

LO MEJOR DEL  CAFE [®]

REVISTA

Finca Santa Cruz

UN LEGADO PARA MEXICO Y EL MUNDO

A LEGACY FOR MEXICO AND THE WORLD

CHIAPAS

WWW.LOMEJORDELCAFE.MX

\$150.00 MXN EDICIÓN 64 2026



U.S.-BASED SOURCING
+
COMMERCIALIZATION SOLUTIONS FOR COFFEE BUSINESSES

ACCESS RARE COFFEES.
BOOST PROFITS.

Source Awarded rare green coffees and add high-turn impulse products without heavy inventory risk.

NO MINIMUM VOLUME REQUIRED

Buy micro lots, fractioned lots, or even pounds.

FROM ORIGIN TO OPPORTUNITY

Bring Your Roast Profile to the U.S. Market—With Precision and Scale.

We roast and distribute your coffee throughout the U.S.

BUILD A SMARTER COFFEE OFFER

WHOLESALE READY • DISPLAY-READY RETAIL

- Created for roasters, cafes, hospitality, distributors and specialty retail partners ready to sell smarter.
- High-margin impulse products that lift ticket size.

CONTACT
info@calufe.us
www.calufe.us



Editorial

México ocupa el onceavo lugar como país productor de café a nivel mundial, convirtiendo a este grano en un cultivo estratégico para nuestro país; su producción emplea a más de 500 mil familias de 15 entidades federativas y 480 municipios; al sur de la República Mexicana, Chiapas es el principal estado productor de café, al aportar 41.0% del volumen nacional, seguido por Veracruz y Puebla.

Ante este panorama, nos enorgullece dedicar esta edición al estado de Chiapas, cuyo aromático es reconocido internacionalmente por su calidad, aroma y sabor excepcionales; otro de sus sellos distintivos es su producción bajo sombra forestal, lo cual permite mantener ecosistemas biodiversos y evitar la deforestación. La mayoría de los productores combinan técnicas tradicionales con prácticas modernas de agricultura sostenible, lo cual no sólo asegura una alta calidad del grano, sino que también fortalece la identidad cultural y la autonomía económica de las comunidades cafetaleras.

Gracias a la Denominación de Origen y al cumplimiento de estándares internacionales, el café de Chiapas ha logrado consolidarse como un producto de origen único en los mercados mundiales del café de especialidad. Más del 50% de las exportaciones mexicanas de café se dirigen a Estados Unidos, seguido por Japón, Canadá, la Unión Europea y otras naciones.

Con esta edición llegamos a la World of Coffee San Diego, sin duda, el nuevo epicentro del café de especialidad global que marca un momento decisivo en esta industria: es la primera edición en Norteamérica impulsada por la SCA bajo este nombre, reflejando una evolución natural. ¡Allá nos vemos!

Mexico ranks eleventh among the world's coffee-producing countries, making this bean a strategic crop for the nation. Its production employs more than 500,000 families across 15 states and 480 municipalities. In southern Mexico, Chiapas is the leading coffee-producing state, contributing 41% of the national volume, followed by Veracruz and Puebla.

Given this context, we are proud to dedicate this edition to the state of Chiapas, whose aromatic coffee is internationally recognized for its exceptional quality, aroma, and flavor. Another of its distinctive features is its shade-grown coffee, which helps maintain biodiverse ecosystems and prevent deforestation. Most producers combine traditional techniques with modern sustainable farming practices, which not only ensures high-quality beans but also strengthens the cultural identity and economic autonomy of coffee-growing communities.

Thanks to its Designation of Origin and compliance with international standards, Chiapas coffee has established itself as a unique product in the global specialty coffee market. More than 50% of Mexican coffee exports go to the United States, followed by Japan, Canada, the European Union, and other nations.

With this new edition of our magazine, we're heading to World of Coffee San Diego, undoubtedly the new epicenter of global specialty coffee, marking a pivotal moment in the industry. This is the first North American edition promoted by the SCA under this name, reflecting a natural evolution. See you there!


Lic. Luceto Luna Campos
DIRECTORA GENERAL / FOUNDER & CEO





DIRECTORIO / DIRECTORY

LIC. LUCERO LUNA CAMPOS
Directora General - Founder & CEO

DR. MARCO ANTONIO SÁMANO
Director Administrativo - Administrative Director

LIC. CARLOS ALAN GONZÁLEZ LUNA
Director Editorial - Editor in Chief

LIC. ARIANNA GONZÁLEZ LUNA
Directora Creativa - Creative Director

LIC. GUILLERMO SAAD URIBE
JESÚS ROMERO GARCÍA
CARLOS VILLAFUERTE ROBLES
Publicidad - Advertising

LIC. ELOÍNA AGUILAR DE PAZ
DR. FRANCISCO REYES AREVALO
LIC. LUZ CARMEN NÚÑEZ
Consejo Editorial - Editorial Board

LIC. BERLÍN RODRÍGUEZ SORIA
Asesor Legal - Legal Adviser

MARIANO RIVA PALACIO YAÑEZ
Embajador - Brand Ambassador

LIC. ARIANNA GONZÁLEZ LUNA
LIC. CARLOS ALAN GONZÁLEZ LUNA
Fotografía - Photography

Colaboradores / Collaborators

JOSÉ ENRÍQUEZ
KARINA ARGÜELLO
RAFAEL SÁNCHEZ
(Chiapas)

VÍCTOR LÓPEZ
JAVIER APARICIO
(Oaxaca)

HÉCTOR CORTÉS
GEORGINA UTRILLA
(Puebla)

ALBERTO PEREDA
ALFREDO LUNA
(Hidalgo)

DONIZETTI MARTÍNEZ
ABRAHAM TARELO
(Veracruz)

EDGAR SALAZAR LÓPEZ
(Baja California)

CARMEN NÚÑEZ URQUIZA
(Quéretaro)

CHAEWON HWANG
(Korea y Tailandia)

LENA JANINA
CELINA PÉREZ
(Emiratos Árabes Unidos)

ANA RUBIO
CÉSAR RAMÍREZ
(España)

AÏSSATOU DIALLO
(Londres)

FERNANDO PATIÑO
(Colombia y Brasil)

MARIANO VARGAS
(Costa Rica)

NIKLAS CASADO BERNAL
(Alemania)

MIKE NAIDEAU
(Estados Unidos de América)

Colaboraciones Especiales
MTRA. FABIOLA BAZA
ING. STEPHANIE ESCAMILLA

Presencia en los mejores eventos nacionales e internacionales

We have a presence at the best national and
international events.



