

LO MEJOR DEL CAFÉ®

REVISTA



FINCA PEÑA BLANCA

REGRESA JOSÉ RENTERÍA,
GANADOR DE TAZA DE
EXCELENCIA MÉXICO

JALISCO

Calidad en cada Sorbo



Soluciones
para tu negocio

Crea lattes, cafés
helados y frozen en
pocos minutos con
los **Saborizantes**
Gourmet Monin.

Visita nuestra
tienda en línea:

MONIN®
monin.mx



Editorial

Despedimos el 2025 con luces, reuniones y más café en las tazas. No es causalidad: el mundo consume alrededor de 177 millones de sacos de café al año, equivalentes a más de 2,250 millones de tazas diarias, y los meses de noviembre y diciembre concentran uno de los picos más altos de ventas, impulsados por obsequios, reuniones familiares y mayor consumo en casa.

Poco antes del cierre de este 2025, entró en vigor la nueva Ley de Desarrollo Sustentable de la Cafeticultura Mexicana, la cual reconoce al café como un producto estratégico para la soberanía alimentaria de la nación y da beneficios directos y concretos a productores de café. Esta normativa responde a una demanda histórica de más de 500 mil productores distribuidos en 15 estados y 480 municipios del país.

Así, damos la bienvenida a este 2026 con una edición especial dedicada al estado de Jalisco donde, gracias al apoyo de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER Jalisco), recorrimos las principales zonas cafetaleras: Talpa de Allende, San Sebastián del Oeste y Cabo Corrientes. De ahí nos dirigimos a Cuautitlán de Barragán, y es precisamente es esta última localidad donde se encuentra Finca Peña Blanca, ganadora del certamen Taza de Excelencia México en 2018 y aquí les traemos en exclusiva la entrevista realizada a José Rentería, el productor que logró tal hazaña y quien nos platicó el largo camino que ha recorrido para volver a la escena del café, ahora con más experiencia y conocimiento, plantas mejoradas y más pasión.

Y para los amantes del buen café, Guadalajara es una excelente opción, esta ciudad vibrante y llena de cultura, historia y gastronomía cuenta con sitios icónicos, muchos de ellos referentes indiscutibles en la escena del sector de especialidad; Pal Real, Café Místicos de México, El Terrible Juan, Café Don Rogelio y Grano X Grano, que ya se preparan para la fiesta futbolística más grande del planeta. Por tercera ocasión en la historia, la ciudad de Guadalajara será sede mundial en este 2026.

De igual manera, los invitamos a disfrutar las reseñas del Festival Cultural del Café Teocelo 2025; Cafe Show Seoul 2025 y la World AeroPress Championship (WAC), ambos celebrados en Corea; así como de la información relevante que nos comparten nuestros colaboradores y amigos: Phany Escamilla, Fabiola Baza, Itzel la de las Flores, Julián Rivera, Matías Durán y Niklas Casado.

Con esta edición estaremos participando por primera vez en la World of Coffee Dubai 2026 de la mano de Casa Tostadora Briones; en la 10a Competencia Nacional de Tostado, en Ciudad de México y en la Expo Café & Gourmet, Guadalajara 2026 donde reuniremos a lo mejor del café del estado de Jalisco. ¡Allá nos vemos!

Lic. Lucero 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. ELOÍNA AGUILAR DE PAZ
Jefa de Redacción

LIC. MARICRUZ LOAIZA RECOBA
Jefa de Publicidad

JUAN CARLOS RESENDIZ BELLO
Consejo Editorial

LIC. BERLÍN RODRÍGUEZ SORIA
Asesoría Legal

MARIANO RIVA PALACIO YAÑEZ
Embajador

ARIANNA Y ALAN LUNA
Fotografía

Colaboradores

JOSÉ ENRÍQUEZ
KARINA ARGÜELLO
RAFAEL SÁNCHEZ
(Chiapas)

VÍCTOR LÓPEZ
JAVIER APARICIO
(Oaxaca)

GEORGINA UTRILLA
HÉCTOR CORTÉS
(Puebla)

ALBERTO PEREDA
ALFREDO LUNA
(Hidalgo)

DONIZETTI MARTÍNEZ
ABRAHAM TARELO
(Veracruz)

VANESSA NÚÑEZ
(Baja California)

AÏSSATOU DIALLO
(Londres)

ADELE LEE
(Korea)

ANA RUBIO
(España)

OLGA LUCÍA CUELLAR
(Colombia)

MARIANO VARGAS
(Costa Rica)

Colaboraciones Especiales

ITZEL LA DE LAS FLORES
MTRA. FABIOLA BAZA
ING. STEPHANIE ESCAMILLA FEMAT
JULIÁN RIVERA ROMANO
NIKLAS CASADO BERNAL
MATÍAS DURÁN QUINTANAR



Año 26. Fecha de publicación: Enero 2026. 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

06 PORTADA / Finca Peña Blanca, ganador de Taza de Excelencia México 2018, regresa a la escena del café de especialidad

12 TENDENCIA / PUERTO CAFÉ ROASTERS
EL MEJOR CAFÉ PARA TU NEGOCIO

26 NEGOCIOS / ALAKARTA, LA ARQUITECTURA
DE LA ALTA GASTRONOMÍA

28 TENDENCIA / CAFÉS MÍSTICOS DE MÉXICO,
CENTRO DE INSTRUCCIÓN DE ALTO NIVEL

30 TENDENCIA / CAFÉ DON ROGELIO,
UNA DÉCADA APOSTANDO POR EL CAFÉ MEXICANO

32 TENDENCIA / EL GALLITO CAFÉ DE OLLA,
TODO EL SABOR DE MÉXICO Y NUESTRA TRADICIÓN

34 TENDENCIA / GRANO X GRANO,
CONSTRUYENDO DESDE EL ORIGEN

36 TENDENCIA / TUYO CAFÉ,
CURADURÍA DE CAFÉS INTERNACIONALES DE ALTA GAMA

38 NEGOCIOS / YURANT COFFEE BOUTIQUE,
¡TODO PARA TU CAFETERÍA EN UN SOLO LUGAR!

42 TENDENCIA / TRES TIGRES FELICES,
LO MEJOR DEL CAFÉ EN EL CORAZÓN DE LA CDMX

50 INTERNACIONAL / CAFE SHOW SEOUL 2025,
ONE CUP, ALL WORLDS

62 INTERNACIONAL / WORLD OF COFFEE DUBAI 2026,
A HUB FOR GLOBAL COFFEE CULTURE AND INNOVATION

68 GUÍA DEL CAFÉ / LAS MEJORES BARRAS
DE ESPECIALIDAD DE JALISCO



NUEVA LEY DEL CAFÉ

FORTEALECIENDO LA CAFICULTURA

POR LUCERO LUNA CAMPOS

Rigoberto Galindo Velázquez, Coordinador Ejecutivo de la Asociación Mexicana del Café (AMECAFÉ), reconoció que el apoyo de 7,300 pesos al productor, resultan insuficientes, de ahí que espera que la "Ley del Café" lo fortalezca e incremente la producción que en el 2025 cerró con 3.5 millones de quintales, aproximadamente.

Aseveró que sin duda será así, porque participan tanto la Secretaría de Agricultura, como la de Economía, Hacienda, Bienestar y el Sistema Producto Café, para la creación de comisiones y consejos que impulsen las cooperativas e integrantes, pues desde la plantación hasta la cosecha se requiere de muchos cuidados que garanticen la sostenibilidad, el cuidado al medio ambiente y por supuesto, la trazabilidad.

El Dr. Galindo habló del favorable posicionamiento que ha logrado el café mexicano en el mercado nacional e internacional y de que el precio justo, permita a los productores invertir sus ganancias en sembrar más plantas de café, crear viveros o rehabilitar cafetales existentes con miras a incrementar la producción en tres años aproximadamente, dependiendo la región de cultivo, indicó.

Refirió que las políticas públicas deben orientarse a poner orden con el padrón de productores y que actualizarlo sería lo óptimo, a fin de aterrizar los apoyos a quien efectivamente lo requiere para aplicarlo a viveros, poda, limpia y cosecha; además de que este desorden impide tener una estimación de la cosecha real, porque hay productores que son atendidos por la SADER; otros por la Secretaría del Bienestar y otros más por la AMECAFÉ.

Sobre los trabajos que ofrece a sus asociados, explicó que planea talleres de capacitación y campañas para que los productores conozcan mejor su producción y los consumidores valoren el sabor de su café, "Queremos que nuestros productores sepan a qué sabe su café y ojalá en los programas federales se promueva más el café mexicano, como en décadas pasadas que existían campañas constantes de promoción", aseguró.

Referente las discusiones europeas en temas de deforestación comentó: "Sembramos café con sombra, apostamos al medio ambiente. No deforestamos, cuidamos más el entorno. Este enfoque refuerza la importancia del café como cultivo aliado de la sostenibilidad", concluyó.



EDUARDO RON RAMÓN

SECRETARIO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL EN JALISCO

Es un honor dirigirme a ustedes a través de la revista Lo Mejor Del Café en su edición especial dedicada a la caficultura jalisciense. Desde la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER Jalisco), celebramos esta iniciativa que permite visibilizar y reconocer el invaluable trabajo que se realiza en nuestros municipios cafetaleros, especialmente en la hermosa y fértil región de la Sierra Occidental, su presencia en nuestros municipios cafetaleros, como Talpa de Allende, San Sebastián del Oeste y Cabo Corrientes, valida el esfuerzo y la dedicación de miles de familias productoras que han hecho del café no solo un cultivo, sino un legado cultural y forma de vida sostenible.

La reciente visita de su equipo editorial a esta zona es testimonio de la riqueza y el potencial que poseemos. Han sido testigos directos de cómo, en las faldas de la sierra occidental, se cultivan granos a diferentes alturas y de alta calidad, con perfiles de sabor único que nos posicionan como un origen de excelencia en el mapa cafetalero local, regional y nacional.

En la SADER Jalisco, bajo el liderazgo del Gobernador Pablo Lemus Navarro, tenemos un firme compromiso con el fortalecimiento de este sector. Entendemos que el éxito de nuestra caficultura reside en el bienestar de sus protagonistas, por ello, trabajamos de la mano con productores, procesadores y comercializadores; impulsando acciones fitosanitarias, tecnificación en los procesos de beneficio y secado, infraestructura rural, innovación, sustentabilidad y competitividad, asegurando la trazabilidad y certificación del café. Nuestra producción representa cerca del 0.47% del total nacional, nos enfocamos en un grano de estricta altura y características organolépticas únicas, favorecidos por los microclimas en la Sierra Occidental, idóneos para producir un café de alta calidad con gran demanda en mercados especializados.

Quiero extender mi más sincero reconocimiento a todas y todos los que hacen posible esta industria: a los productores por su resiliencia y amor a la tierra, a los procesadores por elevar la calidad del grano, y a los comercializadores por llevar el sabor de Jalisco a cada taza. Me gustaría comentarles que, en el año 2018, Jalisco obtuvo el primer lugar en el certamen "Taza de Excelencia México" (Cup of Excellence Mexico) y con ello el Premio Presidencial, reconocimiento otorgado a los cafés de especialidad que alcanzan calificaciones superiores a los 90 puntos en la competencia.

Esta publicación es una ventana que nos permite gritar con orgullo: ¡Jalisco tiene Café! Sigamos trabajando juntos, en equipo, para consolidar a nuestra entidad como un referente cafetalero, para que el aroma y su sabor sigan deleitando al mundo.

Atentamente,
Lic. Eduardo Ron Ramos
Secretario de Agricultura y Desarrollo Rural del Gobierno de Jalisco.



FINCA PEÑA BLANCA

JOSÉ RENTERÍA, GANADOR DE TAZA DE EXCELENCIA MÉXICO 2018, REGRESA A LA ESCENA DEL CAFÉ DE ESPECIALIDAD

POR LUCERO LUNA CAMPOS



Ganar el prestigioso certamen internacional Taza de Excelencia México en 2018 con una mezcla de las varietales Sarchimor, Marseesa y Caturra Rojo, no solo significó poner en alto el café de Jalisco, sino el reconocimiento al esfuerzo personal de que lo que estaba haciendo iba por buen camino, aseguró José Rentería Larios, productor de la Finca Peña Blanca.

Rentería compartió que nunca pretendió entrar al certamen con la idea de obtener un premio y que el café fuera su proyecto de vida y ahora su pasión. Su incursión en el sector inició en 2007, cuando comenzó a comprar café en cereza para venderlo en Tepic, Nayarit. "En esos tiempos había hartazgo, tropiezos, falta de competitividad, alejamiento familiar y pocos triunfos, fue difícil", acotó el Ingeniero en Agronomía y Zootecnia, oriundo de Colima, Colima, tras recordar a "Don Cagua", un hombre que le enseñó e impulsó, luego de convencerlo de rentar un beneficio cafetalero ubicado en Cofradía de Suchitlán, al norte de Comala, Colima.

Poco a poco, fue relacionándose y aprendiendo más de la industria, indicó José Rentería Larios, quien en el relato de su historia demostró la fuerza, resiliencia, innovación y compromiso comunitario durante el tiempo pasado; destacando que lo mejor de todo ha sido entender que el café también es motor de transformación social.

Sobre su participación en el certamen, el productor de Finca Peña Blanca, indicó que no tenía experiencia y tampoco sabía de la competencia de Taza de Excelencia; fue un amigo y presidente de la Asociación de Cafeteros del estado de Colima, quien lo instó a participar, "Mi amigo me dijo: ¡Ya están abiertas las inscripciones de Taza de Excelencia! ¿Por qué no te apuntas?, pero yo solo pensaba en vender mi café".

Así, la cosecha de un proyecto que estaba desarrollando; una mezcla de Sarchimor, Marellesa y Caturra Rojo; café secado a sombra por 60 días, proceso natural, fue enviado al certamen.





"Tenía plantadas por separado las tres varietales, un 35 por ciento de cada una. Dividí en tres partes el terreno y puse la misma cantidad de plantas. El secado de la cereza fue durante 60 días, porque entre más tiempo y detalle se le da a un proceso, el grano desarrolla más nutrientes", puntualizó.

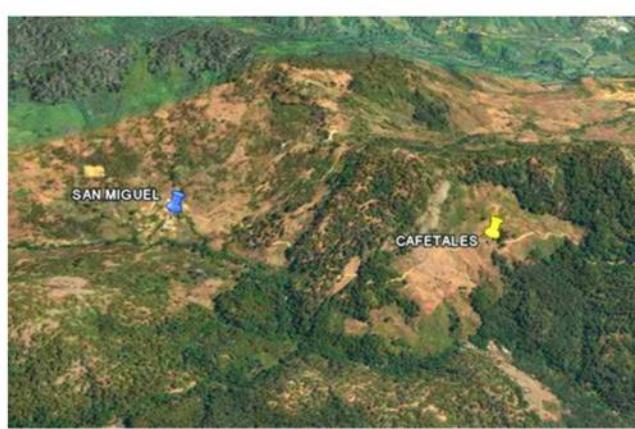
Fue así como José Rentería Larios, envió su muestra de café de Finca Peña Blanca, ubicada en Cuautitlán de García Barragán, para la sexta edición de Taza de Excelencia 2018, logrando sin proponérselo el anhelado primer lugar, con un puntaje de 90.70 SCA y, por tanto, consagrarse en la élite de cafés de especialidad mexicanos. Su café no solo se coronó como el mejor del certamen, sino que también recibió uno de los exclusivos premios Presidenciales, reservados para las tazas evaluadas con más de 90 puntos. Aun con la emoción de los momentos vividos: "Se me borró el cassette en el evento cuando sólo quedábamos dos participantes, Federico Barrueta del Estado de México y yo", confesó al recordar la premiación y contar que la subasta internacional, llevó su café hasta Japón, adquirido por la marca Maruyama Coffee.

El logro lo instó a seguir con su proyecto y, pese a que sus cafetales enfrentaron una sequía por el cierre de agua en los nacimientos que había en la montaña, en los años siguientes, tuvo que detener la plantación y producción, motivo por lo que Finca Peña Blanca entró en stand-by. Después de diferentes retos y superada la situación, José Rentería tenía la firme convicción de seguir buscando la calidad suprema con altas densidades en la producción, comenzó nuevamente, desde cero, sustentado en su optimismo, fe, amor y pasión por el café, admitió.

En la actualidad, Finca Peña Blanca, maneja 15 mil plantas y prepara la incorporación de 60 mil más de la mano de árboles y plantas de sol con sistema de riego por goteo acompañados de vástagos como sombra secundaria regenerativa, con la intención de revitalizar el café y las zonas verdes en Jalisco, porque su visión es alcanzar la autosuficiencia, sustentada en prácticas ecológicas con fungicidas naturales, simbiosis de plagas y suelos enriquecidos; "Ahora el suelo se ve totalmente cambiado, es increíble el follaje y esto no sería posible sin mi equipo de trabajo, juntos logramos un manejo adecuado en la plantación, para toda la cosecha", explicó.

Pero más allá de la técnica y de su experiencia de 15 años en la cafeticultura, José Rentería Larios, concibe el café como un proyecto de vida. Por ello, desde la comunidad San Miguel, ejido Ayotitlán, a más de 2,000 metros de altura, busca fortalecer la educación, la salud y el transporte para la gente que lo ayuda, ya que son la base principal para que la finca avance, afirmó. "El café es tan noble que no tiene limitaciones. Tienen que creer en ellos mismos y desbloquearse. Hacerlo en pequeña escala, probarlo y así irlo modificando, a prueba y error, pero no dejarlo. El café tiene raíces para todos y cada quien le pone su sello", agregó. En este contexto, es que el café puede rescatar comunidades enteras dándoles valor desde el origen. "Si tienes un producto de calidad, nadie te regatea la calidad. Tú pagas la calidad porque es calidad", sentenció.

