIOLA BAZA

La pasión por el café se inicia con una idea; pero esta deberá estar sostenida con un expediente legal sólido. En el ámbito de las cafeterías, donde muchos rías, donde muchos emprendedores se enfocan en el grano perfecto y el diseño del local, dejan en un segundo plano los pilares jurídicos que sostienen el negocio. Sin embargo, el cumplimiento normativo no es opcional, es el fundamento de la estabilidad empresarial. Para transformar ese sueño en una realidad legalmente constituida, existen tres elementos clave que no debes dejar pasar.

Antes de pensar en instalar la barra o la vitrina de repostería, el primer paso es legal, la obtención de entre algunos requisitos que marca la ley:

1.- **Certificado de Uso de Suelo.** Este documento, es la garantía de que la actividad comercial de la cafetería está permitida en la ubicación geográfica seleccionada, es un instrumento de orden público. Operar un giro comercial sin la debida autorización de uso de suelo lo expone a sanciones, multas e incluso a la clausura inmediata del establecimiento.

2.- **Aviso de Funcionamiento.** Una vez asegurado que la ubicación es apta, éste es el siguiente requisito esencial. Es el acto formal por el cual el titular o representante legal del nego-

cio notifica a la autoridad competente, generalmente la Alcaldía el inicio de sus actividades mercantiles, no sólo le permite operar legalmente, sino que activa la presunción de cumplimiento ante la autoridad. No contar con este documento es la causa más frecuente de las verificaciones administrativas y, potencialmente, de la imposición de multas.

3.- **Protección Civil.** Más allá de los permisos que la ley exige, el establecimiento deberá ser un lugar seguro para clientes y empleados. Aquí entra el rol indispensable de Protección Civil (PC). Las obligaciones varían según el tamaño del local y el aforo, pero estos coinciden en contar con un Programa Interno de PC.

El incumplimiento conlleva las sanciones más severas, pues no sólo impacta la legalidad del negocio, sino la seguridad de las personas. La omisión puede derivar en responsabilidad civil y, en casos graves, penal.

Finalmente, deberás pensar que la apertura de una cafetería o barra de especialidad es un proyecto apasionante, pero el éxito duradero del mismo se mide en la tranquilidad jurídica, y que no son obstáculos burocráticos; son cimientos legales que protegen tu patrimonio y por supuesto con ello el éxito de tu negocio. Invierte en legalidad no en multas.



Asociación Mexicana de Cafés y Cafeterías de Especialidad A.C.  
www.amce.org



# 10<sup>a</sup> COMPETENCIA NACIONAL DE Tostado

12 AL 16 DE ENERO DE 2026 • CIUDAD DE MÉXICO



chillout.

LA FENICE.

Barista Champ



URNEX

Torani.

TRADEX. EXPOSICIONES



MUNDO CAFE

EL CAFE demitierra

LO MEJOR DEL CAFE

EXCELSO77 COFFEE LAB & ROASTERS

cropster



# CAFE SHOW SEOUL 2025

## THE WORLD'S COFFEE SHOWCASE

Cada año, durante el mes de noviembre, la ciudad de Seúl, Corea del Sur, se convierte en el epicentro global de la cultura cafetera con la celebración del Café Show Seoul, uno de los eventos más importantes e influyentes de la industria del café a nivel mundial y específicamente de Asia. Realizado en el COEX Convention & Exhibition Center, este encuentro internacional reúne a miles de profesionales del sector: productores, tostadores, baristas, distribuidores, inversionistas y amantes del café que buscan descubrir las últimas tendencias, tecnologías y experiencias sensoriales.

Desde su fundación en 2002, Café Show Seoul se ha consolidado como una plataforma de referencia donde se celebra la pasión por el café, la innovación y el intercambio cultural. En su edición 2025, el evento destaca por su enfoque en la sostenibilidad, la trazabilidad y la transformación digital de la industria, abordando temas clave como el comercio justo, la eficiencia energética en la producción y las nuevas herramientas tecnológicas aplicadas al tueste y la extracción.

Más de 600 expositores de más de 40 países participan en esta feria, presentando lo mejor en café verde, maquinaria, empaques, bebidas, métodos alternativos de preparación y productos derivados. A la par, se desarrollan competencias internacionales como el World Barista Championship, el World Coffee Leaders Forum y las Coffee Talks, espacios donde líderes y especialistas comparten perspectivas sobre el futuro del café desde una óptica global.