Impresa y digital
Print and digital magazine

Año 26. Fecha de publicación: Marzo 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, México.
Teléfono y WhatsApp +52 56 5210 2335
contacto@lomejordelcafe.mx
www.lomejordelcafe.mx

**+800,000 visualizaciones
semanales en RRSSS**

We have over 800,000 weekly views on social media.



CONTENIDO / CONTENT

04 COVER / Finca Santa Cruz,
A legacy for Mexico and the World

10 PRODUCERS / FINCA EL CASTAÑO,
FROM VOLUME TO EXCELLENCE

12 PRODUCERS / CAFÉ GABALE, CONSTRUYENDO
VALOR DESDE EL ORIGEN

14 PRODUCERS / CAFÉ MOCHÓ,
UNA NUEVA VISIÓN EN MOTOZINTLA

17 EVENTOS / FERIA INTERNACIONAL
DEL CAFÉ EN CACAHOATÁN, CHIAPAS 2026

20 PRODUCERS / EMILIO GÁLVEZ CAFÉ,
DEEP ROOT, TRACEABILITY IN COFFEE

24 TREND / AROMA ESPRESSO,
FROM ORIGIN TO EXPERIENCE

26 PRODUCERS / FINCA MILENIO,
FAMILY TRADITION AND A NEW WAY FOR A SPECIALTY COFFEE

28 EVENTS / AILLIO X TUESTE CAFÉ,
TECHNOLOGY AND INNOVATION IN MEXICO

40 EVENTS / XILITLA DA PASO FIRME
AL CAFÉ DE ESPECIALIDAD

56 TREND / LAMITEC,
TRAZABILIDAD EN EL CAFÉ Y EN SU EMPAQUE

68 COFFEE GUIDE / LAS MEJORES BARRAS DE
ESPECIALIDAD EN CHIAPAS, MÉXICO

**15 mil ejemplares
bimestrales**

We print 15,000 copies every two months

Year 26. Publication Date: March 2026. Bimonthly Magazine. "LO MEJOR DEL CAFÉ" is a registered trademark. Printed by: Omega Fire Mexico. Certificate of legality of title and content 2864921, file 3294663. "LO MEJOR DEL CAFÉ" investigates the reliability of its advertisers but is not responsible for their offers or related content.

Partial or total reproduction of its content is prohibited without prior authorization from the General Management.

Carretones 135, Tower 7, Suite 402, Col. M. Balbuena, C.P. 15810, Mexico City, Mexico.
Phone and WhatsApp: +52 56 5210 2335
contacto@lomejordelcafe.mx
www.lomejordelcafe.mx

@revistalomejordelcafe



FINCA SANTA CRUZ

LOS ROSTROS DEL LEGADO DE LA
MULTIPREMIADA FINCA CAFETALERA

*THE FACES OF THE LEGACY OF THE
MULTI-AWARD-WINNING COFFEE FARM*

POR / BY ALAN LUNA



Scan the QR code

ES

Enclavada en la Reserva de la Biosfera El Triunfo, una de las regiones más biodiversas del mundo, Finca Santa Cruz se erige como un referente del café de especialidad en México. Su ubicación privilegiada, con microclimas únicos y altitudes que superan los 1,700 m.s.n.m., ofrece las condiciones ideales para cultivar granos de alta calidad en equilibrio con el entorno natural.

El origen de este proyecto tiene nombre y raíz familiar: Leticia Enríquez Ríos y Cruz José Argüello Miceli, ambos profesores jubilados de nivel medio superior, quienes iniciaron este camino con esfuerzo, visión y profundo respeto por la tierra. Ellos son el corazón de Finca Santa Cruz, los pilares que han inspirado a sus hijos a continuar un legado basado en la pasión por producir los mejores granos de café.

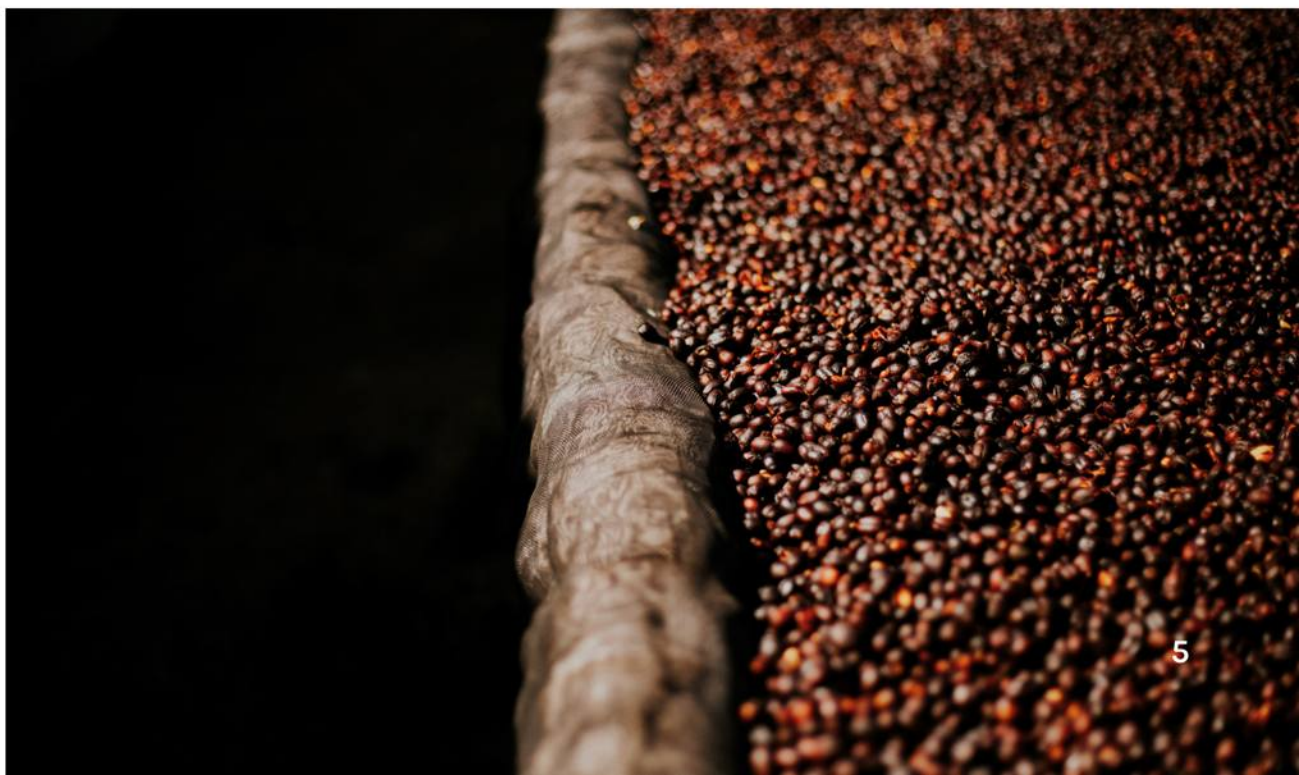
Hoy, ese legado vive en manos de Pepe y Karina. Pepe Argüello, ingeniero agroindustrial formado en Chiapas, lidera el trabajo en finca, enfocándose en la producción, innovación y mejora continua de los procesos. Karina, licenciada en comercio y negocios internacionales, ha llevado el café de Finca Santa Cruz al mundo, consolidando su presencia en mercados internacionales a través de una comercialización estratégica. "Adquirimos la finca hace diez años, pero mi experiencia en el café comenzó cuando acompañaba a mi padre a los eventos de cooperativas que organizaba la Asociación Mexicana de la Cadena Productiva del Café (AMECAFE), donde en ese entonces él trabajaba. Mis conocimientos académicos, la experiencia de mi papá, la confianza de mi mamá, la com-