La historia de José Rentería Larios es la de un hombre que convirtió un sueño en un referente del aromático nacional e internacional. Su Finca Peña Blanca, es más que un proyecto agrícola: es un símbolo de cómo el café puede ser resiliencia, comunidad y futuro.





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

CAFÉ DE JALISCO

RUMBO A LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

POR GUILLERMO SAAD URIBE

Porque el café de Jalisco lo merece, es el Instituto Jalisciense del Café y el Cacao (IJCyC) la entidad que busca lograr la Indicación Geográfica de este grano, con la mirada final puesta en obtener la Denominación de Origen (DO), algo que solo han logrado los estados de Veracruz, Chiapas y Pluma Hidalgo, Oaxaca, y que se refiere a la calidad certificada que ciertos productos adquieren por su situación geográfica, preservando tradiciones y mejorando el precio para beneficio de los productores.

Jalisco produce menos del 0.5% de la producción nacional de café, pero en 2025 incrementó su producción en 54%, y más importante aún es que ha comenzado a destacar por sus suelos, clima, altura, semillas y, sobre todo, por el cuidado en los procesos que cada finca implementa para destacar las notas de cada grano, y que han permitido obtener uno de los premios Taza de Excelencia, el único estado que ha logrado esta proeza en un concurso dominado, justamente, por Veracruz y, más recientemente, por Chiapas y Oaxaca.

"Esta calidad es la que degustó y conquistó el paladar del entonces presidente estadounidense Barak Obama, quien destacó las notas aromáticas y de sabor cuando lo probó en una ocasión en que una delegación mexicana le llevó nuestro café como un obsequio especial y lo comparó con otro que era de su agrado", comentó Adrián Ramírez, Presidente del IJCyC y líder del proyecto que busca promover al café y al cacao de la entidad. Según refirió el directivo, la experiencia para lograr la DO para la raicilla, una bebida de agave propia de la región y que busca abrir mercados no explorados por el tequila, se logró en 2019, con el impulso que el propio Adrián Ramírez encabezó desde 1998 junto a otros compañeros de proyecto.

"De igual manera que aconteció con la raicilla, al confirmar la calidad del café jalisciense, un grupo de profesionales y amantes de esta bebida nos dimos a la tarea de conformar, apenas en noviembre pasado, el Instituto, que trabaja ya con entusiasmo e intensidad para lograr este mismo objetivo para el café", comentó el presidente del IJCyC.

Pero para poder lograr la DO como Café Jalisco, explicó André Torres Acuña, encargado de los Sistemas de Calidad del Café y el Cacao en el IJCyC, el primer paso es obtener la Marca de Certificación ante el Instituto Mexicano de Protección Industrial (IMPI), una figura que es avalada por organismos certificadores de Estados Unidos, y la cual requiere el cumplimiento de diversos requisitos, como el registro puntual de productores, el establecimiento y cumplimiento de la Norma Oficial Mexicana (NOM), y los estudios de laboratorio correspondientes.

Explicó que se calculan terminar en unos cuatro meses este proceso, para de ahí continuar con los trámites para obtener la Indicación Geográfica. "Esto beneficiaría principalmente a los productores y a la economía estatal, pues al reconocer las cualidades del producto, permite obtener mejores precios".

De acuerdo con la Secretaría de Economía del Gobierno de México, se define a la DO como "el nombre de una región geográfica que sirva para designar un producto originario de la misma, y cuya calidad y características se deban exclusivamente al medio geográfico", lo cual incluye factores naturales y culturales, aunque la Indicación Geográfica permite realizar procesos fuera de la región, como puede ser el tostado. Comentó que los siguientes pasos son realizar el censo e inscripción de caficultores, acreditar al Instituto como organismo certificador de calidad diferenciada, emprender los estudios científicos en laboratorio y los trabajos de campo en las seis zonas productoras: Talpa de Allende, San Sebastián del Oeste, Amacueca, Tonila, Cuautitlán de García Barragán y Pihuamo, y parte el proyecto implica detonar su potencial turístico armando rutas en cafetales.

Emilio González Padilla, Coordinador de Promoción Turística y Cultura del citado Instituto, externó que desean que los mexicanos puedan probar la calidad del café de Jalisco, cultivado mayormente bajo sombra, entre los 900 y mil 200 m.s.n.m; "Queremos que esta bebida humeante esté en sus mesas, amenizando las charlas, y llenándonos de orgullo a todos, pues la meta es lograr su Denominación de Origen".





ARÁBICA
COLIMOTA



ARABICA
COLIMOTA

Mexican Specialty Coffee

Jalisco Nayarit Michoacán

Colima Colimota - Volcán de Fuego - Nevado de Colima



66lb/30kg

SA de Productos Agrícolas del Puerto, S.A de C.V



Escanea el QR

PUERTO CAFÉ ROASTERS

EL MEJOR CAFÉ PARA TU NEGOCIO

POR ROCÍO REYNOSO

Lo que comenzó en 2016 como una cafetería se transformó en una casa tostadora de café de especialidad, desarrollando perfiles y curvas para resaltar al aromático mexicano, puntualizó Hugo Anselmo Salazar Vera, director general de Puerto Café, luego de destacar que abastecen tanto a barras de especialidad como a consumidores en general, manteniendo el profesionalismo, preparación y calidad constante desde el principio.

Con estudios de Mercadotecnia y Gastronomía, Salazar Vera, reseñó que fue la invitación de su hermano César a tomar un humeante taza de café de especialidad, donde nació la planeación de Puerto Café. A partir de entonces, comenzó a tomar cursos e introducirse más en la industria para consolidar su empresa como la primera Casa Tostadora de Colima y Manzanillo; ello le ha permitido ir ampliado su cartera de clientes a Guadalajara, Ciudad de México, Monterrey, Tijuana y Mérida; incluso, a clientes en California, Estados Unidos, siempre con la visión de llegar a más lugares.

Explicó que comenzó a tostar café en el año 2019 con granos de Chiapas, Veracruz, Oaxaca y Puebla. Posteriormente, debido a la demanda comenzó a trabajar con productores de la zona, como Canoas y Minatitlán. También se empezó a relacionar con algunos de los mejores productores de México, como José Argüello de Finca Santa Cruz y Enrique López de Finca Chelín, adquiriendo algunos de sus lotes, mismos que se ofrecían y ofrecen en presentaciones especiales. En ese sentido, ese mismo año tomó un curso en Etrusca con Hugo Martínez, campeón de competencias de tueste. En 2020, debido a la pandemia por Covid 19, tomó otro curso de tueste en línea con Pablo Contreras; más adelante, obtuvo certificaciones internacionales de la Specialty Coffee Association (SCA) en Roasting Foundations e Intermedio. Esta preparación técnica le permitió desarrollar perfiles consistentes y elevar la calidad de cada lote tostado.

"El camino no estuvo exento de retos", puntualizó Salazar Vera, pero la aceptación fue inmediata en





Manzanillo y otras ciudades del estado, gracias al buen perfil en taza, consolidando a Puerto Café como pionero en la región. Hoy, su casa tostadora ofrece cafés de proceso lavados, naturales y honey's, con perfiles que van desde notas frutales, dulces, hasta sabores especiados y achocolatados. "Los naturales de Colima destacan por fermentaciones cortas que mantienen la limpieza en taza, mientras que los lavados de Veracruz, Chiapas y Puebla siguen siendo los más demandados por las barras de especialidad, cafeterías y hoteles.

"El mercado colimense ha cambiado rápidamente y desde 2024, el boom de cafeterías en Manzanillo y Colima ha incrementado la demanda de cafés de especialidad, y Puerto Café se ha consolidado como la única casa tostadora en el estado que abastece proyectos del sector HoReCa (Hoteles, Restaurantes y Cafeterías) incursionando a nivel nacional", indicó.

La infraestructura de este proyecto también refleja el compromiso con la calidad. Puerto Café tuesta en Cofradía y Suchitlán, dentro del proyecto hermano Arábica Colimota, con dos tostadores de la marca 100MEX, modelo AZTK.

La misión es clara: promover los mejores cafés de Colima, Jalisco, Nayarit y Michoacán, orígenes poco comunes en el mercado. Más allá de la técnica, Puerto Café encarna una visión de hospitalidad y servicio para todo negocio, desde perfiles balanceados y para el gusto de todos, hasta sabores diferenciados para quienes buscan experimentar perfiles funkys. Con cuatro ubicaciones —dos restaurantes con cafetería y panadería, y dos barras de café—, el proyecto combina gastronomía, pan artesanal y café de especialidad, ofreciendo una experiencia completa para consumidores y profesionales.

Puerto Café demuestra que el profesionalismo y la preparación son la base del éxito en la cadena del café. Con formación internacional, infraestructura sólida y una misión enfocada en promover orígenes regionales, la casa tostadora ofrece a cafeterías y consumidores un producto confiable, diverso y de alta calidad. Su compromiso es claro: calidad todo el año, respaldada por la renovación de cafetales, la relación directa con productores y la pasión por elevar el café mexicano de especialidad, concluyó Hugo Anselmo Salazar Vera.

¡El mejor café para tu negocio!

WhatsApp: +52 314 161 2532

Instagram: @puertocafe_cafe





EL DESMORONADO

TALPA DE ALLENDE, JALISCO

POR GABRIELA LOYOLA

Después del declive de las minas y de los cañaverales que durante años sostuvieron la producción de azúcar y piloncillo, el café llegó para reconfigurar el rumbo económico de El Desmoronado, una comunidad ubicada en el municipio de Talpa de Allende, Jalisco, entre los 1,100 y 1,400 metros sobre el nivel del mar.

Hoy, la caficultura no solo representa una actividad productiva, sino una forma de resistencia y permanencia para quienes han decidido quedarse. En este territorio, Eleuterio Cortés Camacho, productor de café y cuarta generación de una familia cafetalera, mantiene viva la tradición mediante el cultivo de variedades Arábica, Caturra y Mundo Novo, al tiempo



Escanea el QR

que experimenta con nuevas plantas resistentes a la roya, una de las principales amenazas para los cafetales de la región. La producción anual de su finca oscila entre 25 y 30 toneladas de café cereza, una cifra menor a la de años anteriores —cuando alcanzaba hasta 50 toneladas— debido al impacto de plagas, al cambio climático y a la creciente falta de mano de obra. Aun así, el café continúa siendo la principal actividad económica de la comunidad de El Desmoronado en Talpa de Allende.

Más allá del cultivo, la historia de Eleuterio es también una historia familiar. Padre de cuatro hijos —una doctora, una licenciada en Mercadotecnia y dos ingenieros en Computación—, todos han elegido caminos profesionales distintos, pero permanecen vinculados al proyecto cafetalero a través de la comercialización de “Café Desmoronado”, una marca que se vende en Talpa, Puerto Vallarta, Guadalajara y, de manera ocasional, en Estados Unidos. “Aquí está la esencia de lo que somos”, compartió, orgulloso de que el café siga siendo herencia, trabajo y punto de encuentro generacional.

En cuanto a procesos y calidad, Cortés Camacho explicó que su café se beneficia principalmente en proceso lavado, aunque ha realizado pruebas con procesos naturales y fermentaciones controladas, apoyado de maquinaria ecológica que reduce el consumo de agua. Los perfiles de tueste medio y claro, son los más solicitados. Catadores han reconocido su café como uno de los más destacados de la comunidad, resaltando su cuerpo frente a la acidez más marcada de regiones vecinas.

Si bien reconoció que su producción no está orientada al mercado nacional a gran escala, señaló que el café jalisciense mantiene buena aceptación a nivel local, con precios favorables para los productores. En el pasado, existía una organización integrada por cerca de 40 caficultores; hoy, cada productor comercializa su café bajo su propia marca, un modelo que, aseguró, ha beneficiado directamente a las familias. El siguiente objetivo es recuperar la certificación orgánica, lo que permitiría acceder a mercados internacionales y aumentar el valor del café. Por ahora, las restricciones en Estados Unidos complican la exportación, aunque Eleuterio confía en que el panorama mejore en el futuro. “Para nosotros, el café es identidad y símbolo de pertenencia”, concluyó, convencido de que el café jalisciense tendrá un buen año en este 2026.





LA CUESTA

TALPA DE ALLENDE, JALISCO

POR ALAN LUNA

En la comunidad de La Cuesta, en el municipio de Talpa de Allende, Jalisco, el café no es únicamente un cultivo: es memoria viva. Ahí, Salomé Rodríguez Robles y su hijo, Luis Donaldo Rodríguez Palomera, sostienen una tradición cafetalera que alcanza la quinta generación y que hoy se expresa en la marca Café Real La Cuesta, un proyecto que ha sabido resistir al paso del tiempo y a las transformaciones del entorno.

La historia de esta familia está marcada por la perseverancia. A lo largo de los años han enfrentado los desafíos recurrentes de la caficultura: plagas como la roya y la broca, la escasez de mano de obra —particu-

larmente crítica durante el inicio de la pisca, en enero— y los efectos cada vez más visibles del cambio climático. Las lluvias intensas fuera de temporada, especialmente en febrero, pueden provocar la ruptura del grano y mermar la cosecha.

“Si hubiera más gente para trabajar y un clima más estable, la producción sería extraordinaria. Aun así, no dejamos el café, pues a mí me ha dado todo”, compartió Salomé, con la certeza de quien ha construido su vida alrededor del cultivo.

La ubicación de La Cuesta imprime un carácter singular a su café. Rodeados por un bosque de maple, influen-



Escanea el QR

ciados por la brisa del Pacífico y situados en una zona de transición entre la sierra y la costa, los cafetales desarrollan perfiles que los catadores describen como acaramelados y cítricos, resultado directo de la diversidad de frutales y árboles de sombra que conviven en el paisaje.

Padre e hijo recuerdan el auge cafetero que vivió la región décadas atrás, cuando el aromático marcaba el ritmo económico de varias comunidades. Aunque aún subsisten cafetales en zonas como Concepción de Bra-

mador, El Desmoronado, Cabo Corrientes y San Sebastián del Oeste, Talpa de Allende se mantiene como el principal núcleo productor, con una diversidad que va desde los criollos Bourbon y Típico hasta variedades de alto valor como Geisha.

En la actualidad, Café Real La Cuesta ha logrado cerrar su propio círculo productivo: cultivan, cosechan, procesan y tuestan su café, lo que les permite comercializarlo de forma directa. Su presencia se extiende desde el mercado local hasta cafeterías y



restaurantes de Puerto Vallarta y Mascota, así como hoteles y tiendas especializadas en Guadalajara, donde tostadores buscan cafés con identidad de origen.

Sus procesos se concentran principalmente en lavado y natural, aunque el proyecto contempla incursionar en los honey. La colaboración con tostadores y formadores como Román y Jorge Sotomayor ha abierto además un espacio de aprendizaje, donde estudiantes y visitantes pueden conocer de primera mano el recorrido del café, desde el cafetal hasta la taza. La biodiversidad que rodea La Cuesta no solo enriquece el perfil sensorial del

café, sino que también sostiene el futuro de la región. A través de fototrapas, la familia Rodríguez ha documentado la presencia de jaguares, pumas y más de 120 especies de aves, integrando su finca al Paisaje Biocultural de Jalisco. Este equilibrio entre producción y conservación ha fortalecido el valor de su café en mercados que privilegian la sustentabilidad. Café Real La Cuesta es una expresión de arraigo y continuidad. En cada taza se manifiestan la geografía de Talpa de Allende, la riqueza de su entorno natural y la determinación de una familia que ha hecho del café no solo su sustento, sino su legado.

PRECIOS HISTÓRICOS, DECISIONES CRUCIALES:

UNA COSECHA QUE PONE A PRUEBA LOS PROCESOS ORGANIZATIVOS

POR ING. STEPHANY ESCAMILLA FEMAT

En México y Latinoamérica, el aumento del precio del café en los mercados internacionales ha representado un respiro para muchas familias productoras, especialmente en un contexto donde la mayoría vende su producto en fruto, sin valor agregado. Estos esquemas de mercado han sido una de las mayores vulnerabilidades del sector, que por décadas han significado grandes pérdidas de capital económico, natural y humano.

Durante la década del 2012 a 2022 el precio promedio del café osciló los 2.20 a 2.70 USD/LB, lo que representaba en campo precios para la cereza entre los \$8.00 y los \$12.00 por kilogramo. Durante la cosecha 2024-2025, el precio internacional promedio en algunos momentos superó los 3.8 USD/LB, lo que se tradujo en precios cercanos a los \$20.00 pesos por kilo de cereza en campo; un escenario excepcional dentro del mercado convencional mexicano, dominado por compradores con mayor poder financiero que operan directamente en origen y bajo mercado de futuros. Aunque posteriormente el precio de bolsa llegó incluso a romper la barrera de los 4 USD/LB, el precio de la cereza no subió más allá de los \$20.00, incluso bajó en algunas regiones, lo que dejó entrever que el mercado nacional-local está acaparado y se mueve con los intereses de las grandes empresas.

Esta discrepancia pone de manifiesto un problema estructural: el mercado nacional-local está en gran medida acaparado por grandes empresas y transnacionales, que con mayor capital compran en el campo de manera inmediata, condicionando así los precios de compra y reduciendo las oportunidades de negociación para los pequeños productores. Como consecuencia, algunas organizaciones con contratos firmados con clientes nacionales o internacionales no lograron reunir los volúmenes necesarios para cumplir contratos, o bien carecieron de capacidad financiera para asegurar pagos durante la cosecha. Gran parte del café que podría haber sus-

tentado esfuerzos colectivos terminó absorbido por las compras de las grandes empresas, una forma de competencia que muchos califican de desleal y extractiva.