Café Show Seoul no solo impulsa el desarrollo comercial, sino que también promueve una comunidad internacional comprometida con la calidad y la sostenibilidad. Los visitantes tienen la oportunidad de degustar cafés de distintos orígenes, entre ellos granos tostados en todo el orbe, mientras descubren la creciente influencia del mercado surcoreano en el consumo de café de especialidad. Corea del Sur, que ha pasado de ser un país tradicionalmente consumidor de té a uno de los mercados más sofisticados en café, demuestra con este evento su liderazgo en innovación y cultura de consumo.

Para los países productores de América Latina, incluido México, Café Show Seoul representa una plataforma estratégica para mostrar la riqueza de sus cafés de origen, establecer fuertes alianzas comerciales y posicionar sus marcas en el competitivo mercado asiático. Así, este encuentro no solo celebra el presente del café, sino que traza el camino hacia un futuro más consciente y sostenible, donde cada taza refleja el trabajo de miles de manos alrededor del mundo.



Every November, the city of Seoul, South Korea, transforms into the global capital of coffee culture with the celebration of Café Show Seoul, one of the most influential and prestigious coffee events in the world. Held at the COEX Convention & Exhibition Center, this international gathering brings together thousands of professionals—producers, roasters, baristas, distributors, investors, and coffee lovers—eager to explore the latest trends, technologies, and sensory experiences in the industry.

Since its creation in 2002, Café Show Seoul has established itself as a benchmark for passion, innovation, and cultural exchange within the global coffee community. In its 2025 edition, the event focuses on sustainability, traceability, and digital transformation, addressing key topics such as fair trade, energy efficiency in production, and new technological tools for roasting and brewing.

More than 600 exhibitors from over 40 countries participate, showcasing the best in green coffee, equipment, packaging, ready-to-drink beverages, alternative brewing methods, and coffee-inspired products. Alongside the exhibitions, the event hosts major international competitions such as the World Barista Championship, the World Coffee Leaders Forum, and Coffee Talks, where experts and thought leaders discuss the future of coffee from a global perspective.

Beyond business, Café Show Seoul fosters a vibrant international community committed to quality, innovation, and sustainability. Visitors can taste coffees from diverse origins—including Latin America, Africa, and Asia—while witnessing South Korea's growing influence as a hub for specialty coffee culture. Once known for its tea traditions, Korea now stands among the most sophisticated and dynamic coffee markets in the world.

For Latin American producing countries, including Mexico, Café Show Seoul represents a strategic platform to showcase the richness of their origins, build business connections, and position their brands within the competitive Asian market. Ultimately, this event not only celebrates coffee's present but also envisions a more conscious, sustainable, and interconnected future—one where every cup tells the story of the people and passion behind it.

한 잔에 담긴  
더 큰 커피 세상

**One Cup, All Worlds**



# Cafe 2025 Show

제24회 **서울카페쇼**  
Nov.19 ~22, Coex, Seoul

## LAS MEJORES BARRAS DE ESPECIALIDAD DE SLP

AROMA SABOR Y MUCHO MÁS

POR ALAN BIANCCI Y ARISS LUNA



### HESTIA'S BAKERY & COFFE

Ven a disfrutar de un refugio cálido y encantador en Axtla de Terrazas, donde el aroma a pan recién horneado se mezcla con la esencia del buen café. Este acogedor espacio, ubicado en uno de los municipios más pintorescos de la región, ofrece una experiencia que combina repostería artesanal con café de especialidad. El ambiente acogedor de Hestia's, es ideal para una charla tranquila. Sus pasteles, galletas, roles y panes caseros son el acompañamiento perfecto para un espresso, un latte o una bebida fría. Más que una barra, es un punto de encuentro donde la hospitalidad potosina se siente en cada taza.

### CAFÉ SIDERAL

Entre luces cálidas y el aroma a café recién molido, Café Sideral se ha consolidado como uno de los sitios más encantadores del estado. Su propuesta culinaria destaca con toasts de aguacate, crepas y paninis que equilibran sabor y textura. Cada taza refleja técnica y pasión: cafés de especialidad, métodos de extracción y baristas que dominan cada preparación. El lugar cautiva por su belleza: interiores luminosos, madera natural, acentos verdes, una increíble terraza y una atmósfera serena que invita a quedarse. Visítalos en H. Galeana 475, Centro Histórico, San Luis Potosí de L-V de 8:00 a 22:00 h y sábados de 9:00 a 22:00 h.