EN

Nestled within the El Triunfo Biosphere Reserve, one of the most biodiverse regions in the world, Finca Santa Cruz stands as a benchmark for specialty coffee in Mexico. Its privileged location, with unique microclimates and altitudes exceeding 1,700 meters above sea level, offers ideal conditions for cultivating high-quality beans in harmony with the natural environment.

The origin of this project has a name and family roots: Leticia Enríquez Ríos and Cruz José Argüello Miceli, both retired high school teachers, who embarked on this journey with effort, vision, and deep respect for the land. They are the heart of Finca Santa Cruz, the pillars that have inspired their children to continue a legacy based on a passion for producing the finest coffee beans.

Today, that legacy lives on in the hands of Pepe and Karina. Pepe Argüello, an agro-industrial engineer trained in Chiapas, leads the work on the farm, focusing on production, innovation, and continuous process improvement. Karina, a graduate in international trade and business, has taken Finca Santa Cruz coffee to the world, consolidating its presence in international markets through strategic marketing. "We acquired the farm ten years ago, but my experience with coffee began when I accompanied my father to cooperative events organized by the Mexican Association of the Coffee Production Chain (AMECAFE), where he worked at the time. My academic knowledge, my father's experience, my mother's trust, and my sister's





ES

plicidad de mi hermana y el apoyo de mi esposa e hijos, fueron el motor para trabajar e involucrarme en todo lo que fuera necesario", compartió Pepe, quien también cuenta con la certificación de catador Q Grader ante el Coffee Quality Institute (CQI).

El camino no ha sido sencillo. La adquisición de la finca —de aproximadamente 300 hectáreas— implicó enfrentar créditos, rehabilitar instalaciones abandonadas y comenzar prácticamente desde cero, para transformar este espacio en un proyecto sólido"

Con más de una década de trabajo, Finca Santa Cruz ha sido reconocida en seis ocasiones en el importante certamen internacional Taza de Excelencia México desde 2019, posicionándose como los productores más destacados de Chiapas y México. Su filosofía se basa en el respeto al bosque, la conservación de su biodiversidad y la implementación de prácticas que elevan la calidad en taza, bajo estándares de la Specialty Coffee Association. "Respetar la naturaleza no sólo es una estrategia agronómica, es un compromiso familiar y comunitario, porque conservar árboles

EN

complicity and the support of my wife and children were the driving force behind my work and involvement in everything necessary," shared Pepe, who also holds the Q Grader certification from the Coffee Quality Institute (CQI).

The road hasn't been easy. Acquiring the farm—approximately 300 hectares —involved dealing with loans, rehabilitating abandoned facilities, and starting practically from scratch to transform this space into a solid project.

With over a decade of work, Finca Santa Cruz has been recognized six times at the prestigious international Cup of Excellence Mexico competition since 2019, positioning itself as one of the most outstanding producers in Chiapas and Mexico. Its philosophy is based on respect for the forest, the conservation of its biodiversity, and the implementation of practices that enhance cup quality, adhering to Specialty Coffee Association standards. "Respecting nature is not just an agronomic strategy; it's a family and community commitment.

ES

milenarios de más de 50 metros de altura y una circunferencia de casi 20 metros de diámetro, fue crucial y sin duda la armonía que necesitan los cafetos para existir, esa es su genética. ¡Como en Etiopía, de donde viene el café; Solo es equilibrio. En Finca Santa Cruz, los primeros años la inversión solo fue para siembra; paulatinamente, Pepe se adentró en la experimentación, la aplicación de protocolos de fermentación junto con la tecnificación adaptada a los microclimas como zonas de amortiguamiento", agregó Pepe.

Actualmente, la finca cuenta con cerca de 100 hectáreas cultivadas con diversas variedades, incluyendo Geisha, clave en concursos y exportaciones. Gracias a la visión de Karina, su café ha llegado a mercados exigentes como Japón, Corea, Dubai, Francia y Australia; pues para Finca Santa Cruz, el parámetro de calidad es de mínimo 84 puntos SCA. "Al realizar diversos viajes con mi hermano a Europa o Asia, hemos visualizado que México no figura, esto nos ha llevado a retornos a sí mismos y demostrar que en Chiapas, en México y en Finca Santa Cruz, la producción de café tiene identidad y calidad", puntualizó Karina Argüello, quien también ha tomado cursos y talleres, como: Set de Taza de Excelencia con validez ante la Specialty Coffee Association (SCA), Coffee Value Assessment (CVA), Tueste y Finanzas en el Café con Cafeología, tanto en México como en Costa Rica. Además, ha sido participe en talleres con FLO-CERT y MAYACERT que son certificadoras internacionales, la primera de comercio justo y la segunda de productos orgánicos.

Finca Santa Cruz no solo produce cafés de especialidad: representa una historia de familia, resiliencia y propósito. Un legado que comenzó con Leticia y José, y que hoy Pepe y Karina continúan, honrando sus raíces y proyectando el café mexicano hacia el mundo. "Pepe y Karina son personas con valores claros inculcados por su madre y yo; seres humanos que han demostrado amor por lo que hacen, constancia, humildad y trabajo en equipo", concluyó José Argüello Miceli.