Para las cooperativas, estos aumentos en el precio mundial han representado un gran desafío, pues diversas organizaciones enfrentan descapitalización crónica y el desánimo de los productores, causado por crisis de precios previas y las crecientes dificultades de manejo del cultivo asociadas al cambio climático. Esto ha llevado a que un número significativo de productores opte por vender su café en cereza, descartando procesos de postcosecha que podrían generar mayores ingresos, que mantienen vínculos de comercialización directo con tostadores y que pueden dar mayor estabilidad del precio en el largo plazo.

Para nuestra Cooperativa Alere & Abuntia, trabajando bajo la estrategia Café Cooperativo MX, la cosecha 2024-2025 representó un reto que no habíamos afrontado antes. Aunque una proporción significativa del café de los socios fue vendida en cereza, cada miembro, sostuvo el esfuerzo colectivo, logrando producir y procesar al menos un quintal de café pergamino. Gracias a esa decisión de perseverar en el trabajo colectivo, pudimos cumplir con los compromisos adquiridos con nuestros clientes, con relaciones comerciales que hemos cultivado durante más de una década. La cosecha 2025-2026, augura un escenario similar.

Este resultado fue un aliento y un ejercicio de confianza con los miembros de la cooperativa y estrategia. Estamos conscientes de que los retos serán mayores, que el cambio climático y la situación económica y el abandono del campo son una gran presión, pero mientras sigamos sosteniendo el esfuerzo, el trabajo y la conciencia colectiva, habrá una esperanza de cambio y de sostener la producción de café de nuestros territorios a futuro.



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**.

Conoce nuestros nuevos temas:

EL ARTE Y LA CREATIVIDAD DE PREPARAR MIXOLOGIA

Aprenderás sobre la elaboración de coctelería con y sin café, integrando técnicas básicas e insumos con los que contamos en casa; aprendizajes importantes para el personal de barras o preparar en casa.



SERVICIO AL CLIENTE EN BARRAS DE CAFÉ

En esta experiencia conocerás la importancia del servicio a nuestros clientes en barras de café, un excelente servicio al cliente en una cafetería combina la calidad del producto con una experiencia humana positiva y memorable.



COFFEE LOVER EN PRIMAVERA

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



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

SAN SEBASTIÁN DEL OESTE

CAFÉ, EL HILO CONDUCTOR ENTRE HISTORIA Y PAISAJES

POR GABRIELA LOYOLA



En San Sebastián del Oeste, el café no es únicamente un cultivo: es memoria viva y una de las expresiones culturales que han dado identidad a este Pueblo Mágico en Jalisco. Desde hace más de tres décadas, la localidad se ha convertido en una parada imprescindible para viajeros nacionales e internacionales que transitan en el estado, encontrando en el café un hilo conductor entre historia, paisaje y hospitalidad.

Café La Quinta Mary es una finca donde el café articula historia familiar, trabajo cotidiano y vínculo con la comunidad. Al frente está Rafael Sánchez Alvarado, caficultor por herencia y convicción, quien asegura que ha sido el turismo —curioso, constante y respetuoso— el que ha permitido preservar el legado familiar que se expresa en cada planta y en cada etapa del proceso productivo. “Siempre le he apostado al turismo mexicano”, afirmó con claridad. “Es el que regresa, el que recomienda y el que deja mayor derrama”. Sin embargo, la finca recibe visitantes de todo el mundo: estadounidenses, japoneses, chinos y europeos que llegan atraídos por la autenticidad del lugar y la posibilidad de conocer el origen de lo que beben.

Rafael acumula 55 años de vida ligados al café. Recuerda que en tiempos de su padre el grano se vendía en verde, hasta que un sacerdote les enseñó a tostarlo primero en cazuela, luego en tambo y finalmente en tostador. Hubo una época en la que se acopianaban hasta 200 toneladas de café en cereza, comercializadas por AMECAFE. La caída de los precios provocó que muchos productores abandonaran el cultivo y optaran por frutales; Café La Quinta Mary decidió permanecer. Hoy trabajan cinco hectáreas con variedades como Arábiga, Garnica y Geisha.

La producción actual ronda las tres toneladas anuales, que se procesan, tuestan y muelen para su venta directa. El café se comercializa localmente y llega a destinos como Tijuana, Ensenada, San Luis Potosí y otras ciudades del país. Con el respaldo de su familia, han ampliado la experiencia turística a través de productos elaborados con café: granos cubiertos de chocolate, dulces y otras especialidades que conectan el sabor con tradición.



Escanea el QR

La finca también se ha convertido en un espacio integral. Para sostener los estudios de sus dos hijas y aprovechar la afluencia turística, ofrecen hospedaje y servicio de restaurante. Los visitantes pueden recorrer el beneficio, degustar café recién tostado y adquirir productos típicos de la región como rollo de guayaba, rompope, miel, pinole y la tradicional raicilla, destilado de maguey con 35% de alcohol que forma parte de la identidad serrana.

Sánchez Alvarado reconoce el papel de las promotoras y guías turísticos que incluyen a Café La Quinta Mary en sus recorridos, explicando el proceso cafetalero sin costo adicional, más allá del consumo que realizan los visitantes. "La finca nunca cierra: aquí el café está en casa", afirma, consciente de que la curiosidad y el interés de los viajeros han sido clave para que la tradición cafetalera no desaparezca en una región donde muchos productores se han visto obligados a abandonar el cultivo. El turismo, subraya, ha permitido que el café siga siendo un referente cultural en San Sebastián del Oeste. "Quien nos visita no solo se toma una taza; descubre un pueblo mágico con rutas hacia La Bufa —el punto más alto de la región, desde donde se observan la bahía y los volcanes— y recorridos por antiguas minas que hoy vuelven a cobrar vida. Es una experiencia completa: paisaje, historia y café".

Así, Café La Quinta trasciende su función productiva para convertirse en un puente entre pasado y presente, entre la comunidad y el mundo. Cada visitante se lleva algo más que café: se lleva un relato de constancia, hospitalidad y arraigo que ha hecho del grano un símbolo de identidad y orgullo para San Sebastián del Oeste.



CABO CORRIENTES, JALISCO

CAFETALES A LA ORILLA DEL MAR

POR ELOÍNA AGUILAR DE PAZ

El café vuelve a ocupar un papel estratégico en el desarrollo económico de Cabo Corrientes, Jalisco. La presidencia municipal encabezada por Joaquín Romero Bravo tiene como objetivo recuperar la vocación cafetalera de la región, a través del impulso a proyectos productivos articulados entre productores locales y vinculados con la oferta cultural y turística del municipio, aprovechando las condiciones geográficas que ofrece su cercanía con el Océano Pacífico.

Así lo señalaron Brandon Ariel Cruz Lepe, director de Desarrollo Rural y Medio Ambiente; Alejandro Rodríguez, encargado de Fomento Agropecuario; y Luis David Solís Cepeda, subdirector de Turismo del municipio, quienes coincidieron en la importancia de fortalecer la cadena productiva del café como un motor de desarrollo regional.

De acuerdo con información compartida por los funcionarios, en el municipio existen cinco localidades productoras de café —Ixtlahuehuey, El Refugio, Mascotita, Mal Pasó, Chimo y Chacala— que en conjunto generan hasta 800 toneladas de café cereza, equivalentes a 200 toneladas de café pergamino, aprox.

Un censo reciente permitió identificar a 300 productores, aunque actualmente 80 se encuentran activos, de los cuales 49 están registrados oficialmente ante la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER). Este registro resulta fundamental para la gestión de recursos federales destinados al mejoramiento de los cultivos de las montañas de Yelapa a Chimo, así como para la recuperación de la producción y el fortalecimiento de la organización comunitaria, uno de los principales retos de la actual administración municipal. Las zonas cafetaleras de Cabo Corrientes se caracterizan por el predominio de café criollo Arábigo. No obstante, recientemente se han introducido variedades como Geisha, Mundo Novo, Caturra y Marellesa. En particular, la variedad Marellesa —gestionada ante SADER estatal— permitió la distribución de 17 mil plantas entre los productores, al tratarse de un cultivo de alta productividad, con rendimientos de hasta 10 kilogramos por planta y un puntaje en taza que oscila entre 80 y 85 pts. SCA.

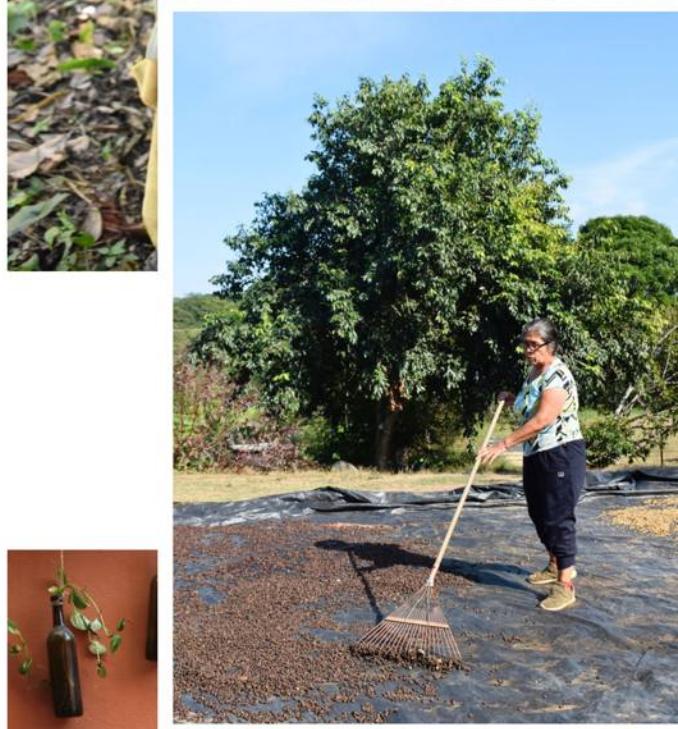
Los funcionarios municipales destacaron que Cabo Corrientes es uno de los municipios más favorecidos por



sus condiciones naturales. La brisa marina y la altitud —entre 690 y 900 metros sobre el nivel del mar— benefician el desarrollo de cultivos orgánicos, libres de químicos y fertilizantes, lo que da como resultado un café con un perfil fresco y natural, con alto potencial de comercialización y representativo del café jalisciense.

Como parte de esta estrategia integral, el gobierno municipal impulsa la creación de la Ruta del Café, un proyecto que busca vincular el turismo de playa con el senderismo en la sierra, integrando la experiencia cafetalera con otros elementos culturales de la región. "Queremos que los visitantes conozcan los cafetales y también la raicilla, una bebida ancestral de la región", señalaron. La ruta contempla atractivos naturales como cascadas, senderos, tabernas para la degustación de raicilla, así como la riqueza histórica de localidades como El Tuito, cabecera municipal cuyo nombre en náhuatl significa "Valle Chiquito". Asimismo, Yelapa, uno de los destinos más emblemáticos del municipio, es descrito por sus habitantes como "un paraíso en la tierra", en parte gracias a su limitada conectividad digital, una característica que se ha convertido en un atractivo para visitantes que buscan una experiencia de contacto pleno con la naturaleza.

En Cabo Corrientes, el café se perfila como un motor económico capaz de fortalecer la vida comunitaria y prevenir el abandono de las localidades rurales. "El café puede generar ingresos durante todo el año", subrayaron los funcionarios, al destacar que, más allá de la cosecha, la actividad cafetalera impulsa nuevas iniciativas productivas, gastronómicas y culturales, fortaleciendo el tejido social, uno de los principales objetivos del gobierno municipal encabezado por Joaquín Romero Bravo.





ALAKARTA



LA ARQUITECTURA DE LA ALTA GASTRONOMÍA

Cuando la experiencia, la técnica y la visión se encuentran, nacen soluciones que trascienden generaciones. Desde Guadalajara, Jalisco, Alakarta se ha consolidado como una empresa familiar que entiende la gastronomía desde una perspectiva integral.

Fundada hace más de dos décadas por Enrique García y hoy liderada por la segunda generación —los hermanos Alan y Karen García Rodríguez—, la empresa ha evolucionado con una premisa clara: ofrecer soluciones completas, precisas y duraderas para proyectos de alto nivel.

Más que un proveedor, Alakarta opera como un socio estratégico. Su especialidad no se limita al equipamiento, sino que abarca la lectura profunda de flujos operativos, la orientación conceptual y el acompañamiento técnico que cada proyecto exige, ya sea en restaurantes, cafeterías, bares, hoteles o entornos industriales.

Un modelo “todo en uno” con visión experta

El diferencial de Alakarta radica en su capacidad de integrar múltiples servicios bajo un mismo criterio de excelencia. Desde la asesoría inicial, el diseño y desarrollo de



planos, hasta la creación de renders, la fabricación en acero inoxidable, la importación y distribución de equipos especializados, cada etapa responde a una visión coherente y funcional.

A esto se suma un servicio técnico propio, así como la posibilidad de probar los equipos antes de adquirirlos al proyecto, gracias a la colaboración con chefs y baristas especializados. Esta experiencia práctica permite que las decisiones no se tomen en abstracto, sino desde el uso real.

Curaduría tecnológica y alcance internacional

Alakarta trabaja con marcas de prestigio internacional como La Cimbali, Faema, Mazzer, Rocket y Casadio en café, así como Rational, Josper, Winterhalter y ASBER en refrigeración y cocción, cubriendo gamas media y alta. Su capacidad operativa permite atender desde barras de café compactas hasta desarrollos de gran escala.

Aunque cuentan con una sola sucursal, su alcance es amplio: han desarrollado proyectos en distintos puntos de México, Estados Unidos —como Houston, Orlando y Miami—, así como en Europa, colaborando con grupos restauranteros consolidados y conceptos reconocidos.

Más allá de la entrega: acompañamiento y permanencia

La visión de Alakarta es clara: funcionar como un concierge para quienes desean iniciar un negocio y como un solucionador confiable para empresas consolidadas. Por ello, uno de sus pilares es la postventa, un terreno que muchos proyectos descuidan y que para la empresa representa una extensión natural del compromiso adquirido.

Con 23 años de trayectoria, Alakarta prioriza la calidad sobre la cantidad, apostando por relaciones sólidas, procesos perfeccionados y un crecimiento sostenido junto a sus clientes. Porque, en su filosofía, un proyecto bien acompañado no solo funciona: perdura.



Escanea el QR

CAFÉS MÍSTICOS DE MÉXICO

BARRA, TOSTADOR Y CENTRO DE INSTRUCCIÓN
DE ALTO NIVEL EN GUADALAJARA

POR GUILLERMO SAAD URIBE

Una de las más interesantes facetas gastronómicas que la Perla de Occidente presenta a quienes la recorren, es el crecimiento y diversidad de restaurantes y barras de café, con modelos de negocio en tendencia y la preparación de bebidas por baristas expertos, que logran experiencias sensoriales memorables para consumidores locales y turistas, pero a pesar de este gran potencial, no existen instructores certificados que preparen a las nuevas generaciones de profesionales.

Según la revista Forbes, la zona metropolitana de Guadalajara, que incluye a los municipios de Zapopan, Tlaquepaque, Tonalá y Tlajomulco, "presenta una proporción muy elevada de cafeterías por habitante", y cada día se abren más de estos negocios, con nuevas propuestas y oferta gastronómicas; sin embargo, para promover la calidad, se requiere de expertos reconocidos que准备n a las nuevas generaciones para que esta industria siga en evolución y crecimiento.

De acuerdo con el catador Q Grader, juez sensorial y maestro tostador Julio César Escandón, fundador y propietario de Cafés Místicos de México, debido a los requisitos, costos y preparación requerida, prácticamente no existen los instructores certificados en Guadalajara, y en general, en la zona occidente del país, que abarca Nayarit, Colima, Michoacán, además de todo El Bajío, y por esta razón quienes desean capacitarse en altos niveles deben viajar a Ciudad de México, Veracruz o incluso a Estados Unidos, con los costos que ello implica.

"Cuando visito fincas, hasta me dan ganas de llorar porque compruebo que no tienen un catador para conocer la calidad de su café y de sus procesos. Por otro lado, en las barras suelen prepararse cafés amargos, supuestamente al gusto del cliente, o bien se sirven espressos tan ácidos que parecen jugo de limón, y utilizan la leche hervida, que burbujea, y entonces arruinan la proteína, no debe ser así; se requiere de una autoridad que sancione las buenas prácticas, que

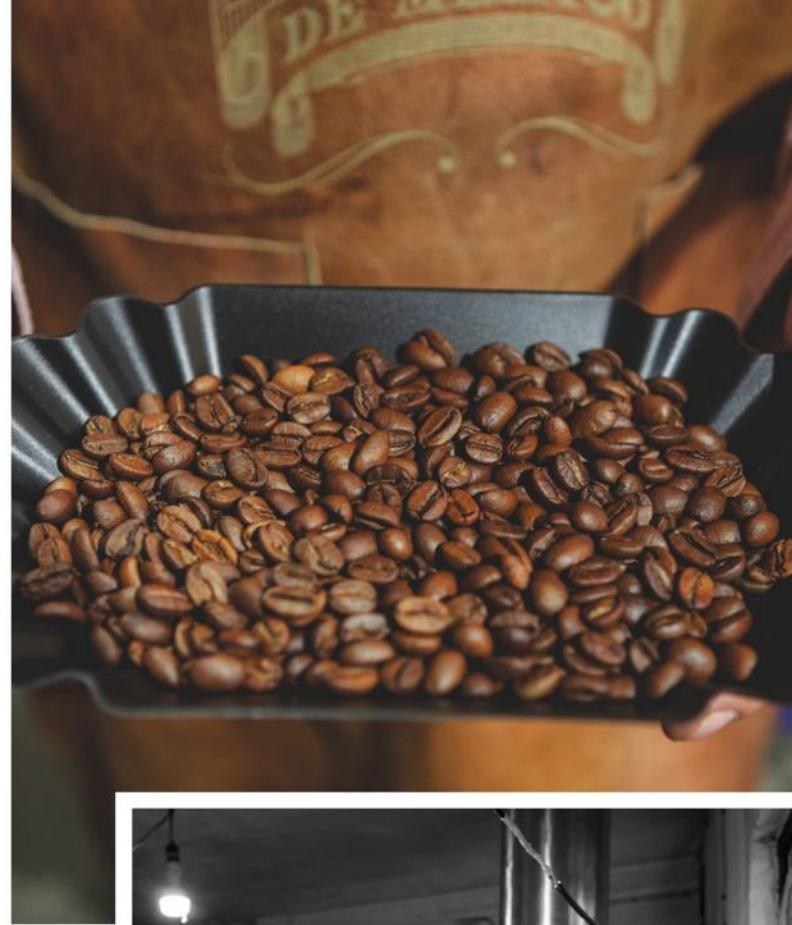


oriente y brinde continuidad a los procesos de mejora, permitiendo evolucionar el grado de sofisticación", comentó el experto.