### VIDA CAFÉ

En el corazón de Rioverde, Vida Café invita a disfrutar cada momento entre el aroma de un café de especialidad y el encanto de su cocina. Aquí, el espresso y los filtrados conviven con opciones irresistibles a través de su menú de dos temporadas: primavera-verano y otoño-invierno. Además de una selección de postres que conquistan como pastel de guayaba con cobertura de queso mascarpone o su original pan francés. Cualquiera de sus dos sucursales (Jiménez 106 y Victoria 335), es ideal para compartir un buen momento en familia o amigos. Abren todos los días de 8:00 a 22:00 h, excepto los martes.



## **ARANDELA**

En Arandela Barra de Café, cada visita es una garantía de buen sabor y constancia. Su café de especialidad se disfruta aún más acompañado de un menú que conquista desde los chilaquiles con cochinita pibil hasta el pastel de zanahoria y su pan siempre fresco y delicioso, hacen la combinación perfecta. Con tres sucursales en San Luis Potosí (Himalaya, Torre Avancer y Casa Maka), este espacio se distingue por ofrecer una experiencia agradable y confiable: el sitio donde el sabor, la calidez y el servicio se conjugan para hacer de cada visita un ritual cotidiano del que uno no se cansa. ¡Visítalos!

## **VEINTE CERO COFFEE**

Aquí el café se convierte en una forma de expresión. Este espacio, de estética minimalista y a la vez, cálida, invita a vivir una experiencia creativa y sensorial donde cada taza refleja una gran pasión. Su café de especialidad es el hilo conductor de un menú que conquista con toasts, sándwiches y wraps llenos de sabor, además de exquisitos postres que reconfortan. Para quienes disfrutan las notas frías, el cold brew es una joya imperdible. Abren de 8:00 a 21:00 h en Amado Nervo 1255, San Luis Potosí y a unos pasos, "Patio by Veinte Cero" amplía la experiencia con un espacio co-working ideal para crear y conectar.

## **JOS CAFÉ BOUTIQUE**

Jos Café en Ciudad Valles, es un rincón donde el arte del café se vive con pasión y autenticidad en plena puerta de la Huasteca Potosina. Este encantador y hogareño espacio combina el aroma de los mejores granos de la región, pero también de otros orígenes, con una exquisita gastronomía potosina. Desde espressos hasta métodos como V60 o Chemex, todos preparados con café de especialidad proveniente de fincas locales. Su menú complementa la experiencia con repostería artesanal, como el pay de pera al vino, desayunos y opciones ligeras, elaboradas con ingredientes frescos y de calidad.

# SAN LUIS POTOSÍ

## CAFÉ Y TRADICIÓN

POR ALAN LUNA

**S**an Luis Potosí es un estado que cautiva por su diversidad: desde sus desiertos dorados hasta las selvas húmedas de la Huasteca, cada región guarda un encanto propio. Ubicado en el centro de México, es un destino ideal para quienes buscan historia, cultura, naturaleza y experiencias auténticas. Esta guía te invita a recorrer sus principales Pueblos Mágicos y municipios turísticos, saborear su gastronomía y conocer las tradiciones que le dan vida. La capital potosina es el punto de partida perfecto. Su Centro Histórico, declarado Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO, está lleno de arquitectura barroca, museos y plazas vivas.

### Xilitla

Entre montañas cubiertas de neblina y cafetales, Xilitla es uno de los destinos más fascinantes de México. Su joya más conocida es el Jardín Surrealista de Edward James, donde esculturas de concreto se mezclan con la selva, creando un escenario único en el mundo. Pero Xilitla es mucho más: su café de altura, sus cascadas —como La Conchita y Los Comales— y la calidez de su gente hacen de este pueblo una experiencia sensorial. Disfruta una taza de café en una terraza con vista a la sierra en el Hotel Nanacatli, recorre el mercado local y escucha los huapangos en la plaza principal. No te pierdas los sabores del restaurante D'Mela en el centro histórico y el tradicional pan de Don Nico.