EN

Conserving ancient trees over 50 meters tall with a circumference of nearly 20 meters in diameter was crucial, and without a doubt, the harmony that coffee plants need to exist is their very essence. Just like in Ethiopia, where coffee originated; it's all about balance. At Finca Santa Cruz, the initial investment was solely for planting. Gradually, Pepe delved into experimentation, applying fermentation protocols along with technology adapted to the microclimates as buffer zones," Pepe added.

Currently, the farm has nearly 100 hectares cultivated with diverse varieties, including Geisha, a key variety in competitions and exports. Thanks to Karina's vision, their coffee has reached demanding markets such as Japan, Korea, Dubai, France, and Australia. For Finca Santa Cruz, the quality standard is a minimum of 84 SCA points. "During my various trips to Europe and Asia with my brother, we noticed that Mexico wasn't well-represented. This led us to challenge ourselves and demonstrate that in Chiapas, in Mexico, and at Finca Santa Cruz, coffee production has its own identity and quality," explained Karina Argüello, who has also taken courses and workshops, such as the Cup of Excellence Set, recognized by the Specialty Coffee Association (SCA), Coffee Value Assessment (CVA), and Coffee Roasting and Finance with Cafeología, both in Mexico and Costa Rica. She has also participated in workshops with FLO-CERT and MAYACERT, international certification bodies, the former for fair trade and the latter for organic products.

Finca Santa Cruz is more than just specialty coffee: it represents a story of family, resilience, and purpose. A legacy that began with Leticia and José, and that Pepe and Karina continue today, honoring their roots and showcasing Mexican coffee to the world. "Pepe and Karina are people with clear values instilled by their mother and me; human beings who have demonstrated love for what they do, perseverance, humility, and teamwork," concluded José Argüello Miceli.





Escanéa el QR

CAFEOLOGÍA

AGROECOLOGÍA DEL CAFÉ: GENÉTICA, CULTURA Y DENSIDAD

POR LUCERO LUNA CAMPOS

El café no es solo un cultivo: es un sistema complejo donde genética, ambiente y prácticas campesinas se entrelazan. Todo café puede alcanzar calidad si las condiciones agroecológicas están alineadas y se manejan correctamente. Aunque no todos sean iguales, en cualquier lugar donde el cafeto pueda desarrollarse existe la posibilidad de producirlo con calidad, aseveró **Jesús Salazar**, fundador y director general de Cafeología. Lo anterior fue expuesto durante el taller “La Agroecología del Café”, realizado en el marco del Curso Cosecha 2026 en el Centro de Educación y Desarrollo de Cafeología, en San Cristóbal de las Casas, Chiapas, México.

Desde la agroecología, el cultivo demanda tres factores esenciales: la genética (ADN), que define el metabolismo y potencial productivo de la planta; los nutrientes que asimila del entorno; y las prácticas campesinas que inciden directamente en su salud y rendimiento. Durante la sesión, Salazar explicó el ciclo fenológico y nutricional del cafeto, caracterizado por su comportamiento bianual: tras la sequía, las lluvias detonan la floración y el desarrollo del fruto. La planta llega debilitada a la cosecha y requiere agua y nutrientes para recuperarse. Una renovación anual del 5% permite mantener productividad constante y evitar el envejecimiento de las plantaciones.

También, destacó que la densidad es clave, pues se origina en los nutrientes depositados en la semilla —proteínas, carbohidratos, lípidos y minerales—. Cada práctica agrícola busca favorecer ese depósito, por lo que la densidad se convierte en el puente entre lo agronómico y lo sensorial. Así, la genética y el contexto agroecológico determinan qué nutrientes se concentran y qué precursores de sabor se desarrollan. Ejemplificó con variedades como el maragogipe, mutación natural de Típica y una de las arábicas más relevantes en la industria, que produce cerezas y semillas de mayor tamaño —aunque menos densas— con sabores complejos; y el caturra, que concentra mayor densidad y ofrece perfiles distintos.

Finalmente, subrayó que los sistemas en la caficultura responden a contextos específicos: cada parcela, comunidad y microclima configura uno distinto. El reto del productor es reconocer las fortalezas y debilidades de su propio sistema y gestionarlas con los recursos disponibles, promoviendo además el aprendizaje entre campesinos y el intercambio de conocimientos. “La agroecología nos enseña que el café es un sistema vivo, diverso y complejo; por ello, debemos fortalecer los procesos de transmisión más que imponer fórmulas externas. El desafío está en ordenar las variables y acompañar al productor en su manejo”, concluyó.

LOS MEJORES
GRANOS PARA
El Mejor Café
THE BEST BEANS FOR THE BEST COFFEE



CAFÉ DE ESPECIALIDAD
SPECIALTY COFFEE

- PROMO -
BARRAS VANGUARDISTAS DE MÉXICO

Precio especial

A PARTIR DE

20k

 **ENVÍOS A TODO EL PAÍS**

- Encuétranos en -



mercado libre



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





FINCA EL CASTAÑO

DEL VOLUMEN A LA EXCELENCIA
FROM VOLUME TO EXCELLENCE

POR / BY ELOÍNA AGUILAR DE PAZ



Escanea el QR

E **ES** n las montañas de La Concordia, Chiapas, Finca El Castaño no solo cultiva café: cultiva decisión. Bajo el liderazgo de Gamaliel Ríos Ortiz, tercera generación de productores, el proyecto familiar dio un giro estratégico al dejar de pensar en volumen y comenzar a trabajar con un objetivo claro: calidad con esencia.

El tránsito hacia la especialidad no fue un discurso, fue un descubrimiento. “La primera vez que probamos nuestros cafés en procesos naturales y honeys no podíamos creer que fueran nuestros. Fue emocionante entender lo que realmente teníamos”, recordó Gamaliel. Hoy, cerca del 30% de su producción se destina a café de especialidad, mientras fortalecen alianzas con cooperativas orgánicas en Jaltenango, Chiapas, México, para ampliar ese porcentaje bajo estrictos estándares de calidad.