La experiencia de Julio César se remonta al año 2019, cuando inició como juez en las Competencia Mexicana de Baristas, pero a la fecha ha participado en las cuatro categorías: Arte Late, Brew Coffee, Mixología y Barista. También ha tenido actuaciones como juez en las competencias Contrarreloj y Aeropress. De las certificaciones internacionales con las que cuenta Julio César son: Coffee Quality Institute (CWI); Q Grade Arabica y de la Specialty Coffee Association (SCA); CBA del Cuppers, la validación de Q Grade, y del Programa Coffee Skills. Asimismo, posee certificación profesional de Tostado y de Brewing, y las de Green Coffee, Barista, y Sensory. Actualmente Escandón está en proceso de obtener las profesionales para aplicar a los reconocimientos Café Diploma, Roastery Diploma y Coffee Trade Diploma, y se prepara ya para ser en un futuro cercano Instructor Autorizado de la SCA (AST).

"En Cafés Místicos de México deseamos que Guadalajara sea ese centro instructor de alto nivel que no existe aún, deseamos ofrecer a las nuevas y actuales generaciones de baristas y dueños de negocios, los conocimientos, metodologías y experiencias que los hagan expertos en todos los ámbitos de su quehacer, para que luego puedan convertirse también en instructores y no tengan que recurrir a viajes costosos fuera de la Perla Tapatía. Tenemos ese compromiso de educar al público que nos visita, es decir, de brindarles nuevos conocimientos que aporten emociones a sus experiencias sensoriales. Disfrutamos mucho de explicarles en qué consisten los filtrados, qué pueden esperar de ellos y, sobre todo, gozamos al ver su rostro cuando experimentan esas nuevas sensaciones, es parte de nuestra mística, y por eso queremos llevar esta enseñanza, pero a niveles profesionales", concluyó el también juez de la CMB.

Para mayores informes sobre cursos, talleres y capacitaciones en Cafés Místicos de México y con Julio César Escandón, comunicarse al teléfono 33 1164 4504.





CAFÉ DON ROGELIO

UNA DÉCADA APOSTANDO POR EL CAFÉ MEXICANO

POR MIROSLAVA ESCOBEDO

Café Don Rogelio es, ante todo, un proyecto construido desde la pasión. En la escena del café de especialidad de Guadalajara, el espacio destaca no solo por la calidad de sus bebidas, sino por la historia personal y el oficio que lo sostienen. Fundado por Román Martín del Campo hace diez años, el proyecto nació como un homenaje a su abuelo Rogelio —chef de profesión— y como una apuesta personal por hacer del café un espacio de identidad, cercanía y respeto por el origen.

El camino de Román hacia el café no fue inmediato ni lineal. Mientras cursaba la licenciatura en Derecho, una oportunidad para formarse como catador despertó su interés por el mundo sensorial y productivo del café.

Don Rogelio
café



Escanea el QR

A partir de ese momento, la barra y el campo comenzaron a entrelazarse en su vida. Certificaciones en San Diego y Tijuana, así como el aprendizaje junto a referentes del sector —entre ellos José Luis Muñoz— marcaron su formación y lo llevaron a tomar una decisión clave: abrir su propia casa tostadora en Guadalajara. “Me adentré sin respaldo económico ni del mercado, pero con convicción y principios muy claros”, rememoró Román.

Hoy, Don Rogelio se distingue por su enfoque en el espresso de especialidad mexicano, trabajado con rigor técnico y sensibilidad al origen. A la par, la barra integra cafés de Etiopía, Kenia, Zimbabue, Indonesia, Colombia y Centroamérica, seleccionados y tostados para respe-

tar el perfil de cada región. La filosofía es clara: cada bebida debe ejecutarse con precisión, pensada para una barra especializada y para una experiencia completa en taza. El proyecto trasciende lo técnico. Don Rogelio se ha convertido en un espacio íntimo, donde la experiencia sensorial se acompaña de calidez humana. “A veces somos los cinco minutos de respiro de muchas personas, y eso me encanta”, compartió Román. La música, la cercanía entre baristas y clientes, y la atmósfera del lugar refuerzan esa idea de refugio cotidiano. “Hay días en los que siento que no trabajo, porque hago lo que amo. Para mí, esto es vida”, añadió.

La propuesta se completa con una cocina de inspiración familiar. Las recetas, preparadas con ingredientes fres-



cos y sazón casero, remiten a la tradición culinaria de su madre y su abuelo. La intención, explicó, es que cada visita evoque la sensación de volver a casa.

Uno de los pilares del proyecto es la relación con los productores. Román mantiene vínculos de largo plazo con caficultores a quienes considera aliados y amigos. “Les compro desde hace diez o quince años, y eso habla de confianza”, señaló. Si bien reconoció que el mercado del tueste puede ser complejo y competitivo, su apuesta se mantiene firme en la colaboración, la construcción de comunidad y el acompañamiento a nuevas generaciones de baristas.

De cara al futuro, la llegada del Mundial representa una oportunidad para visibilizar aún más la cultura del café

en Guadalajara. Aunque Román es consciente de los riesgos de depender de reseñas digitales y de la volatilidad de la opinión en línea, confía en que la esencia del proyecto —basada en autenticidad, calidad y trato cercano— seguirá marcando la diferencia.

A corto plazo, Don Rogelio planea ampliar la capacidad de su tostador y habilitar un espacio más formal e industrial, enfocado en educación, capacitación y experiencias especializadas. “Quiero tener control total del proceso para que cada café conserve la misma esencia”, afirmó. A mediano plazo, contempla alianzas estratégicas con barras y socios comerciales, incluso en Ciudad de México, aunque sin replicar el concepto original. “Don Rogelio tiene un alma muy particular. No creo que se pueda duplicar sin perderla”, concluyó.



Café de Olla Instantáneo“El Gallito”

Café de olla: la tradición mexicana elevada a una experiencia institucional y comercial, que evoluciona para el mercado profesional con “**EL GALLITO**”.

El café de olla es una de las expresiones más representativas de la cultura cafetera mexicana. Su aroma, su carácter especiado y su arraigo en la tradición lo han convertido en un símbolo que trasciende generaciones. En este contexto, Café de Olla Instantáneo El Gallito surge como una propuesta que honra ese legado y lo proyecta hacia un mercado contemporáneo, institucional y altamente profesionalizado.

El desarrollo del producto partió de una premisa clara: conservar el perfil sensorial tradicional del café de olla, pero adaptarlo a las necesidades actuales de operación, consistencia y eficiencia. “Nuestro objetivo fue respetar el sabor que el consumidor reconoce de inmediato, pero ofrecerlo en un formato confiable y fácil de preparar”, señala *Carlos Alberto Nuñez Director General*.

A diferencia de otras propuestas, El Gallito ha construido un portafolio integral, pensado para responder a distintos canales de comercialización sin perder identidad. Desde consumo institucional hasta retail y comercio electrónico, la marca mantiene una línea clara: mismo sabor, misma calidad, distintas soluciones.

“Entendemos que no todos los clientes operan igual. Un hotel, una cafetería o una cadena comercial requieren formatos específicos. Por eso desarrollamos presentaciones que optimizan costos, logística y servicio”, explica *Hugo Fregoso Director Comercial*.

Este enfoque ha permitido que Café de Olla El Gallito se posicione en hoteles, restaurantes, comedores industriales, clubes de precios, cadenas comerciales y plataformas digitales, ofreciendo una experiencia consistente que facilita la recompra y fortalece la fidelidad del consumidor final.

Más allá del producto, la marca apuesta por una visión de largo plazo, donde la tradición no se diluye, sino que se adapta con elegancia. “El café de olla no es una moda; es identidad. Nuestro trabajo es llevarlo al presente sin perder su esencia”.



—Disfruta el auténtico—

Café de la Olla El Gallito®

¡Con todo el sabor de México!

De Venta en
amazon
Walmart



¡Escanéame!



+52 33 4695 1897



—El Sabor de Nuestra Tradición—

cafeelgallito.com

[elgallitocafedelaolla](#)

[cafeelgallito](#)

[elgallitocafedeolla](#)





GRANO X GRANO

CONSTRUYENDO DESDE EL ORIGEN

POR ROCÍO REYNOSO



Escanea el QR

En la ciudad de Guadalajara, Jalisco, Grano x Grano se ha consolidado como una casa comercializadora y expendio de café tostado que busca acercar el café de especialidad a más personas, alejándose de discursos excluyentes y apostando por un consumo consciente, cercano y funcional.

Su fundador y director general, Francisco Javier Mata Rojas, originario de Nayarit, compartió que su primer acercamiento con la producción cafetalera —desde la cosecha hasta los procesos de beneficio— fue determinante para el nacimiento del proyecto. Aquella experiencia, vivida de primera mano en su estado natal,

despertó en 2016 un interés profundo por el sector, llevándolo a conocer fincas, proyectos y métodos que, con el tiempo, dieron forma a la identidad de Grano x Grano. "No quería que el café de especialidad se quedara únicamente para un sector muy específico. Buscamos ser un puente entre volumen y calidad, favoreciendo la accesibilidad sin sacrificar el estándar del producto", señaló Javier.

La semilla del proyecto se sembró en Nayarit, entre cosechas y procesos de beneficiado a pequeña escala. Sin embargo, al trasladarse a Guadalajara, el reto fue mayor: competir en un mercado con empresas consolidadas. La respuesta, explicó, fue clara:

capacitación constante, visitas a fincas en distintas regiones y una visión técnica sólida. Hoy, Grano x Grano opera como una comercializadora y tostadora de café con la mirada puesta en abrir diversos expendios en distintas zonas del país, acercando café fresco a más consumidores. La empresa no almacena café tostado; cada lote se tuesta bajo pedido, priorizando frescura y calidad en cada entrega.

En este contexto, la comercialización se mantiene como el eje medular del proyecto. El compromiso —afirmó Mata Rojas— es continuar comprando café a los productores bajo condiciones justas y acordadas, al tiempo que se cuida la relación con colaboradores y clientes que confían en la calidad del producto. En cuanto al origen del café, explicó que los volúmenes más altos provienen de Chiapas y Veracruz, principalmente de las regiones de Huatusco y Coatepec. Asimismo, Grano x Grano adquiere lotes pequeños de especialidad de estados como Oaxaca, Puebla, Guerrero y Nayarit, fortaleciendo su oferta con diversidad de perfiles y orígenes.

La comercialización de café verde, añadió, abrió la puerta a la creación de una barra de café, concebida como un laboratorio sensorial para analizar, probar y perfeccionar los cafés que se tuestan y ofrecen a los clientes. Esta práctica, sumada a la experiencia adquirida, ha permitido también asesorar a otros emprendedores y compartir el conocimiento sobre los distintos lotes de café especial que maneja la empresa. El proyecto contempla la consolidación de alianzas internacionales que permitan la exportación, ampliando el alcance de su propuesta.

Finalmente, el director general destacó que su formación en Cafeología, barismo, análisis sensorial y tostado, así como los cursos ligados a la Specialty Coffee Association (SCA), han fortalecido la visión técnica de Grano x Grano. El siguiente paso, adelantó, será la apertura de una escuela de café en Guadalajara, enfocada en formación privada y, eventualmente, en la impartición de certificaciones SCA con instructores invitados..





TUYO CAFÉ

CURADURÍA DE CAFÉS INTERNACIONALES DE ALTA GAMA

POR GUILLERMO SAAD URIBE

Adecir de Fernando Ayala Pérez, maestro tostador y socio fundador de Café Tuyo: el café de México posee calidad indiscutible, pero ese nacionalismo extremo, que se centra solo en lo que aquí se produce, no permite comparar calidades de otros países, nos mantiene aislados de los avances tecnológicos y a la saga en cuestiones que permitirían lograr una mejor taza.

"En México experimentamos una tendencia nacionalista que anula la opción de degustar cafés de calidad de otros lugares. No todo el café mexicano es bueno, pero experimentamos una especie de bloqueo comercial hacia lo procedente del extranjero, como un celo 'mexicanista', está bien para apoyar la economía de productores y negocios aquí, pero al final ralentiza un poco sus propios avances, ¡vaya!, su expertise en la materia", compartió Fernando.

De esta necesidad de comparar calidades y poder avanzar con propuestas propias es que nace Tuyo Café, en la ciudad de Querétaro, un concepto basado en ofrecer aromáticos de alta gama, digamos que lo mejor que se pueda probar de México pero, sobre todo, fuera del país y del continente mismo. "Es más como una curaduría en la que seleccionamos granos de la más alta calidad y de diferentes procedencias, pues abrimos la opción de importar en verde, de modo que se puede encontrar aquí un Panamá de notas complejas, Lugmapata de Ecuador, Caturras enanos de Etiopía, que son variedades muy raras y hasta exóticas".

Deben existir diferentes parámetros, mucho más elevados, para medir la calidad de un grano, "Debe haber comparación con otros tipos de suelo, de procesos, de variedades, pero si no hay más puntos de referencia, tampoco hay nuevas aspira-



Escanea el QR



ciones. Se trata de comparar lo que hacemos en México y lo que hace Colombia, por ejemplo, en fermentación, que nos lleva un adelanto tecnológico de más de 50 años, y probar un Gesha de Panamá o de Costa Rica", insistió el también competidor nacional, Fernando Ayala.

En Tuyo Café el objetivo es brindarle al consumidor una base referencial de los mejores cafés del mundo y presionar así a mejorar el café del país, de ahí que entre 80 y 90% de la barra prepara granos del extranjero, con solo dos o tres nacionales, y lo mejor es que no sube demasiado su precio gracias a sus técnicas de tostado y refractometría, que permite destacar las notas y hacer más eficiente la extracción en máquina. "Nos interesa el discurso disruptivo, innovador, casi retador de no solo ofrecer café mexicano, contra casi todas las tendencias, sino los mejores granos que podamos encontrar", nos explica por su parte Sebastián Lizárraga Ocampo, cofundador de Tuyo Café.

El secreto para el éxito de Tuyo Café, por el que el público puede pagar cafés exóticos y caros a mejores precios es que gracias a la refractometría es posible lograr una mejor extracción. "El refractómetro mide los sólidos disueltos

y esto permite aprovechar su potencial de extracción máximo, de modo que en lugar de utilizar 20 gramos para una bebida, solo usamos 14; imagínate, un ahorro de casi 40%, y con los mejores resultados", comentó Sebastián.

Entre las sorpresas que puede encontrar un cliente en la barra es un grano de antimaceración, "Te vuela la cabeza, porque es un grano que desarrolló con una técnica nueva de fermentación al vacío con biorreactores al vacío, que en lugar de inyectar oxígeno o nitrógeno, todo se hace sin aire, y esto produce alta porosidad en el grano, degrada sus fibras para un mejor tueste, pero desarrolla aromas que son más complejos e intensos, cuidando sobre todo las notas florales".

Para concluir, tanto Fernando como Sebastián coincidieron en afirmar que el universo del café es más complejo y profundo a lo que estamos acostumbrados, "Hay gratas experiencias señoriales más allá de las que ofrecen los cafés nacionales, es como decir que la comida mexicana es la mejor, sin haber probado la italiana o la japonesa, y para educar nuestros paladares con otros sabores es que buscamos esa internacionalización, con precios adecuados y nuestro gusto por sorprender a lo coffee lovers", concluyeron.



YURANT COFFEE BOUTIQUE

SERVICIO INTEGRAL PARA CAFETERÍAS, ¡TODO EN UN SOLO LUGAR!

POR GUILLERMO SAAD URIBE

Cuando en el año 2016 Yurlevi Ballén Mora visitó Guadalajara, quedó cautivada. Su interés se centró en la cultura mexicana, en su gastronomía, su gente y, como buena colombiana, en su café, y así es como una aventura por fundar una cafetería se tornaría muy pronto en una historia de amor de pareja, en una bella familia que hermanaría a dos países, y actualmente, en una vigorosa empresa en expansión, que hoy ofrece soluciones integrales para cafeterías.

El nombre de la empresa es Yurant Coffee Boutique, y en diciembre pasado se engalanaron por la inauguración de su segunda boutique, en Guadalajara, una ciudad que registra un crecimiento exponencial en la apertura de negocios relacionados con el café, a los que le ofrecen sus productos y servicios, desde una simple taza o un buen café de origen, además de insumos, jarabes, polvos, aditamentos, equipamiento para baristas, maquinaria, refacciones, hasta mantenimiento, capacitación y todo tipo de soluciones.