### Real de Catorce

Antiguo pueblo minero convertido en ícono turístico, Real de Catorce fascina con su energía y su historia. Para llegar hay que cruzar el Túnel de Ogarrío, una experiencia en sí misma. Camina por sus calles empedradas, visita la Parroquia de la Purísima Concepción, el Palenque de Gallos y el Cerro del Quemado, sitio sagrado del pueblo wixárika. Experiencia imperdible: cabalgatas por el desierto y visitas guiadas a minas abandonadas. Gastronomía: asado de boda, gorditas rellenas y mezcal artesanal.



### **Aquismón**

En el corazón de la Huasteca, Aquismón es puerta de entrada a algunos de los paisajes más impresionantes de México. Aquí se encuentra el Sótano de las Golondrinas, una de las cavernas verticales más profundas del mundo, y las majestuosas Cascadas de Tamul, donde el río Santa María se desploma desde más de 100 metros. Actividades recomendadas: descenso en lancha, senderismo y avistamiento de aves. Cultura: las comunidades teenek y nahuas mantienen vivas sus danzas, música y rituales agrícolas.

### **Santa María del Río**

A solo una hora de la capital potosina, este Pueblo Mágico es conocido como la cuna del rebozo mexicano. En sus talleres se conservan técnicas tradicionales de tejido que han pasado de generación en generación. Qué visitar: el Museo del Rebozo, la Parroquia de Nuestra Señora de la Asunción y el manantial de La Ciénaga. Sabores locales: el queso de tuna, el atole de piñón y las tradicionales carnitas potosinas.

### **Catorce, Armadillo de los Infante, y Venado**

El Altiplano potosino ofrece pueblos que conservan la

esencia de la vida rural.

- Armadillo de los Infante, destaca por sus calles coloridas y su tranquilidad.
- Venado, sorprende con su arquitectura colonial y su entorno desértico.
- Catorce, además de su pasado minero, es ideal para rutas de aventura y fotografía.

En San Luis Potosí, la cultura se celebra todo el año: festivales de música huasteca, ferias artesanales, danzas indígenas y celebraciones religiosas dan vida a sus calles y plazas. Destacan el Festival de la Huasteca, el Festival Internacional de Danza Contemporánea Lila López y las festividades del Día de Muertos, que llenan de color los cementerios y altares.

San Luis Potosí es un viaje a través del tiempo, la naturaleza y la creatividad. Desde la espiritualidad del desierto en Real de Catorce hasta la exuberancia tropical de Xilitla, el estado ofrece experiencias para el alma y el paladar. Sus pueblos mágicos, su gastronomía, su gente y su paisaje hacen de este destino un mosaico que invita a explorar sin prisa, saboreando cada rincón.





# Festival Cultural del Café

**Teocelo, Veracruz**  
21, 22 y 23 de noviembre 2025

## Actividades

**Barismo • Tueste • Catación**  
**Talleres • Conferencias • Expoventa**  
**Presentaciones culturales**

📞 🌐 📍 📄 📧 CULTURAVERACRUZ.GOB.MX



GOBIERNO DEL ESTADO DE  
**VERACRUZ**  
2024 - 2030

**SECVER**  
SECRETARÍA DE CULTURA



**TEOCELO**  
GOBIERNO MUNICIPAL  
2022 - 2025

**TEOCELO**



**POR AMOR A VERACRUZ**

# MÁS DE 40 AÑOS EN EL MERCADO



**EMPAQUES  
DE GRADO  
ALIMENTICIO**

**Empaca tu sabor y frescura  
con CALIDAD LAMITEC**

**Bolsa sin impresión  
a partir de 100 piezas**

**Bolsas impresas  
desde 5,000 piezas**



*Hace bien.*



 BolsasLamitec

 LamitecSAdeCV

 lamitec.empaques

 @lamitecdm

 Lamitec

**LADA SIN COSTO 800 010 99 00**

**Compra en línea: [tienda.lamitec.com](https://tienda.lamitec.com)**

# NUEVOS PRODUCTOS ETRUSCA



Imágenes alusivas al sabor

**Tisana** ?  
con matcha ?  
Próximamente...

Más información en:  
[www.cafeetrusca.com](http://www.cafeetrusca.com)