Finca El Castaño se ubica entre 1,400 y 1,800 metros sobre el nivel del mar y resguarda variedades como Bourbon, Pacamara, Gesha y la endémica, Peñasco, que ha sorprendido por su complejidad en taza. En procesos naturales, honeys y lavados, los perfiles revelan notas cítricas, afrutadas y florales que

EN
In the mountains of La Concordia, Chiapas, Mexico, El Castaño Coffee Farm doesn't just grow coffee: it grows purpose. Under the leadership of Gamaliel Ríos Ortiz, a third-generation producer, the family project took a strategic turn, shifting its focus from volume to a clear objective: quality with essence.

The move toward specialty coffee wasn't just talk; it was a discovery. "The first time we tasted our coffees processed naturally and using honey methods, we couldn't believe they were ours. It was thrilling to understand what we truly had" Gamaliel recalled. Today, nearly 30% of their production is dedicated to specialty coffee, while they strengthen partnerships with organic cooperatives in Jaltenango, Chiapas, Mexico, to increase that percentage under strict quality standards.

Finca El Castaño is located between 1,400 and 1,800 meters above sea level and is home to varieties such as Bourbon, Pacamara, Gesha, and the endemic Peñasco, which has surprised everyone with its complexity in the cup. In natural processes, honeys and washed processes, the profiles reveal citrus, fruity and floral notes that



ES

evocan té negro, naranja y flores silvestres, conquistando barras nacionales y compradores internacionales.

El trabajo en El Castaño es profundamente familiar: abuelo, padre e hijo han cultivado las tierras durante más de quince años. Sin embargo, la visión de Gamaliel amplió el horizonte. Su interés por la especialidad surgió al colaborar con una empresa compradora de cafés diferenciados; ese contacto con nuevos perfiles sensoriales lo llevó a certificarse como catador y juez. Actualmente participa en competencias y encabeza el control de calidad, involucrándose en cada etapa productiva con una mirada técnica y estratégica.

Como licenciado en Alimentos, ha aplicado ese conocimiento en la Cafetería El Castaño, ubicada en Jaltenango de La Paz, municipio de Ángel Albino Corzo. El espacio funciona como extensión natural de la finca: centro de degustación, laboratorio para evaluar lotes propios y de otros productores, y punto de contacto directo con el consumidor. En marzo, además, lanzaron su marca en presentación de café tostado, consolidando así la integración de la cadena productiva.

Para Gamaliel, la venta directa representa transparencia y construcción de confianza. Más que una estrategia comercial, es una forma de fortalecer comunidad y posicionar la calidad del café de especialidad de El Castaño y de Chiapas. En términos de distribución, la finca ya vende a empresas internacionales y abastece cafeterías en Ciudad de México, EdoMéx., Veracruz, Puebla y Playa del Carmen. Sin embargo, su visión va más allá del crecimiento individual. Reconoce que en Chiapas aún falta ampliar el conocimiento sobre especialidad, pero apuesta por un desarrollo colectivo: que otros productores encuentren en El Castaño un referente y un impulso para dar el salto, un paso que exige pasión, disciplina y visión de largo plazo.

EN

they evoke black tea, orange and wildflowers, conquering national coffee shops and international buyers.

Work at El Castaño is deeply rooted in family tradition: grandfather, father, and son have cultivated the land for over fifteen years. However, Gamaliel's vision broadened the horizon. His interest in specialty coffee arose from collaborating with a company that buys differentiated coffees; this exposure to new sensory profiles led him to become a certified coffee taster and judge. He currently participates in competitions and heads quality control, involved in every stage of production with a technical and strategic perspective.

As a Food Science graduate, he has applied this knowledge at the El Castaño Coffee Shop, located in Jaltenango de La Paz, in the municipality of Ángel Albino Corzo. The space functions as a natural extension of the farm: a tasting center, a laboratory for evaluating their own and other producers' batches, and a direct point of contact with the consumer. In March, they also launched their brand of roasted and ground coffee, thus consolidating the integration of the production chain.

For Gamaliel, direct sales represent transparency and building trust. More than a business strategy, it's a way to strengthen community and position the quality of El Castaño's and Chiapas' specialty coffee. In terms of distribution, the farm already sells to international companies and supplies coffee shops in Mexico City, the State of Mexico, Veracruz, Puebla, and Playa del Carmen. However, his vision goes beyond individual growth. He acknowledges that there's still a need to expand knowledge about specialty coffee in Chiapas, but he's committed to collective development: that other producers find in El Castaño a benchmark and an impetus to take the leap, a step that demands passion, discipline, and a long-term vision.

CAFÉ GABALE

CONSTRUYENDO VALOR DESDE EL ORIGEN

POR ARIANNA LUNA



Un café puede alcanzar 89 puntos en una cata internacional y, aun así, no transformar la vida de quien lo produjo. Esa ha sido, durante años, una de las contradicciones más silenciosas del sector. Café Gabale surge precisamente en ese espacio: donde la calidad existía, pero no siempre la estructura para sostenerla.

Gabriela Lucía Ruiz llegó al sur de México con raíces cafetaleras en Oaxaca y una inquietud clara: por qué el

potencial que veía en el campo no se reflejaba en reconocimiento ni en ingresos proporcionales. La respuesta no estaba únicamente en la tierra, sino en la organización. Fundó Café Gabale y comenzó a trabajar con la plataforma EthicHub, conectando financiamiento europeo con pequeños productores mediante tecnología blockchain, asegurando trazabilidad verificable.

Pero el proyecto dio un giro cuando comprendió que exportar café no bastaba. En 2021 constituyó la sociedad

de producción rural cosechando riqueza, formalizando pagos, abriendo cuentas bancarias y garantizando que cada productor recibiera su ingreso de manera directa y puntual. En este modelo, la trazabilidad no solo sigue el grano: sigue el valor.

La alianza con Neri Ortiz Pérez, joven productor de San José Ixtepec, consolidó la dimensión productiva del proyecto. Con financiamiento inicial y disciplina técnica, desarrollaron procesos naturales experimentales que sorprendieron en España y fueron reconocidos como algunos de los mejores cafés mexicanos en su categoría. Detrás del reconocimiento hubo decisiones precisas: separar microlotes, controlar fermentaciones y cosechar en punto óptimo.