El negocio y el romance nacieron hace siete años. En su visita a México, Yurlevi pensó que debería fundar una cafetería para tener pretextos de ir y venir al país que tanto admiró y por el que siente un inmenso cariño, "Cuando quise abrir mi negocio,

conocí a Héctor Antonio, que trabajaba para una empresa italiana de máquinas, yo era su cliente, pero el destino nos unió y conllevó a cumplir nuestro sueño con un negocio de café", compartió Yurlevi, de origen colombiano.

Explicó que se dieron cuenta que todo lo necesario para operar su negocio debían comprarlo en diferentes sitios, unas cosas en una tienda, insumos en otra, máquinas y refacciones con una empresa diferente, y así se la pasaban de un lado a otro con el fin de conseguir lo necesario para su negocio. Así es como surgió la idea de un servicio integral que ofreciera todo en un solo lugar. Lo llamaron primero Coffee Market, pero luego pensaron que ellos eran la empresa, había que ponerle sus nombres, y de la combinación Yurlevi y Antonio surgió Yurant: "Deseamos hacerle la vida más fácil a los emprendedores y dueños de estos negocios. Nos identificamos con ellos porque padecimos lo que hoy no deseamos que ellos enfrenten", compartió Héctor Antonio Salazar, quien hoy vive feliz al lado de su hijo y esposa, que ya se considera mexicana.

Hoy en día Yurant manejan varias marcas de cafeteras, como Astoria, que es la máquina oficial del campeonato mundial, Fiamma, SAB, y el este año serán los representantes de

Wega, que hará su lanzamiento en esta ciudad, pero más importante aún, es que también ofrecen los servicios de mantenimiento preventivo, correctivo y refacciones. "También brindamos capacitación para el uso de esas máquinas porque es como tener un Ferrari que nos sabes manejar, así los enseñamos a sacarles ventajas a su máquina, a cuidarla para mayor vida y preparar mejor las bebidas", destacó Antonio.

Explicaron que actualmente buscan fortalecer la capacitación, y para ello celebran tratos con entidades colombianas para ofrecer asesorías que van más allá de la barra, "Estoy convencida que México tiene un excelente café, pero no es apreciado como se merece, por ello deseamos fortalecer su presencia en el mercado brindando capacitación gratuita desde la finca misma, porque a veces tienen miedo de meterse en procesos y vender café de especialidad. Estamos en tendencia, por ejemplo, introdujimos productos sugar free, no tenemos cafés solubles, solo en grano de diferentes regiones y tostadores para promover una cultura del café más sofisticada", comentó Yurlevi.

Yurant Coffee Boutique, específicamente, su nueva sucursal ubicada en Avenida de la Paz 1302, casi esquina con calle Penitenciaría, en la Colonia Americana de Guadalajara, cuenta con servicio a domicilio, con entregas por paquetería a todo el país, además de su página web (www.yurant.coffee.mx) y una aplicación para hacer pedidos. En la sucursal de Chapultepec Sur 601 se concentra la parte de ventas, y en la nueva boutique se abrió la escuela para baristas, con asesoría a emprendedores para armar sus planes de negocios, diseño de menús, administración, contabilidad y mucho más.

"En Yurant Coffee Boutique tenemos la firme convicción de ser un respaldo para emprendedores y empresas, donde encuentren soluciones para sus negocios con productos de la más alta calidad, dando prioridad a lo hecho en México, y con precios competitivos, queremos que quienes nos visiten puedan confiar en nosotros para ayudarlos a crecer, y así promover el buen café de este bello país", finalizó Yurlevi.



UN CAFÉ EN LA MITAD DEL MUNDO

POR JULIÁN RIVERA, EMBAJADOR DE AILLIO EN MÉXICO

La latitud marca 0°, pero del 19 al 22 de noviembre Ecuador se encendió a 200° de actitud latina con "Transformando Latinoamérica", una competencia única que reconoce no solo la maestría del tostador, sino también la sostenibilidad y el talento emergente de quienes comienzan su camino en el arte del tueste.

Como apasionado de las competencias, fue un verdadero placer participar como juez en este certamen que encarna los valores de Aillio LTD —una de las marcas con mayor carácter en la industria— y su innovadora tostadora Bullet, destacada por su tecnología y accesibilidad. A esto se sumó el extraordinario trabajo del equipo de Coffee Relief, responsables de ejecutar un evento que logró consolidarse como un auténtico torneo internacional en la mitad del mundo.

Quito me recibió con una comunidad vibrante, llena de profesionales con grandes aspiraciones. La expresión auténtica en cada taza, sorprendió al panel de jueces por la diversidad y personalidad de los perfiles presentados.

La selección incluyó participantes de Ecuador, Argentina, Perú, Colombia, Chile, El Salvador y México, divididos en dos categorías: Future Roaster y Master Roaster, garantizando una competencia entre pares y sin cuota de inscripción. Así se conformó un grupo de 10 Future y 20 Master, quienes diseñaron sus perfiles de tueste utilizando Roastime, parte del ecosistema de Aillio. A los Future se les asignó un grano local híbrido de gran potencial, mientras que los Master trabajaron con tres cafés, entre ellos un Pacamara excepcional y un Sidra emblemático del Ecuador.

Tras una jornada de pruebas y reconocimiento de equipos y cafés, llegó el momento decisivo: ejecutar los mejores tuestes, combinando intuición y experiencia. La evaluación consideró tanto el aspecto sensorial como la eficiencia energética, premiando la calidad lograda con menor consumo eléctrico, además del uso adecuado del espacio y la higiene, fomentando la cooperación y la empatía entre competidores.

¿El resultado? Perfiles complejos y sorprendentes que evidenciaron el enorme potencial del café ecuatoriano y la habilidad de los tostadores para dominar, en pocos intentos, equipos que muchos utilizaban por primera vez. Los errores fueron mínimos y, en su lugar, se presentó una gama aromática que hizo del juicio un auténtico privilegio.

Entre las notas más recurrentes destacaron albahaca, menta, aceite de oliva, limonada de lavanda y, de forma inesperada, aguardiente o caña fermentada. Los sidra, por su limpieza y alta acidez, mostraron perfiles con maple, durazno y sabores tropicales que conquistaron por completo mi paladar.

La estructura del café ecuatoriano es, sin duda, extraordinaria. Si bien puede recordar a la suavidad de orígenes vecinos como Colombia o Perú, su complejidad y viveza reflejan el carácter cálido y colorido de su gente. No es casualidad que Ecuador sea hoy un origen en ascenso en Latinoamérica y cuna de múltiples ganadores en competencias internacionales. Si tienen la oportunidad de probar un café ecuatoriano, no la dejen pasar. Y si visitan Quito, acérquense a Coffee Relief y déjense sorprender por lo que se está gestando en las mentes de Nardi, Caro y Juan Pablo.



FOTOS: @ELRESPECTIVO

El Mejor Café POR TradicIÓN



- PROMO -

BARRAS VANGUARDISTAS DE MÉXICO

Precio
especial

A PARTIR DE
20k

ENVIOS A TODO EL PAÍS

- Encuéntranos en -



mercado
libre



Conoce nuestros productos, visítanos en www.cafewurts.com:
CAFÉ WURTS, UN PRODUCTO CON RESPONSABILIDAD SOCIAL, AMBIENTAL CALIDAD E INNOVACIÓN



TRES TIGRES FELICES

LO MEJOR DEL CAFÉ EN EL CORAZÓN DE LA CDMX

POR ALAN LUNA

Con la finalidad de impulsar al café mexicano, surgió "Tres Tigres Felices"; una barra de especialidad que busca revolucionar la forma en que se vive y se entiende al aromático. Fundada por Lupa Castro y Ricardo Villafán, este espacio que se ubica en Reforma 369, Ciudad de México (a unos pasos del Ángel de la Independencia y la Diana cazadora), se ha convertido en un punto de encuentro y foro cultural donde convergen amantes del buen café, baristas, artistas y músicos independientes.

A casi tres meses de crearse "Tres Tigres Felices", Lupa Castro, originaria de Sinaloa y Ricardo Villafán, de Ciudad de México, compartieron la misma visión: crear un lugar donde el café mexicano sea protagonista y se acompañe de arte y creatividad, bajo la premisa de calidad y del excelente servicio. El nombre "Tres Tigres Felices", explicaron Lupa y Ricardo, surgió como un juego de palabras inspirado en el clásico trabalenguas. Tres tigres sonriendo en un cafetal, protagonizan el mural que fue plasmado por Rubén Soto, artista del premio Bienal de



Escanea el QR



Artes Plásticas en 2018, donde también destaca la frase “¿Por qué se entristece tu corazón? ¿Qué no ves que el sol sigue brillando?”, en náhuatl. Su propuesta se enfoca en cafés de especialidad cultivados en nuestro país, con el propósito de impulsar la caficultura, proponiendo cada cuatro meses un café de diferente origen y perfil. Actualmente trabajan con granos del productor veracruzano, Carlos Cadena, ganador del certamen Taza de Excelencia para cafés filtrados y del productor oaxaqueño Pergentino Castañeda para tolva.

La barra 360° que diseñaron, permite a los clientes vivir la experiencia completa, observar la preparación, para así acercarlos al ritual que hay detrás de cada taza; aquí es donde la atención al cliente es primordial, porque quizás muchos solo quieren tomar café, pero cuando conocen su extracción y lo que hay detrás de la taza de café que beben, su perspectiva cambia y los insta a disfrutarlo de otra manera, pues después de un café, la vida toma otro sentido, afirmaron. Tres Tigres Felices, ofrece en su menú bebidas emblemáticas, donde combinan creatividad y tradición, entre las más destacadas: está el Octavio Paz, un café espresso con leche y mazapán, un homenaje al poeta que vivió en el mismo edificio donde hoy se ubica la cafetería, además del Tigre de Bengala a base de horchata caliente con espresso. Cada viernes hay música en vivo de artistas emergentes; las paredes se llenan de murales y piezas de arte mexicano, y la barra se abre para que baristas experimenten con nuevas bebidas. Para ellos, “Méjico es arte” y están convencidos de que el café puede ser vehículo de cultura y mexicanidad.

Finalmente, la meta de esta pareja de apasionados empresarios es consolidarse como referencia en café de especialidad, ya que gracias a su amplia visión, planean expandirse y fortalecer su papel como foro cultural, atrayendo más productores de café y ofreciendo una línea propia de granos tostados con diversidad de orígenes.



LEY DE DESARROLLO SUSTENTABLE DE LA CAFETICULTURA

EL CAFÉ MEXICANO FLORECE CUANDO LA COMUNIDAD SE UNE Y LA LEY LO PROTEGE

POR ALEJANDRO ZARATE

En diciembre de 2025, México dio un paso histórico con la promulgación de la Ley de Desarrollo Sustentable de la Cafeticultura, Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 19 de diciembre de 2025, en un marco legal que reconoce al café como un bien estratégico para el país. Esta ley no solo protege a los productores frente a las fluctuaciones del mercado internacional, sino que también impulsa y apoya prácticas agroecológicas que aseguran un futuro sustentable para las comunidades.

El café mexicano es más que un producto: es memoria, cultura y esperanza. Cada grano lleva consigo el esfuerzo de nuestros antepasados que han cuidado la tierra por generaciones y la energía de los jóvenes que hoy buscan innovar y dignificar la caficultura mexicana y trascenderla en el ámbito internacional. La nueva legislación abre espacios para que ambos se encuentren, dialoguen y construyan juntos un modelo de desarrollo que respete la biodiversidad y fortalezca las economías de los productores locales.

La creación de la Comisión Nacional para el Desarrollo de la Cafeticultura Mexicana, garantiza orden y transparencia en la cadena productiva, mientras que el impulso a la organización comunitaria fomenta la participación activa de pequeños productores y jóvenes emprendedores. Así, el café se convierte en símbolo de unión y motor de progreso.

El café mexicano ha dejado de ser únicamente un cultivo agrícola para convertirse en un ecosistema de oportunidades que integra a diversos profesionistas. La nueva Ley de Desarrollo Sustentable de la Cafeticultura reconoce este potencial y abre espacios para que disciplinas distintas se sumen al fortalecimiento del sector, como baristas, catadores y dueños de barras y cafeterías, ejemplos:

Los arquitectos han encontrado en el café un campo fértil para diseñar espacios comunitarios, cafeterías, centros de acopio y museos del café, lugares de encuentro y turismo cultural. Ingenieros agrónomos, civiles y ambientales participan en la modernización de procesos de cultivo, beneficio y comercialización. Se desarrollan sistemas de riego sustentable, plantas de beneficio con menor huella de carbono y tecnologías para la trazabilidad del grano.

Doctores y especialistas en nutrición estudian los beneficios del café en la salud, promoviendo su consumo responsable. La caficultura también abre espacios para programas de salud comunitaria, vinculando bienestar con identidad cultural. Por lo que hace a la educación, el café se convierte en un laboratorio vivo para estudiantes y jóvenes investigadores, que encuentran en él un campo de innovación social, tecnológica y ambiental. La interdisciplina fortalece la comunidad y proyecta al café como motor de desarrollo.



olam food ingredient

Llevamos el café de México para el resto del mundo



Comercializamos café de todas las regiones productoras.

Seleccionamos y exportamos **café de especialidad**.



Nuestras **iniciativas digitales** ofrecen información actualizada de mercado, precio diario según la bolsa de valores y la trazabilidad de cada café.



Nuestros proyectos de **sostenibilidad y asesoría técnica** brindan apoyo a caficultores y ayudan a desarrollar cadenas de suministro que cumplan con los requerimientos de mercado, café certificado y la nueva regulación de la Unión Europea contra deforestación.



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


make it real

FERRAGAMO CAFFÈ



FERRAGAMO CAFFÉ

MÉXICO SE CONVIERTA EN LA PRIMERA SEDE MUNDIAL

POR ALAN LUNA

El lenguaje del lujo también se expresa en una taza de café. Ferragamo Caffé debutó en Ciudad de México como la primera cafetería de la firma a nivel mundial, integrando la alta moda italiana, gastronomía y café mexicano de alto nivel.

El proyecto, supervisado directamente desde Milán, funciona como un escaparate internacional en el que México demuestra su capacidad para dialogar de tú a tú con las grandes capitales del lujo. Así lo expresó Carine Lamadieu, arquitecta de interiores y fundadora de Sabio Café, marca mexicana seleccionada como protagonista en esta experiencia. "Es un concepto donde México no acompaña: compite y brilla", afirmó. Cabe destacar que para este gran proyecto adquirieron una máquina de espre-

eso de la marca italiana **Faema President GT** y dos molinos **Mazzer Super Jolly V Pro**, maquinaria importada por **EPC México**.

Lamadieu, encontró en el café un territorio definitivo de expresión. "El café me atrapó para siempre", confesó, al referirse a un universo que hoy articula conocimiento, diseño y comunidad. "Sabiduría Líquida" es el lema que da sentido a Sabio Café. Una filosofía que concibe cada taza como un acto de memoria y aprendizaje colectivo. Inspirada tanto en los monjes que descubrieron las propiedades del café como en los filósofos que convirtieron las primeras cafeterías en centros de pensamiento, Lamadieu dio forma a un proyecto sustentado en la coherencia, la trazabilidad y la transparencia.



Para Ferragamo Caffé, la marca desarrolló mezclas capaces de dialogar con los grandes espressos italianos. "Zaffi", elaborado con granos de Veracruz, Oaxaca y Chiapas, destaca por su estructura y elegancia; "Saíz", concebido como un café confiable y accesible, remite a la precisión de casas emblemáticas como Illy. La oferta se completa con métodos filtrados y un cold brew denominado "Ogma", pensado como una interpretación contemporánea del sabio: fresco, complejo y actual.

Apenas dos años y medio después de su creación, Sabio Café ha consolidado alianzas con clientes de alto perfil como el Hotel Ritz-Carlton CDMX, corporativos y restaurantes de alta gama. Su capacidad para adaptarse a distintos sistemas —filtros, máquinas italianas o súper automáticas— le permite diseñar soluciones personalizadas. Para Lamadieu, un gran café se sostiene en las 5M: máquina, molino, molienda, mantenimiento y la mano experta del barista.

Ubicado en Palacio de Hierro Polanco, Ferragamo Caffé completa su narrativa con un menú diseñado por el chef

mexicano Julián Martínez, originario de Guerrero y con más de 28 años de experiencia en cocina italiana. Reconocido por la guía internacional Gambero Rosso como "el mexicano más italiano", Martínez —propietario del restaurante Sepia, considerado entre los 120 mejores del país— propone una cocina que equilibra ingredientes italianos de excelencia como prosciutto, Grana Padano y aceite de oliva extra virgen, con insumos mexicanos como mantequilla orgánica de Oaxaca y pescado sustentable de La Paz. "El café es el cierre perfecto de cualquier experiencia gastronómica", sostuvo Lamadieu. En Ferragamo Caffé, Sabio Café se encarga de que cada comida concluya con una taza memorable, mientras que la propuesta dulce corre a cargo de Cuina, responsable de la repostería del espacio. Más allá de la barra, el proyecto también abre espacio a la inclusión.

Así, Ferragamo Caffé se posiciona como un nuevo referente en la escena internacional del café: un espacio donde la elegancia italiana dialoga con el talento mexicano y donde cada taza se convierte, fiel a su filosofía, en un acto de Sabiduría Líquida.



RUMBO A UN MODELO NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS SOSTENIBLES DE CAFÉ

POR GABRIELA LOYOLA

Méjico avanza hacia un modelo inédito de Compras Públicas Sostenibles de Café, capaz de transformar las políticas en equidad, inclusión y prosperidad compartida para miles de comunidades y productores mexicanos.