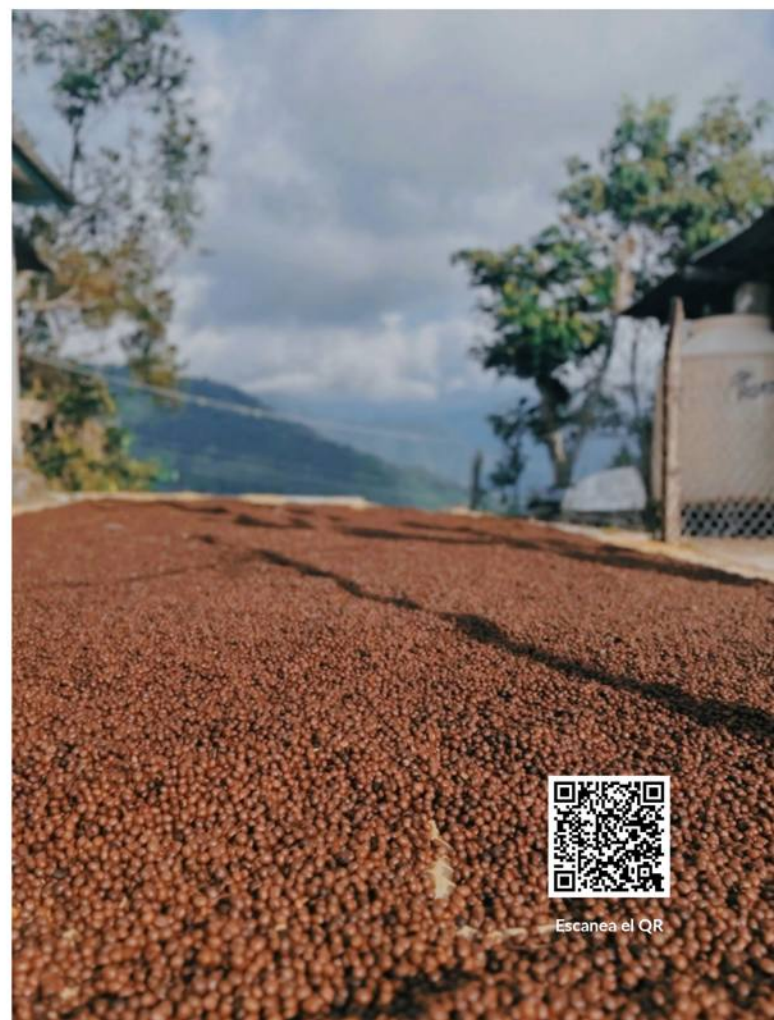
El modelo comenzó a ampliarse. Productores como Irene Roblero, Pedro Velázquez y Lázaro Morales adoptaron prácticas más rigurosas que elevaron su calidad. En una cata a ciegas, un lote de Lázaro alcanzó 89 puntos, demostrando que pequeños volúmenes podían competir en estándares internacionales cuando existía método.

Actualmente, la barra Café Boutique Seis Generaciones se consolida como el escaparate donde se unen seis generaciones de tradición cafetalera con el trabajo directo del pequeño productor. Aquí se presentan variedades, procesos experimentales y microlotes que amplían la oferta y fortalecen la conexión entre el origen y el consumidor. De esta manera, la barra integra campo, experiencia e innovación para atender mercados especializados sin renunciar a su identidad.

Aunque Gabriela reconoce que en algún momento el proyecto pudo dispersarse en distintas direcciones, esa etapa permitió consolidar presencia, generar conversación y abrir nuevas alianzas estratégicas.

El fortalecimiento organizativo en comunidades como Chanjalé y Salchijí permitió mejorar logística y cohesión productiva. Lo que inició como una inquietud personal evolucionó hacia una red estructurada. Hoy, Café Gabale representa algo más que una marca. Es la síntesis de un sistema donde financiamiento, capacitación y organización convergen para colocar al productor en el centro del valor. Su café se distribuye en México y ha cruzado fronteras hacia tostadores especializados, validando que el sur puede competir por excelencia técnica y transparencia.

Gabriela y Neri lo entienden como una alianza inseparable: visión estratégica y conocimiento del campo trabajando en la misma dirección. Saben que el verdadero crecimiento no se mide solo en puntos de cata o contratos firmados, sino en productores que pueden planear su siguiente cosecha con certeza, en familias que reciben pagos justos y a tiempo, en jóvenes que deciden quedarse en sus comunidades porque ahora ven futuro en la tierra que heredaron.





CAFÉ MOCHÓ

UNA NUEVA VISIÓN EN MOTOZINTLA

POR LUCERO LUNA CAMPOS



Escanea el QR

En Motozintla, Chiapas, el café no es una tendencia: es herencia. José Domingo González pertenece a la cuarta generación de una familia cafetalera, pero su historia no comenzó con romanticismo, sino con tradición. Desde niño participaba en las cosechas porque así se hacía en casa. La pasión llegó después —inesperada y definitiva— el día que percibió el aroma del café recién molido en la finca Nueva Victoria y entendió que ese olor contenía algo más que costumbre: contenía posibilidad.

La confirmación vino en un evento de café, lejos de su comunidad, donde descubrió un universo de métodos, perfiles y preparaciones que no se conocían en su región. Ahí comprendió que el aromático podía narrarse de otra manera.

Así nació Mochó Café. El nombre honra a la etnia originaria de Motozintla, descendiente del pueblo maya y poseedora de lengua propia. Para José, "Mochó" no es solo identidad cultural; es una declaración de arraigo y permanencia.

Ingeniero químico de formación, decidió profesionalizar aquello que había sido tradición familiar. En 2017 abrió su primera cafetería en Tapachula; un año después replicó el modelo en Motozintla. Inició con equipo y recursos limitados, pero con claridad en el rumbo. Integrar el tueste fue el siguiente paso estratégico: no quería vender café, quería entenderlo y controlarlo desde su transformación. Sus plantaciones, ubicadas entre los 1,400 y 1,600 metros sobre el nivel del mar, resguardan variedades como Típica, Borbón, Catimor, Sarchimor, Costa Rica 95, Oro Azteca y Caturra Amarilla, cultivadas con la mirada puesta en el potencial de cada lote. La transición hacia la especialidad no fue inmediata ni improvisada. Hace dos años comenzó a experimentar con fermentaciones y procesos diferenciados, afinados a través de la cata constante y el diálogo con otros productores. Entre ellos destaca el black honey, que ha revelado perfiles particularmente complejos y apreciados. La mayor parte de la producción abastece sus propias cafeterías, asegurando coherencia entre origen, tostado y servicio.