Lo anterior se dio a conocer durante la reunión intitulada "Compras Públicas Sostenibles de Café a Organismos del Sector Social (OSS)", organizada por la Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno que encabeza Alejandro Encinas Nájera y en la que se presentó el plan de trabajo para el 2026 junto con la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER), cuyo titular es Julio Berdegué Sacristán.

En dicha actividad, Berdegué Sacristán, subrayó que el café mexicano es más que un producto: es raíz social y ambiental, porque lo integran más de 500 mil productores —95% pequeños campesinos y 75% pertenecientes a pueblos originarios— de ahí que el café se convierte en símbolo de biodiversidad y justicia social. "Eso es el café mexicano: sociedad, campesinos, pueblos indígenas organizados y naturaleza", apuntó.

Por su parte, el Dr. Alejandro Encinas Nájera, subsecretario de Buen Gobierno, explicó que las compras públicas en México

representan 700 mil millones de pesos, y que iniciar con el café responde a una deuda histórica con este sector. El nuevo modelo busca que cooperativas, micro y pequeñas empresas compitan en condiciones de verdadera equidad, con anticipos de pago y adjudicaciones exclusivas que fortalezcan la economía social.

Durante la reunión, la Secretaría de Hacienda y Crédito Público (SHCP), presentó avances en el Acuerdo Marco de Compra de Café a OSS, que permitirá a todas las dependencias federales adquirir café bajo criterios homologados de sostenibilidad, trazabilidad y transparencia, a través de la Tienda Digital del Gobierno de México, proyectando para 2026 la compra de 68 toneladas de café tostado y molido, con un valor aproximado de 20 millones de pesos. A su vez, la organización Majomut, representada por Fernando Rodríguez López, compartió su experiencia como proveedora del gobierno federal, destacando la oportunidad de relaciones comerciales más equitativas y sostenibles.

Entre los asistentes se encontraron representantes de instituciones clave como Finabien, INAES, AEFCM y la senadora Susana Harp, quienes coincidieron en que este modelo abre un horizonte de "bienestar compartido" para las comunidades cafetaleras.

Sabor que une, aroma que inspira

En La Crema del Café, nos enorgullece ofrecer un producto de gran calidad, con granos de altura, 100% arábica, tostados con pasión y dedicación. Nuestro equipo de expertos Maestros Tostadores trabaja con esmero para crear un sabor único y auténtico que deleita paladares en todo el país y en el extranjero.

Con cada grano seleccionado y tostado, nos esforzamos por llevar lo mejor de la rica tradición del café jalisciense a tu mesa.

*La
Crema
del Café*

Pedidos
33 1161 7895



Síguenos





CAFE SHOW SEOUL 2025

ONE CUP, ALL WORLDS

POR ARIANNA LUNA

Cafe Show Seoul 2025 se consolidó una vez más como uno de los encuentros más influyentes del café a nivel mundial en Corea del Sur. Del 19 al 22 de noviembre, el COEX de Seúl se transformó en un punto de convergencia donde innovación, diseño, conocimiento y pasión por el café convivieron de forma natural, reflejando el pulso creativo de una ciudad que marca tendencia global.

Durante cuatro días, dos pisos completos reunieron a marcas de café de especialidad, asociaciones internacionales y proyectos destacados como Comandante, La Cimbali, Giesen, Unspecialty, Panama Geisha, Brazil Specialty Coffee Association, Brewista, Ult Coffee Roaster, Tea Time, Maison Specialty Coffee, Orbiter Roaster, entre muchos otros, distribuidos en los Hall A "Cafe Innovation Bank", Hall B "Cafe Life Inspiration", Hall C "Sensory Coffee Tasting" y Hall D



"Premium Brand Curation", cada uno con una curaduría que invitaba a explorar desde la innovación hasta la experiencia sensorial.

El programa académico y competitivo elevó aún más la experiencia. En la 14° edición del World Coffee Leaders Forum, voces clave como Kim Byeonggi y Park Geunha de Pratz Coffee Company; Eiichi Kunitomo, fundador de KOFFEE MAMEYA y Minkyu Jung, diseñador líder de VMD de Hyundai, compartieron visiones que conectan café, cultura y futuro. Por su lado, la "Champion Session" ofreció momentos memorables con la presentación y cata del Campeón Mundial de World Brewers Cup 2025, George Jinyang Peng, junto a figuras como Misun Lim y Georgius Audrey, recordando por qué el café también es excelencia en escena.

Las competencias nacionales de Baristas y Brewers, así como los campeonatos de la Korea Coffee League, reafirmaron el alto nivel técnico y creativo que distingue a Corea, proyectando a los próximos representantes rumbo a los escenarios mundiales de 2026.

Cafe Show Seoul no solo presentó tendencias, sino que creó un espacio donde el aromático se expresó como un lenguaje común entre culturas, ideas y visiones. Un evento que muestra hacia dónde va la industria, y que también invita a experimentarla en una de las capitales cafeteras más dinámicas del mundo.

Finalmente, ser uno de los medios oficiales de esta edición, nos hizo testigos de una experiencia que continúa marcando el pulso de la industria. ¡Gracias Seúl!

SWISS COFFEE FESTIVAL

EL ESCENARIO NACIONAL DEL CAFÉ SUIZO

POR NIKLAS CASADO



Durante el fin de semana del 22 y 23 de noviembre se llevó a cabo el Swiss Coffee Festival en Zürich Oerlikon, uno de los encuentros más relevantes del café de especialidad en Suiza y punto clave para su escena competitiva nacional.

El festival fue sede de las competencias nacionales de Barista, Filtrados, Arte Latte, Coffee in Good Spirits, Catación y Tueste, donde los participantes disputaron el pase para representar a Suiza en los campeonatos mundiales de este 2026. Desde el anuncio de un formato reducido a únicamente cuatro finalistas, el alto nivel técnico y la exigencia se hicieron evidentes, intensificando la competencia y reservando el podio para actuaciones de máximo nivel.

Previo a la competencia, fue posible acompañar a dos de los grandes favoritos: Matthieu Theis y Suki Ma, ambos representantes de MAME, en las categorías de Barista y Coffee in Good Spirits. Matthieu apostó por una rutina centrada en los retos personales de la competencia y en las tendencias como los perfiles limpios, utilizando un solo café para las tres bebidas: un Geisha lavado producido por Ratibor Hartmann en Panamá. Una elección que destacó por su claridad, elegancia y ejecución técnica impecable.

Suki Ma presentó una propuesta completamente distinta, fiel a su estilo de competencia: una presentación artística y narrativa, en la que transportó a los jueces en un viaje desde Zürich hasta Hong Kong y de regreso en 10 minutos, apareciendo vestida como piloto. Su rutina combinó creatividad, identidad personal con su origen y una ejecución sólida frente los jueces y el público.

Más allá del nivel competitivo, uno de los aspectos más destacados del evento fue el espíritu colaborativo entre los participantes. Durante los entrenamientos, Matthieu no dudó en prestar equipo y espacio a otro competidor que había olvidado parte de sus herramientas, un gesto poco común en un entorno de alta competencia y que reflejó el carácter humano del festival.

El escenario reforzó esta experiencia: dos estaciones de competencia en paralelo, rodeadas de pantallas, iluminación LED y una producción escénica que transformó cada rutina en un espectáculo moderno e inmersivo. El público, compuesto por asistentes de distintos países, confirmó el carácter internacional del evento y su relevancia más allá del ámbito nacional.

En Arte Latte, Darío Pieber dominó la categoría con una diferencia contundente, obteniendo su cuarto título nacional consecutivo. En Barista, el momento más emotivo llegó cuando Matthieu Theis y Emil, su propio empleado, fueron los últimos en ser llamados al podio. Matthieu se coronó campeón nacional por quinta vez, asegurando su pase a la mundial en Panamá.

La categoría de Filtrados fue igualmente reñida. Sierra se llevó la victoria frente a Kostas, quien nuevamente obtuvo el segundo lugar, mientras que Ricardo Guzmán y Manos completaron la final. En Catación, Catharina Queiroz sorprendió con una ejecución perfecta de 8 de 8 tazas correctas, logrando el título nacional en su primera participación. En Coffee in Good Spirits, Suki Ma confirmó su favoritismo con una presentación memorable que le aseguró la victoria.

El Swiss Coffee Festival reafirmó el alto nivel del café de especialidad en Suiza, demostrando que la competencia, cuando se vive desde el respeto y la comunidad, fortalece a toda la industria y proyecta su escena hacia un futuro sólido y global.



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



COMPETENCIAS MEXICANAS



4^a Competencia de
COCTELERÍA



14^a Competencia de
ARTE LATTE

26-28 FEBRERO 2026 | EXPO GUADALAJARA

chillout. Barista Champ



Torani.

LA FÉNICE.



la marzocco

Lyncott

TRADEX.
EXPOSICIONES

FIORENZATO
demidura

Hamilton Beach
COMMERCIAL

Coffee Solutions
by Bunn

CAFÉ

croster

CAFÉ EUROPA.

Sabalex

OUTDOOR LIFE

ELCAFE

EXCELSO77
COPPER & NICKEL

GRANDE

EXPO CAFÉ & GOURMET GUADALAJARA

XV AÑOS COMPARTIENDO UNA MISMA PASIÓN

POR MIROSLAVA ESCOBEDO

Del 26 al 28 de febrero del 2026 se llevará al cabo la Décimo Quinta Edición de la Expo Café & Gourmet Guadalajara. Dicho encuentro será el escaparate de sabores y oportunidades de negocio entre el aromático y la buena gastronomía.

Expo Café & Gourmet Guadalajara, es también el espacio donde la historia abre consenso a productores que comparten su legado y los jóvenes descubren que el café también sabe a futuro creando redes intergeneracionales y que ningún empresario, dueño de cafetería o restaurante, debe perderse. Aquí, la comunidad cafetalera se dará cita para celebrar y reconocer en cada grano, en cada historia y en cada alianza que haga, que el café no solo se bebe, se vive y se comparte; significa y crea comunidad, haciendo negocios, descubriendo cafés de origen, conociendo proyectos, degustando sabores e identificando tendencias para la toma de decisiones con fundamento sensorial y comercial.

Por ello, representa un universo de posibilidades para conocer lo mejor del café de origen hasta la marca; pues es también un nicho de oportunidades para amantes del aromático y profesionales de cafeterías, bares, restaurantes y proveedores de insumos. Durante los dos días de actividades, los asistentes serán testigos de que la Expo Café & Gourmet Guadalajara, se convierte en el mejor catálogo curado de cafés de especialidad y de conocer los cafés finalistas del Premio Sabor Expo Café 2025, celebrando así, a los proyectos que elevan la calidad del café en México y que inspiran a seguir creando mezclas excepcionales.

Y como cada año, el evento tendrá acceso a capacitación especializada en tostado y prácticas de trazabilidad, así como, actualización de menús y muchas herramientas que sustentan muchas herramientas que sustentan la competitividad, a través de diferentes talleres y conferencias impartidas por reconocidas personalidades en la industria del café, como Sylvia Guytiérrez; Eduardo Juárez y Laura Renedo de Sonata Tostadores; Dr. David Babani de Coffee Solutions; Guillermo Lugo de Entrenubes de Café; Paty Moreno de Tueste Café; Miriam Aldana de Lírico Café, Fabiola Baza de Destino; Karla Guinart de Victoria Arduino, Eddy Muñoz de 600 Micras; Olivia Medina de EURO TÉ; Giovanna García de 5 Escenarios; Yair M. Álvarez de Mr. Barista; Georgina Barragán y Juan Carlos Magaña de Star Tree Tea; Lic. Gabriela Cortés de Espacio Divergente; Beatriz Jiménez de bpoint, Darío Manzanares, Marcela Espinoza y Ventura Ordoñez de Indventure Corporation of México, entre otros reconocidos expertos.

El 2026 es un año muy prometedor para este evento que se ha posicionado como uno de los más importantes en el Occidente y la región de El Bajío de nuestro país, pues se espera la participación de más de 200 expositores y alrededor de 16 mil 500 visitantes.

Y como dato relevante, Expo Café & Gourmet Guadalajara 2025, fue galardonado con la Certificación en Sostenibilidad CREA de Responsabilidad para el Equilibrio Ambiental, un distintivo que premia los procesos de producción; productos, servicios e instalaciones que reducen su impacto con base en la implementación de estándares internacionales.



QUINCEAVA EDICIÓN

EXPOCAFÉ & GOURMET

26 AL 28 DE FEBRERO, 2026

EXPO GUADALAJARA, JALISCO

RESERVA
TU STAND
CAFEYGOURMET.COM



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



SÍGUENOS



CAFEYGOURMET.COM

Organizado por
TRADEX
EXPOSICIONES

FESTIVAL CULTURAL DEL CAFÉ TEOCELO

POR GUILLERMO SAAD URIBE

Con el decidido apoyo de la Secretaría de Cultura del Estado de Veracruz, el Festival de Café con Pan se transformó, durante este 2025, en el Festival Cultural de Café, el cual convocó, del 21 al 23 de noviembre, a caficultores y artesanos de la región para ofrecer sus productos y brindar a visitantes de diversos estados lo mejor del municipio de Teocelo, considerado como cuna del café en México.

Con una derrama económica estimada en 278 mil 500 pesos por la venta de productos, más los negocios que posteriormente se concreten, este evento tiene la virtud de ser una iniciativa ejemplar para otros estados productores que buscan promover su buen café y

apoyar a la economía de familias campesinas que viven de su venta. Este evento surgió hace cuatro años por iniciativa del presidente municipal de Teocelo, Isaac Alberto Anell Reyes, motivado por el buen café de estas tierras pero que no tenía la proyección que merece, de modo que conjuntó dos de los productos estrella de su gente, el café y el pan, para hermanarlos en una deliciosa combinación.

"La idea era la de conjugar el consumo del pan con el inicio de la cosecha del café para promover su consumo y venta local", comentó Isaac Anell Reyes, quien dijo que se buscaba también atraer compradores y visitantes de otros estados a esta población que, por cierto, ganó ya un premio en Cafestival 2024 como Me-



Leos Café®

EL PRECIO MÁS BAJO Y
CALIDAD NOS RESPALDAN

WWW.LEOSCAFE.MX

-jor Destino Turístico Cafetalero, "Esto nos proyectó con más fuerza", afirmó.

Entre los éxitos de este Festival destacó la participación de 56 expositores, 25 de ellos dedicados productores de café, alimentos y bebidas, además de artesanías locales, logrando así una ocupación hotelera de 95% con visitantes procedentes de Veracruz, Puebla, Nuevo León, Jalisco, Oaxaca, Veracruz, Morelos y Ciudad de México, principalmente. En esta ocasión, el Festival contó con diversos espectáculos y eventos culturales, como la presentación del Mariachi Juvenil y Jazz Folk y, por vez primera, los teocelanos y visitantes en general, disfrutaron de un Monumental Huasteco que llenó el escenario de música, energía y tradición. El programa de actividades culturales fue el complemento idóneo para la realización de talleres, conferencias, degustaciones y las competencias de tueste y triangulación, así como los torneos de Catación, Baristas y el ya tradicional Premio al Sabor. Se contó con la destacada participación, entre otras personalidades, de Jenniffer Marlene Borrego Alamilla, reciente ganadora del séptimo lugar en el World Barista Championship 2025, celebrado en Milán, Italia; Sylvia Gutiérrez Parra, Sofía Hernández, Miriam Aldana, Tita Hernández, Tania Bonilla, Andrea Gutiérrez, Claudia Pedraza y Matías Durán, por mencionar algunos. Entre los productores, tostadores y comercializadores regionales de café que presentaron sus productos se contó con la participación de Café Bengala, Arconte Café, Finca Santoli, Longinos, Kilate, Bicicleta Roja, San José, Coapan, Susanito, Don Rivas y Odalí Café, además de marcas de maquinaria AMD y la empresa de empaques de alta tecnología Lamitec.



Refacciones para
Máquinas de Café,
Venta de Café y Accesorios



Adquiere
nuestros productos
en línea

Leos Cafe

www.leoscafe.mx

55 2679 3397

WORLD AEROPRESS CHAMPIONSHIP 2025

ERIK MANRA REPRESENTÓ A MÉXICO EN SEOUL, KOREA

POR ERIK DAVID PEÑA MANRA

Hola lectores de la revista Lo Mejor del Café, mi nombre es Erik David Peña Manra y soy originario de Teloloapan, Guerrero y en esta ocasión tengo la oportunidad de compartirles un poco de mi experiencia al concursar en la Competencia Regional de AeroPress en Oaxaca, en la Competencia Nacional de AeroPress México y finalmente en la World AeroPress Championship en Seoul, Korea.

La aventura no comenzó en una tarima ni frente a los jueces. Comenzó mucho antes, con las palabras de aliento de mis amigos y mi familia, quienes fueron los primeros en empujarme a dar ese paso hacia lo desconocido. Sin ellos, nada de esto habría sido posible, así emprendí el camino rumbo a la competencia regional de Oaxaca: solo, cansado por el trayecto, pero lleno de ilusión, aun sabiendo que Oaxaca, aunque vecino de mi natal Guerrero, se siente lejos cuando el corazón va cargado de nervios.

Oaxaca

Me recibieron con su belleza inconfundible y con una comunidad extraordinaria, baristas, tostadores y personas increíbles habitan ese estado. El café con el que nos tocó trabajar fue un verdadero reto: un blend proceso natural y lavado. Para mí fue complicado, sobre todo porque apenas tuve unas horas para conocerlo y entenderlo antes de competir. Aun así, ronda tras ronda fui avanzando, ajustando, aprendiendo sobre la marcha. Con esperanza y determinación, logré clasificar como primer lugar del regional de Oaxaca, dando un paso que cambiaría todo.