Mochó es, ante todo, una construcción colectiva. El trabajo en la finca ha significado para José un reencuentro con su padre; junto a su primo Juan ha consolidado una mancuerna que sostiene el esfuerzo en campo. Juan reconoce que el cambio ha sido profundo: si antes el destino del grano era el mercado del coyote, hoy el aprendizaje de técnicas más cuidadosas ha elevado tanto la calidad del café como la dignidad del trabajo familiar. Cada cosecha representa no solo rendimiento, sino evolución. Cristina Torres Ordóñez, pedagoga originaria de Morelos y compañera de José, aporta otra dimensión al modelo. Para ella, lo esencial no es crecer sin medida, sino preservar la cercanía: el trato directo con los clientes, la relación horizontal con los colaboradores, la sensación de comunidad. “El café une a personas de distintas profesiones bajo una misma pasión”, afirmó. Por eso no buscan convertirse en una franquicia masiva, sino sostener un proyecto humano y consciente.

Hoy, Mochó Café despierta interés más allá de la taza: visitantes, empresas y amigos encuentran en la finca un espacio donde el origen puede recorrerse y comprenderse. El campo no se detiene —ni siquiera en tiempos adversos— y esa constancia define su filosofía. “No competimos con nadie más que con nosotros mismos”, sostuvo José. En esa frase se concentra la esencia de Mochó: una herencia que decidió profesionalizarse, una familia que aprendió a valorar su propio trabajo y una visión que entiende el café no como producto, sino como identidad compartida.



Lunes
a viernes
de 1:30 a 3 pm

CONECTAMOS
CON LAS
NOTICIAS

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

Con Mariano
Riva Palacio

CONEXIÓN Indigo

NOTICIAS

Con Mariano Riva Palacio

Radio CDMX
830 AM

DISPONIBLE
EN STREAMING
TV Y RADIO



NUESTRA VISION

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 66.5 • 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

REPORTERÍA Indigo LIVE STREAM



R.Indigo



@Reporte_Indigo



@Reporte Indigo



Reporte Indigo



@reporteindigo



FERIA INTERNACIONAL DEL CAFÉ EN CACAHUATÁN 2026

TRADICIÓN, INNOVACIÓN Y ORGULLO CHIAPANECO

POR LUCERO LUNA CAMPOS

Diciembre ya empieza a perfilarse en el calendario cafetalero. Cacaohoatán se prepara para celebrar la Tercera Edición de la Feria Internacional del Café, un encuentro que busca consolidarse como referente de la caficultura mexicana y como puente de intercambio con productores de países vecinos como Guatemala, El Salvador y Costa Rica, comentó César Osvaldo Arriola Barrera, presidente del Comité Organizador.

Por su parte, Luis Fernando López Guillén, presidente de la Cámara Nacional de Comercio local, destacó que la feria será un punto de encuentro entre productores, comercializadores, investigadores y amantes del café, con un sentido social claro, apoyar a los cafecultores y dignificar el café chiapaneco a nivel internacional, pues tras haber alcanzado una derrama de aproximadamente 50 millones de pesos en las ferias previas, para este año la meta es superar los 100 millones de pesos.

Sin duda, este importante evento para Chiapas estará colmado de innovación y calidad, pues presentarán oficialmente la variedad de café "Talismán", desarrollada a través del INIFAP. Además, se celebrará el concurso "Grano de Oro", destinado a reconocer la mejor calidad de café de la región. Se resaltarán el valor del café orgánico y se impulsará la creación de una cooperativa regional para diversificar mercados más allá de Estados Unidos, buscando posicionar el café chiapaneco con marca propia. Además, contarán con la presencia del Colegio de la Frontera Sur, la Universidad Autónoma de Chiapas (UNACH), la Escuela de Caficultura de Jaltenango y el Ecosur.

La cultura y turismo serán un marco especial, amén de lo técnico y comercial, pues el evento dará impulso internacional a las actividades deportivas, demostraciones de barismo y catación, además de presentaciones artísticas con la participación de casas de cultura y ciudadanía local. Los visitantes podrán disfrutar de la riqueza natural del Soconusco: cascadas como Agua Caliente, La Sirena y la de Benito Juárez del Plan, ubicadas en las faldas del volcán Tacaná, junto con la biodiversidad de la región, donde aún existe el Quetzal, ave milenaria de la región.

Los organizadores recordaron que la historia del café en el Soconusco se remonta a más de dos siglos, cuando el pionero italiano Gerónimo Manchinelli introdujo su cultivo en Chiapas hacia 1846-1847, en la finca La Chácara, en Tuxtla Chico. Desde entonces, el estado se ha consolidado como el principal productor del país. Hoy, además de cultivar variedades internacionales, México presume dos propias —Oro Azteca y Garnica— y avanza en el desarrollo de una tercera variedad bautizada con el nombre de un municipio fronterizo, muestra del dinamismo y la capacidad de innovación del sector cafetalero nacional.

Con ese espíritu, el evento se vive como una celebración colectiva. "El café nos une como cacahuatecos, chiapanecos y mexicanos", señalaron sus impulsores. Entre hospedajes, restaurantes y actividades ecoturísticas, la invitación está abierta a toda la cadena de valor de esta rica industria. En Cacaohoatán —"tierra del cacao"— el café encuentra una nueva forma de contarse al mundo: desde sus fincas, su gente y una tradición que sigue renovándose generación tras generación en el Soconusco.

WORLD OF COFFEE SAN DIEGO

REDEFINE EL ESCENARIO GLOBAL DEL CAFÉ
REDEFINING THE GLOBAL COFFEE LANDSCAPE

POR/BY ARIANNA LUNA

San Diego se consolida como el nuevo epicentro del café de especialidad global. Del 10 al 12 de abril de 2026, World of Coffee San Diego se convierte en la primera edición en Norteamérica bajo este nombre, reflejando una evolución natural hacia un formato más ambicioso, conectado y alineado con la dinámica global del sector.

El evento se configura como un ecosistema integral donde convergen todas las dimensiones del café de especialidad. La Roaster Village reúne la identidad y propuesta de tostadores internacionales; las Cupping Rooms habilitan el acceso a perfiles sensoriales de alta calidad; mientras que los Coffee Design Awards y Best New Product Awards colocan en primer plano la innovación, el diseño y la evolución del consumo. A ello se suma un programa sólido de conferencias, workshops y espacios diseñados para el intercambio profesional.

En el corazón del evento, la competencia alcanza su punto más exigente con el Campeonato Mundial de Arte Latte. Un espacio de evaluación real y transferencia de conocimiento aplicado, donde cada rutina responde a horas de entrenamiento y precisión. Aquí, el margen es mínimo y el objetivo es claro: ejecutar al más alto nivel.