Ciudad de México

La convivencia en Kinoo CoffeeBar fue parte fundamental del proceso. La cena compartida, las conversaciones largas y ese lazo que se creó entre todos los ganadores regionales la noche previa —preparando café, catando, compartiendo experiencias— me recordó que esta competencia también se trata de comunidad. Algo muy similar ocurrió en la competencia nacional. Con poco tiempo para conocer el café, me lancé nuevamente a experimentar. Para mi sorpresa, se trataba de otro blend. Sabía qué esperar de un lavado o de un

natural, pero un blend siempre exige más atención y sensibilidad. Ver mi café pasar por el paladar de los jueces, ronda tras ronda, fue una mezcla de nervios y emoción. Al final, con una alegría difícil de describir, me coroné campeón nacional 2025.

Korea

Desde ese momento, el viaje a Corea comenzó a gestarse. Elegir el agua adecuada fue uno de los primeros grandes retos: concentrados minerales, pruebas, ajustes. En ese proceso no estuve solo, conté con el apoyo de mi papá, Don Rubén, y de amigos entrañables como José Luis Castañón, Alberto Giles y mi tocayo David Balbuena. Explorar el mundo del agua y los minerales era algo completamente nuevo para mí, pero me entregué al aprendizaje con humildad y curiosidad. Viajar fuera del país era un sueño que siempre vi lejano. Cuando por fin ocurrió, llegó casi sin avisar. Volar fue una experiencia nueva y, debo admitirlo, intimidante, sobre todo porque lo hice completamente solo. Más preocupado por cómo comunicarme en otro idioma que por la competencia en sí. Llegué a Corea, descubrí un país distinto: un metro eficiente y ordenado, una gastronomía deliciosa y sorprendentemente picante, paisajes hermosos y personas profundamente respetuosas y amables. Competir en Corea fue difícil, especialmente por la barrera del idioma. Aun así, pese a los nervios, di todo de mí. Fui puntual, me preparé y estudié el café tan a fondo como el poco tiempo disponible me lo permitió. Hacer café fue una gran experiencia, pero lo que realmente encendió mi motivación fue crear lazos, compartir palabras y miradas con otros competidores latinos. Ahí entendí que no estaba solo, que todos llevábamos historias similares en la mochila.

El próximo año lo intentaré de nuevo. Con más experiencia, con más aprendizaje y con la misma pasión que me trajo hasta aquí. Gracias a todos por el café y por el camino compartido: Ricardo Otero, Izrael, José Luis, Rubén Peña, Guillermina, Hazaél Peña, Alberto Giles, David Balbuena, Don Rolando, y, por supuesto, a mi esposa Belén García.

Nos vemos en la siguiente edición de la WAC 2026.



» Lunes
a viernes
de 1:30 a 3 pm

La **información**
más importante
de tu localidad,
de México y del
mundo de forma
real, inmediata
y precisa

CONECTAMOS
CON LAS
NOTICIAS

Con Mariano
Riva Palacio



Radio CDMX
830 AM

TV (EE.UU)



BIRMINGHAM 4.5 • BENTONVILLE 28.2 • PHOENIX 50.1 • TUCSON 46.7 • LOS ANGELES 34.6 • PALM SPRINGS 46 • PORTERVILLE 61.5 • SACRAMENTO 64.6 • SAN DIEGO 50.1 • SAN FRANCISCO 66.6 • DENVER 14.6 • MIAMI 23.5 • ORLANDO 43.6 • TAMPA 50.7 • ATLANTA 34.6 • CHICAGO 66.5 • WICHITA 5.4 • BOSTON 66.6 • SPRINGFIELD 8.6 • ALBUQUERQUE 14.6 • LONG ISLAND 41.3 • NEW YORK 41.3 • RALEIGH 40.7 • CLEVELAND 61.5 • COLUMBUS 32.4 • PHILADELPHIA 40.4 • NASHVILLE 42.5 • MCALLEN 69.1 • SAN ANTONIO 41.6 • OGDEN 25.2 • SALT LAKE CITY 32.6 • YAKIMA 39.2

Indigo LIVE STREAM

f
R.Indigo



@Reporte_Indigo



@Reporte Indigo



Reporte Indigo



@reporteindigo

CASA TOSTADORA BRIONES

IMPULSANDO A MÉXICO EN WORLD OF COFFEE DUBAI 2026

POR DANIEL CRUZ

Hablar de café mexicano en Medio Oriente no es solo hablar de exportación; es hablar de identidad, de territorio y de una narrativa que durante décadas permaneció ausente en esa región del mundo. José Manuel Hernández García, ingeniero en mecatrónica, originario de Xalapa, Veracruz, y CEO de Casa Tostadora Briones, entendió esto desde el inicio y decidió apostar por el camino más complejo: posicionar a México como origen antes de intentar vender una sola taza.

Aunque Casa Tostadora Briones se formalizó el 8 de agosto de 2024, la relación con el café viene de mucho antes. "El café ha estado presente desde que nacimos; forma parte de nuestra región, de nuestra vida e identidad", explicó Hernández García. La empresa nace no solo como una casa tostadora, sino como un proyecto estratégico de exportación, con enfoque en Medio Oriente, Europa y Asia, dos regiones estratégicas para el crecimiento del café de especialidad a nivel global. Durante su análisis de mercado, el equipo de Casa Tostadora Briones detectó una realidad contundente: Medio Oriente es un mercado en plena expansión para los cafés de especialidad, dominado por orígenes como Brasil, Colombia, Etiopía, Vietnam, Panamá, Guatemala y Costa Rica. Sin embargo, México estaba fuera del mapa. "En muchos países no saben que México produce café", señaló. Y en esta región, donde la tradición cafetalera es profunda y el origen lo es todo, si el país no está posicionado, el café no entra. La conclusión fue clara: antes de hablar de volúmenes o contenedores, había que construir una narrativa sólida de México.

Un camino que no responde a lo económico

La decisión no fue sencilla ni obedeció a una lógica de rentabilidad rápida. "Si el objetivo hubiera sido económico, habríamos ido a Estados Unidos o Europa, donde el café mexicano ya es conocido y las rutas están abiertas", afirmó. Pero eligieron no hacerlo. Apostar por Medio Oriente implicaba educar desde cero, romper barreras culturales y comerciales, y asumir un proceso lento. "Queríamos hacer historia, no solo comercio", explicó Hernández García, subrayando que el objetivo es abrir el camino para que más productores mexicanos puedan transitarlo.

Posicionar a México: cultura, territorio y café

El trabajo comenzó con webinars internacionales, inicialmente con el respaldo de la Embajada de México en Emiratos Árabes Unidos. Las conversaciones no se limitaron al café: se habló de México como país, de su cultura, su turismo, sus regiones y su diversidad. Con el tiempo se sumaron las Embajadas de México en Kuwait, Arabia Saudita, Turquía y Líbano, y más recientemente el Consulado Honorario de México en Armenia, un punto estratégico como puente de reexportación hacia Europa/Asia. En cada uno de estos espacios se explicó el valor de los microclimas, las alturas, las variedades, las regiones cafetaleras y la riqueza sensorial del café mexicano.

El rostro humano del café

Uno de los ejes más claros del proyecto es poner al productor al centro. Casa Tostadora Briones no habla únicamente de perfiles de taza, sino de personas. "Visitamos a cada productor, documentamos su historia, su contexto y su territorio", añadió. Lo que llega a Medio Oriente no es solo café, sino rostros y relatos reales. Una narrativa alineada con la convicción de que el verdadero valor del café mexicano está en quienes lo producen, y no únicamente en el grano.

World of Coffee Dubai 2026, "Todos Somos México"

Como resultado de este proceso, Casa Tostadora Briones participará en World of Coffee Dubai 2026, uno de los eventos más importantes de la industria cafetalera a nivel mundial. El espacio presentará aromáticos de distintos productores y regiones de México, no únicamente café propio, con el objetivo de mostrar la diversidad, calidad e identidad del país. La presencia irá acompañada de una narrativa cultural y turística, con material de la Secretaría de Turismo de México, y con el acompañamiento institucional de la Secretaría de Relaciones Exteriores y la Embajada de México en Emiratos Árabes Unidos. Bajo el concepto "Todos Somos México", productores, instituciones y aliados trabajan de manera conjunta para seguir consolidando la presencia del café mexicano en mercados donde, hasta hace poco, México no existía como origen.



CURSOS TODO EL AÑO

-BARISMO

-ARTE LATTE

-MÉTODOS DE EXTRACCIÓN

-BEBIDAS FRÍAS

-BUBBLE TEA

RECIBE UNA BECA
AL MENCIONAR
ESTA PUBLICACIÓN



VENTA Y RENTA
DE EQUIPOS

INSUMOS
PARA TU CAFETERÍA

BARRAS DE CAFÉ
EVENTOS SOCIALES
Y CORPORATIVOS

"FORMANDO A LOS BARISTAS DEL FUTURO"

CONTÁCTANOS



www.baristamex.com



55 4126 6087



barista_mex33



Pirámide de la Luna 17,
Col. Avante, Coyoacán CDMX

WORLD OF COFFEE DUBAI 2026

A HUB FOR GLOBAL COFFEE CULTURE AND INNOVATION



Desde su primera edición en Dubai, el World of Coffee Dubai se ha consolidado como el evento más importante de la industria del café en Oriente Medio y un punto de referencia global para los profesionales del sector. Lo que comenzó como una feria regional ha evolucionado rápidamente hasta convertirse en una plataforma internacional que atrae a miles de visitantes, productores, tostadores, baristas, compradores y expertos de todo el mundo.

Ubicado en el prestigioso Dubai World Trade Centre, este evento —organizado por DXB LIVE en colaboración con la Specialty Coffee Association (SCA)— ha experimentado un crecimiento notable: de aproximadamente 3,000 visitantes en sus inicios a más de 17,000 asistentes esperados para la edición 2026, con más de 450 expositores globales.

La misión de World of Coffee Dubai es conectar a todos los eslabones de la cadena del café, desde productores y agricultores hasta comerciantes, baristas y empresas tecnológicas. Este encuentro busca fomentar el intercambio de conocimientos, impulsar la innovación, fortalecer relaciones comerciales y elevar los estándares de la industria del café de especialidad en la región MENA y más allá.

La visión del evento es clara: convertirse en una plataforma global imprescindible donde se encuentre la comunidad cafetalera mundial, al mismo tiempo que posiciona a Dubái como un eje estratégico para el comercio, la cultura y la innovación del café. Gracias a su ubicación geográfica y al crecimiento de los mercados de café en la región, Dubái se proyecta como un puente entre productores de África, Asia y América, así como compradores europeos y de Norteamérica. Para 2026, el evento promete ser la edición más grande hasta la fecha. Entre las actividades destacadas se encuentran tres campeonatos nacionales (barista, catadores y tostado), competencias como el Cezve/Ibrik Championship, talleres educativos, seminarios, nuevas tecnologías de tostado y preparación, y espacios especializados para productores de todo el mundo.

Además, el World of Coffee Dubai 2026 presentará subastas de cafés exclusivos y lotes diferenciados, permitiendo a compradores y tostadores acceder a micro-lotes que pueden redefinir tendencias de sabor y comercio global.



Since its inception in Dubai, World of Coffee Dubai has grown into the most important coffee industry event in the Middle East and a global reference point for coffee professionals. What started as a regional trade fair has become a truly international platform, drawing thousands of visitors, producers, roasters, baristas, buyers, and industry experts from around the world.

Held at the prestigious Dubai World Trade Centre, the show —organized by DXB LIVE in partnership with the Specialty Coffee Association (SCA)— has seen remarkable expansion: from about 3,000 visitors in its early editions to more than 17,000 attendees expected for 2026, with over 450 global exhibitors from Europe, America, Africa and Asia.

The mission of World of Coffee Dubai is to connect every link in the coffee value chain, from farmers and producers to traders, baristas, and tech innovators. The event aims to promote knowledge exchange, stimulate innovation, foster commercial relationships, and elevate specialty coffee standards across the MENA region and beyond. Its vision is to become an indispensable global platform where the worldwide coffee community convenes, while also establishing Dubai as a strategic hub for coffee trade, culture, and innovation. Thanks to its geographical position and the rapidly growing coffee markets in the region, Dubai is emerging as a bridge connecting African, Asian, Latin American producers with European and North American buyers. For 2026, the event promises to be the largest edition yet. Highlights include three national championships (barista, cup tasters, and roasting), competitions like the Cezve/Ibrik Championship, educational workshops, seminars, cutting-edge roasting and brewing technologies, and dedicated spaces for producers.

Additionally, exclusive coffee auctions and rare lot offerings will allow buyers and roasters to access micro-lots that could shape future flavor and trade trends.



Meet Industry Leaders from

**130+
COUNTRIES**
at #WOCDubai2026



www.dubai.worldofcoffee.org

WORLD OF COFFEE
DUBAI

18 – 20 JANUARY 2026
DUBAI WORLD TRADE CENTRE

DERECHOS DEL CONSUMIDOR EN CAFETERÍAS DE ESPECIALIDAD

CLARIDAD Y TRANSPARENCIA PARA PROTEGER TU NEGOCIO

POR MTRA. FABIOLA BAZA, FUNDADORA DE CAFÉ DESTINO

Ara muchos dueños de cafeterías, la prioridad es el café, la atención y la experiencia del cliente. Sin embargo, en México es fundamental cumplir también con la Ley Federal de Protección al Consumidor (LFPC), porque los clientes tienen derechos claros y PROFECO puede sancionar cualquier incumplimiento. Entre las obligaciones más importantes se encuentran la exhibición de precios, la claridad de los menús y la transparencia en promociones y cargos adicionales.

La LFPC establece que todo consumidor tiene derecho a recibir información clara, veraz y visible sobre los productos que va a comprar. Esto significa que los precios deben estar siempre a la vista, incluyendo impuestos y cargos adicionales, y que los menús, ya sean impresos, digitales o en pizarrón, deben ser legibles y accesibles desde que el cliente entra al local. Es ilegal ocultar precios o mostrarlos solo al momento de pagar. Además, cualquier cargo extra debe informarse antes de que el consumidor haga su pedido. Esto incluye recargos por consumo en mesa, personalizaciones como leche vegetal o toppings, mínimo de consumo y cargos por pago con tarjeta. No avisar de estos costos puede considerarse una práctica engañosa y el cliente tiene derecho a pagar únicamente el precio base.

Otro derecho fundamental es que el cliente reciba exactamente lo que se anuncia. Si el menú indica un café de determinado tamaño, estas características deben cumplirse. La LFPC y diversas Normas Oficiales Mexicanas obligan a que la información sea precisa, incluyendo advertencias sobre alérgenos o posibles contaminaciones cruzadas. Asimismo, cualquier promoción debe detallar condiciones, fechas, horarios, productos aplicables y limitaciones, ya que publicitar un "2x1" y no respetarlo se considera publicidad engañosa.

El consumidor también tiene derecho a recibir comprobante de pago con desglose completo y a que las propinas sean siempre voluntarias. La ley prohíbe agregar cargos automáticos sin aviso previo. Por último, todo cliente puede presentar quejas, las cuales deben ser atendidas con respeto y sin represalias, ya sea mediante un libro de reclamaciones, formulario digital o cualquier mecanismo accesible. Cumplir con estas obligaciones no solo evita sanciones de PROFECO, sino que genera confianza y fidelidad de tu marca. Una cafetería que informa precios de manera transparente, respeta lo que ofrece y atiende con responsabilidad cualquier reclamo proyecta profesionalismo y fortalece su reputación. En México, la claridad y la transparencia no son opcionales: son la base de un negocio exitoso y seguro.





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.



cafemaliemexico



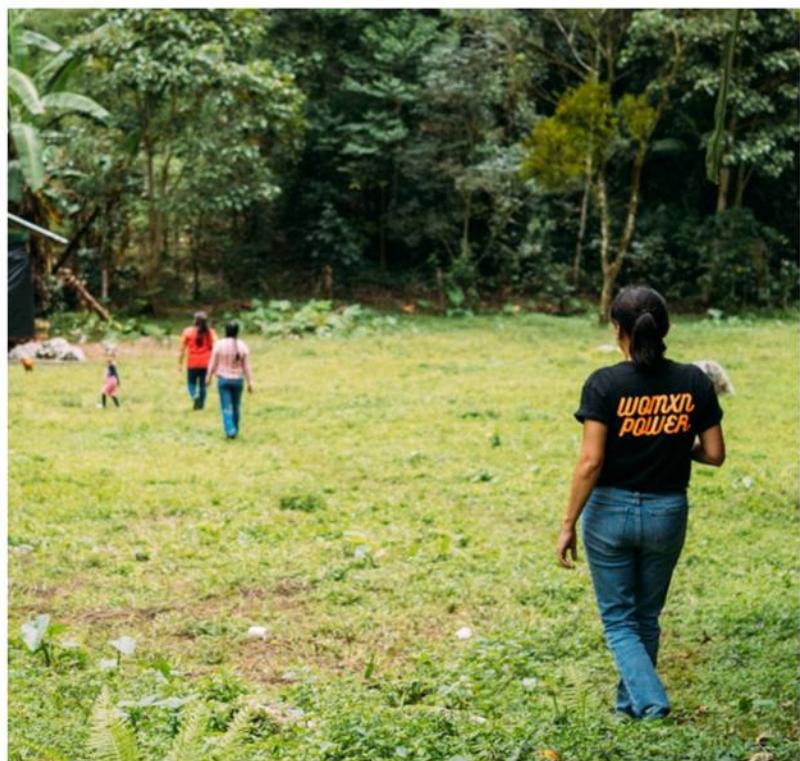
Cafémalie y
Malie mante-
nimiento



55 6672 8184
228 501 89 39 y
228 366 9675



coffemalie@gmail.com



SEMBRANDO CAPACIDADES

UNA CRÓNICA DE ESCUELAS CAMPESINAS MÉXICO 2025

POR ITZEL MENDOZA OLMO (ITZEL DE LAS FLORES)

El 8 de agosto de 2025, en el Colegio de Postgraduados, Campus Córdoba, cerramos un ciclo que comenzó meses atrás con una pregunta sencilla y poderosa. ¿Qué ocurre cuando las mujeres caficultoras cuentan con tiempo, acompañamiento y confianza para imaginar su propio proyecto? La primera edición de Escuelas Campesinas México fue la respuesta a esa pregunta.

Durante ocho meses, mujeres de distintas comunidades cafetaleras de Veracruz caminaron por un proceso que combinó aprendizaje técnico, reflexión comunitaria y acompañamiento cercano. No se trató únicamente de capacitar, sino de crear condiciones para que cada mujer pudiera reconocer sus saberes, fortalecerlos y proyectarlos en iniciativas productivas propias.

En marzo, el primer campamento abrió un espacio de diálogo sobre género, comunidad, seguridad alimentaria y diversificación. En abril, el segundo encuentro profundizó en alternativas productivas concretas —gallinas, abejas, viveros, permacultura— de la mano de investigadoras e investigadores del Colegio de Postgraduados, mientras que la Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro aportó herramientas de planeación y negocios.

El proceso no terminó en los campamentos. A lo largo de los meses siguientes, estudiantes de la UAAAN acompañaron a cada productora como mentoras, y el trabajo continuó en sesiones virtuales.

Es así que frente a un comité integrado por especialistas del Colegio de Postgraduados, la Universidad Veracruzana, ONG y la iniciativa privada, las productoras compartieron sus propuestas claras y determinantes. El resultado habló por sí solo: más de dos terceras partes accedieron a capital semilla para crear o fortalecer iniciativas de diversificación productiva. La etapa de implementación fue quizá la más reveladora. Entre gallineros, colmenas y viveros, las ideas comenzaron a tomar forma. Hubo obstáculos, ajustes y aprendizajes, pero también escenas que explican por qué este programa existe: hijas e hijos participando con entusiasmo, familias reorganizando sus tiempos, mujeres reconociéndose capaces.

La jornada de graduación fue un cierre simbólico y afectivo. Fue un día de conversación, de comida compartida y de reconocimiento mutuo. Desde mi lugar como Líder de este proyecto, éste no se siente como un final, sino como un punto de partida. Escuelas Campesinas México 2025 mostró que invertir en mujeres es invertir en territorio, en familias y en futuro. Lo sembrado seguirá creciendo en cada parcela, en cada hogar y en cada decisión tomada con mayor autonomía.

Nada de esto habría sido posible sin el compromiso del Colegio de Postgraduados, la Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro, las mentoras, el comité evaluador, las organizaciones aliadas que apostaron por este proceso y por supuesto los patrocinadores Coffee Circule y MinorFigures. Este logro es colectivo y se sostiene en la confianza construida paso a paso.

FILCO



FERIA INTERNACIONAL
DEL LIBRO EN COYOACÁN

QUINTA EDICIÓN
DEL 6 AL 15 DE MARZO 2026



PAÍS INVITADO:
REINO UNIDO

ESTADO INVITADO:
TLAXCALA

MUNICIPIO INVITADO:
HUAJUAPAN DE LEÓN

UNIVERSIDAD INVITADA:
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA
DEL ESTADO DE HIDALGO

ALCALDÍA
coyoacán
ESTÁ CONTIGO!



TLAXCALA
UNA NUEVA HISTORIA



SOPHIA
Cultura - Arte - Sabiduría

J. GARCÍA LÓPEZ
Galería Femenina

Elena
Poniatowska Amor
Fundación A.C.

**JARDÍN HIDALGO
Y JARDÍN CENTENARIO**
DE 11:00 A 21:00 HRS

www.filco.com.mx

@ filco_coyoacan

f FILCO Coyoacan

contacto@filco.com.mx

LAS MEJORES BARRAS DE ESPECIALIDAD DE JALISCO

AROMA SABOR Y MUCHO MÁS

POR ALAN BIANCCI



CAFÉS MÍSTICOS DE MÉXICO

Un punto de encuentro para quienes desean conocer el café mexicano desde una mirada profunda y sensorial. Aquí el enfoque está en el origen, los métodos de filtrado y la conversación alrededor del terroir, ya que su fundador, Julio Escandón, experto en esta industria, trata directamente con los productores para conseguir lotes específicos y diferenciados. Esta barra de especialidad es ideal para iniciar la ruta cafetera con contexto y conocimiento. ¿Dónde? Avenida de Las Rosas 736, Chapalita, 45040 Guadalajara, Jalisco.

PAL REAL

Café de especialidad (Estelar) con espíritu urbano y contemporáneo. Sus bebidas bien ejecutadas conviven con una propuesta gastronómica sólida de brunch y panadería, convirtiéndolo en una parada perfecta para comenzar el día y observar el ritmo de la ciudad desde la mesa. Para desayunar te sugerimos los chilaquiles mixtos con Chicharrón o las Encacahuatadas, a partir del mediodía puedes disfrutar de su barra de mariscos, como del Aguachile Pajarito o el Pulpo Asado. ¿Dónde? Lope de Vega 113, Arcos Vallarta, 44130, Guadalajara, Jalisco.

WUSH WUSH

Un imperdible en la costa. Combina café de especialidad cuidadosamente curado con una vibra fresca y luminosa, perfecta para disfrutar filtrados y espresso antes de ir a la playa o recorrer el malecón. Café bien ejecutado en un entorno relajado frente al Pacífico. Cabe destacar que Leo siempre está en búsqueda de cafés extraordinarios, así que además de los exquisitos cafés mexicanos, puedes correr con suerte y degustar cafés colombianos, etíopes o brasileños. ¿Dónde? Av. Universidad del Valle de Atemajac 46, Puerto Vallarta, Jalisco.



CAFÉ DON ROGELIO

Una joya local que invita a bajar el ritmo. Su café de especialidad se disfruta con calma, acompañado de panes recién horneados y antojitos tradicionales mexicanos que reflejan la cercanía con la comunidad. Ideal para una pausa en el camino y para vivir el café desde lo cotidiano y lo auténtico. Disfruta del Sandwich Selva Negra, del Toast de Salmón Ahumado o de Bagel de Lomo Canadiense, además de los platillos de temporada. No olvides comprar café en grano o molido para disfrutar en casa. ¿Dónde? Ramal de La Tijera 1255, 45647, La Tijera, Jalisco.

EL TERRIBLE JUAN

Atrevido, creativo y con personalidad propia. Este café combina técnica con propuestas originales en bebidas y cocina casual. Es una parada ideal para quienes buscan una experiencia relajada, divertida y bien resuelta en espresso, cold brew y filtrados, por tal motivo siempre encontrarás cafés de perfiles balanceados hasta funkys. De alimentos te recomendamos el Terrible Bacon Cheese Sandwich bañado en Maple, te aseguramos que regresarás una y otra vez para disfrutarlo. ¿Dónde? Col. Providencia; Chapalita; Estancia, Americana en GDL y ahora en Aguascalientes.

MATRÁZ

Esta barra de especialidad es como un laboratorio del café, donde la experimentación y la precisión se encuentran en cada taza; Café Matraz destaca por su enfoque en métodos de extracción innovadores, perfiles de tueste bien definidos y una atención meticulosa al detalle, ofreciendo una experiencia sensorial cuidadosa que invita tanto a aficionados como a baristas a explorar nuevas dimensiones del café de especialidad en un ambiente acogedor. ¿Dónde? Buenos Aires 2679; Homero 108; Montevideo 2955 y Pablo Villaseñor 111, GDL.

JALISCO

UN VIAJE A LA TRADICIÓN

POR ÁLAN LUNA



Hablar de Jalisco es hablar de una experiencia que se vive con todos los sentidos. Cada vez que regreso a este estado, confirmo que no es solo un destino turístico: es una identidad, un orgullo y una invitación permanente a descubrir México desde sus raíces más profundas. Jalisco tiene la capacidad de sorprender tanto al viajero primerizo como al que vuelve una y otra vez, porque siempre hay algo nuevo que escuchar, mirar o saborear.

Recorrer los Pueblos Mágicos de Jalisco es como abrir un álbum vivo de historias.

Tequila

El paisaje azul de los agaves se extiende hasta donde alcanza la vista, mientras las destilerías cuentan el origen de una de las bebidas más representativas del país. No te pierdas el tour en tren de José Cuervo, una experiencia de lujo con espacios amplios, acabados sofisticados y servicio premium. (Incluye alimentos, mixología internacional, cata de reserva de la familia, visita a destilería La Rojeña y conocer su exclusiva cava).

Mazamitla

Te envuelve con su atmósfera de bosque, cabañas y neblina, ideal para bajar el ritmo y reconnectar con la naturaleza. En Tapalpa, las calles empedradas, los portales y el aroma a pan recién horneado se mezclan con la aventura de sus famosas Piedrotas y sus rutas de senderismo. Cada pueblo tiene su propio pulso, pero todos comparten hospitalidad, tradición y una cocina local que conquista desde el primer bocado.

Puerto Vallarta

Cuando pienso en mar, inevitablemente pienso en este destino, mismo que logra un equilibrio perfecto entre lo natural y lo cosmopolita. Caminar por el Malecón al atardecer, con el Pacífico pintado de tonos dorados y rosados, es una experiencia que se queda grabada. Sus playas, desde las más animadas hasta las más escondidas, invitan al descanso

y a la exploración. En lo gastronómico, Puerto Vallarta es un festín: mariscos frescos, pescado zarandeado, ceviches, tacos de camarón y una escena culinaria de autor que ha posicionado a la ciudad como uno de los grandes referentes gastronómicos del país.

Guadalajara

Corazón cultural de Jalisco, es tradición y modernidad en constante diálogo. Me gusta perderme por su Centro Histórico, admirar la Catedral, el Teatro Degollado y sus plazas llenas de vida. Al mismo tiempo, barrios como Chapultepec o Providencia muestran una ciudad vibrante, creativa y contemporánea. La gastronomía tapatía es contundente y memorable: tortas ahogadas con su picante inconfundible, birria en todas sus versiones, carne en su jugo, pozole y tejuino para refrescar el camino.

Yelapa

Es un refugio donde el tiempo se detiene. Llegar en lancha, rodeado de selva y mar, marca el inicio de una experiencia tranquila y auténtica. Sus principales atractivos son la playa, la cascada, los senderos naturales y los atardeceres que invitan a desconectarse. La gastronomía, basada en pescado y mariscos frescos, se complementa con el tradicional pay de coco, imperdible del lugar. Aquí te sentirás como en casa gra-

cias a la hospitalidad de quienes viven en la región. No olvides visitar a Brisa en Café Pacífica para disfrutar de un espresso caliente, bebidas frías con café, como el Latte frío o las opciones sin lactosa.

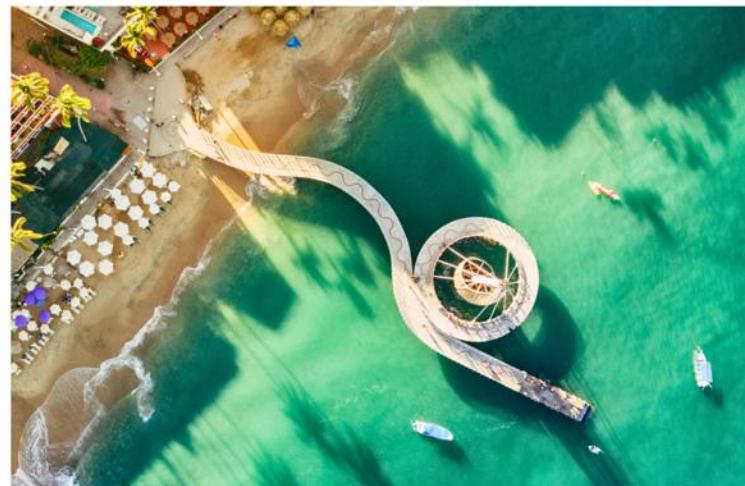
Talpa de Allende

Es un destino que combina fe, tradición y naturaleza. Sus principales atractivos son el Santuario de Nuestra Señora del Rosario, su arquitectura colonial y los paisajes serranos que invitan al descanso. La gastronomía destaca por los dulces de guayaba, las gorditas, tostadas y el buen café de olla. Es un Pueblo Mágico que nutre el espíritu y el paladar.

San Sebastián del Oeste

Es un Pueblo Mágico ideal para desconectarse y disfrutar la calma de la sierra. Sus atractivos incluyen arquitectura colonial, antiguas minas, miradores y senderos naturales. La gastronomía destaca por el café de La Quinta Mary, el pan artesanal y la cocina tradicional, en un ambiente que invita al descanso.

Jalisco se saborea, se escucha en el mariachi, se camina en sus calles y se siente en su gente. Es un destino que no se visita una sola vez. Cada viaje reafirma que aquí, más que turismo, se vive una auténtica celebración de la cultura mexicana.





COMPETENCIA DE TOSTADO EN TEOCEOLO, VERACRUZ

16 COMPETIDORES, UN SÓLO GANADOR

POR MATÍAS G. DURÁN Q. CAMPEÓN DE TOSTADO 2024 Y FUNDADOR DE THE QUANTUM CRACK COFFEE ROASTERS®

Afinales de noviembre se llevó a cabo la Competencia de Tostado en Teocelo, Veracruz, como parte del Festival Cultural del Café en Veracruz, un encuentro que reafirmó la relevancia del tostado como disciplina clave en la cadena de valor del café mexicano.

El certamen reunió a perfiles de alto nivel provenientes de distintos estados del país, reflejo de una convocatoria nacional que no solo destacó por su alcance geográfico, sino por la calidad técnica de quienes respondieron al llamado. En total, se recibieron más de 30 solicitudes, de las cuales, tras un proceso de selección conforme a las bases de la convocatoria, se eligió a 16 tostadoras y tostadores para competir.

Me dio mucho gusto ser parte del jurado junto con grandes exponentes de la industria como Claudia Pedraza y Jorge Luis Marín. Desde la evaluación inicial, quedó claro que se trataba de una competencia exigente, con participantes que incluían tostadores certificados, catadores, excampeones nacionales e instructores avalados en tostado.

El nivel técnico del certamen estuvo respaldado también por un incentivo a la altura: el premio principal fue un tostador de 2.5 kg, patrocinado por Comall app, software mexicano de tostado que se ha posicionado como una herramienta clave para profesionales del sector. Uno de los aspectos más relevantes de esta edición —y que fue especialmente valorado por nosotros— fue el enfoque de la competencia: no solo se evaluó la destreza técnica en el tostado, sino la capacidad

sensorial y de análisis del tostador como catador. Para ello, se modificaron los criterios tradicionales de evaluación. En un tiempo determinado, las y los participantes cataron distintas opciones y eligieron el perfil de tueste que consideraron óptimo, mismo que posteriormente fue sometido a evaluación. Esta dinámica puso a prueba la toma de decisiones, el criterio sensorial y la coherencia entre intención y resultado en taza.

La competencia se desarrolló en dos rondas. En la primera, se evaluaron las muestras entregadas mediante un análisis afectivo y descriptivo, del cual surgieron seis finalistas. En la segunda ronda, realizada al día siguiente, los competidores trabajaron con cafés distintos, con la posibilidad de presentar un solo origen o una mezcla. La diversidad de resultados fue notable: algunos cafés destacaron por su limpieza y complejidad; otros por su dulzor y cuerpo. Sin embargo, los tres primeros lugares coincidieron en atributos clave: cafés balanceados, dulces, limpios y con capas sensoriales bien definidas. Para definir al podio fue necesario realizar tres rondas de evaluación, dada la similitud y alta calidad de las muestras finalistas. Cabe subrayar que, durante todo el proceso, los cafés se mantuvieron estrictamente codificados, garantizando una evaluación objetiva por parte del jurado.

Finalmente, el primer lugar fue otorgado a Giovanni Barradas, originario de Xalapa, cuyo trabajo destacó por su precisión técnica, claridad sensorial y profundo respeto por la materia prima. Su resultado no solo reflejó dominio del tostado, sino una lectura sensible del café y su potencial en taza.



Destaca sobre la competencia usando empaques de calidad.

Tecnología de impresión digital

- Personalización total
- Sin límite de colores
- Varios diseños en una producción

Compra en línea a partir de 100 piezas sin impresión

Descubre todas las soluciones de empaque para café **Stand 505**

QUINCEAÑA EDICIÓN
EXPOCAFÉ & GOURMET
26 AL 28 DE FEBRERO, 2026
EXPO GUADALAJARA, JALISCO



WhatsApp

Hace bien.



BolsasLamitec



LamitecSAdCV



lamitec.empaques



@lamitecdm



Lamitec

LADA SIN COSTO 800 010 99 00

Compra en línea: tienda.lamitec.com

•NUEVO•



ARTE LATTE ESPECIALIZADO

PRÓXIMAMENTE



Aprende cómo funciona el espresso en arte latte, así como las **técnicas de texturizado** para diseños a partir de dos o más patrones y la **técnica de líneas** para darle un mejor detalle a la figura así como comprender los **estándares** del latte art según la **SCA**.

•café
etrusca
CURSOS Y TALLERES

Para más información y fechas en sucursal consulta www.cafeetrusca.com