La elección de San Diego responde a una lógica estratégica. Su posición como punto de conexión entre Norteamérica y los países productores de América Latina la consolida como un nodo clave para el desarrollo del mercado, facilitando encuentros entre compradores, tostadores, exportadores y marcas que buscan expandir su presencia en una industria cada vez más competitiva y sofisticada.

Este 2026, la conversación da un giro claro hacia el auge post-innovación: tecnologías como la IA aplicada al tostado, la trazabilidad y los nuevos materiales sostenibles dejan de ser promesas para convertirse en estándar. Por ello, esta ciudad se consolida como el gran puente entre mercados y origen, pero sobre todo como el escenario con mayor potencial de networking real. Más que asistir, estar aquí es posicionarse en la siguiente etapa del café global.

ES

San Diego is solidifying its position as the new epicenter of the global specialty coffee industry. From April 10 to 12, 2026, World of Coffee San Diego marks a defining moment for the sector: its first North American edition under this international platform led by the Specialty Coffee Association, reflecting a natural evolution toward a more ambitious, connected format aligned with the industry's global dynamics.

EN

The event is designed as a comprehensive ecosystem where every dimension of specialty coffee converges. The Roaster Village brings together the identity and vision of international roasters; the Cupping Rooms provide access to high-level sensory profiles; while the Coffee Design Awards and Best New Product Awards place innovation, design, and the evolution of consumption at the forefront. This is complemented by a strong program of lectures, workshops, and spaces built for meaningful professional exchange.

At the core of the event, competition reaches its most demanding level with the World Latte Art Championship. A setting for real evaluation and applied knowledge exchange, where every routine reflects hours of training and precision. Here, margins are minimal and the objective is clear: execute at the highest level.

San Diego's selection follows a strategic logic. Its position as a connection point between North America and Latin American producing countries establishes it as a key hub for market development, enabling direct engagement between buyers, roasters, exporters, and brands looking to expand their presence in an increasingly competitive and sophisticated industry.

In 2026, the conversation shifts decisively toward a post-innovation era: technologies such as AI-driven roasting, traceability, and new sustainable materials move from promise to standard. Within this context, the city stands as a critical bridge between markets and origin, but above all as a setting with exceptional potential for real networking. More than attending, being here means positioning within the next phase of global coffee.

EMILIO GÁLVEZ CAFÉ

RAÍZ PROFUNDA, TRAZABILIDAD EN CAFÉ
DEEP ROOT, TRACEABILITY IN COFFEE

POR / BY GUILLERMO SAAD URIBE



Escanea el QR
Scan the QR code

E **ES** n la caficultura mexicana abundan los discursos sobre la trazabilidad; sin embargo, pocos pueden definir dónde comienza y termina su responsabilidad. En Belisario Domínguez, comunidad del municipio de Motozintla, Chiapas, la barra de especialidad Emilio Gálvez Café decidió asumirla por completo: desde el origen del grano hasta la taza, garantizando calidad, identidad y respeto en cada etapa del proceso, desde el cultivo hasta el servicio en barra.

De acuerdo con Dinorah Yutzil Gálvez Robledo, el proyecto no nació como una estrategia comercial, sino como la continuidad del trabajo iniciado por su padre, Emilio Gálvez. Su visión fue integrar cada eslabón de la cadena bajo un mismo estándar de calidad y coherencia, "El café está hecho para disfrutarse; es herencia e identidad; desde el productor hasta la taza".

Su finca, La Unión, cultiva variedades arábicas como Sarchimor, Obatá, Costa Rica y Borbón, además de un lote experimental con Geisha, Anacafé 14, Ruirú y Arará, sembradas entre los 950 y 1000 metros sobre el nivel del mar. Más que diversidad, es una

EN
In Mexican coffee farming, there is ample talk about traceability; however, few can define where their responsibility begins and ends. In Belisario Domínguez, a community in the municipality of Motozintla, Chiapas, the specialty coffee bar Emilio Gálvez Café decided to fully embrace it: from the origin of the bean to the cup, guaranteeing quality, identity, and respect at every stage of the process, from cultivation to service at the bar.

According to Dinorah Yutzil Gálvez Robledo, the project did not begin as a commercial strategy, but as a continuation of the work started by her father, Emilio Gálvez. His vision was to integrate each link in the chain under the same standard of quality and consistency: "Coffee is made to be enjoyed; it is heritage and identity; from the producer to the cup."

His farm, La Unión, cultivates Arabica varieties such as Sarchimor, Obatá, Costa Rica, and Bourbon, in addition to an experimental plot with Geisha, Anacafé 14, Ruirú, and Arará, planted between 950 and 1000 meters above sea level. More than diversity, it is a





ES

apuesta por explorar perfiles y elevar el potencial del terruño chiapaneco. En este proceso ha sido clave la participación de su esposo, Hugo Enrique Martínez Castañeda, chef originario de Córdoba, Veracruz, cuya formación en gastronomía y su interés por la fermentación los llevó a incursionar en el café de especialidad. Juntos han construido un proyecto que conecta el cultivo con los procesos de beneficio, tueste y la experiencia final en taza y en plato. Esta visión se refleja en métodos de preparación como Aeropress, Origami, Prensa Francesa y V60, así como en procesos experimentales que dan origen a ediciones limitadas por cosecha, acercando al consumidor a una comprensión más profunda del café.

En esta historia conviven legado, tradición e innovación, donde la participación de su madre, Liliana O. Robledo Cossio, es fundamental en el cultivo y ejemplo del rol femenino en la cadena productiva. Dinorah, licenciada en Administración de Empresas y repostera por vocación, abrió la barra de café hace diez años, formalizándola en 2020. Su aprendizaje ha sido principalmente empírico, complementado con capacitaciones, entendiendo el café como un universo en constante evolución. Inspirada por la disciplina de su padre, Dinorah apostó por la transparencia y la calidad. Hoy, Emilio Gálvez Café es una marca registrada que cuida cada detalle del proceso, garantizando consistencia en cada taza. Ofrecen un blend de variedades arábicas con tueste medio, que brinda una taza limpia, de buen cuerpo y aroma agradable, con notas de caramelo, miel, azúcar morena y cítricos dulces. El lote experimental, por su parte, representa una oportunidad constante para innovar.

Más allá de ser una barra de café, han formado una red de distribuidores en diversas ciudades del país, fortaleciendo el valor de conocer el origen del grano. Visitar Belisario Domínguez es adentrarse en un poblado cafetalero que destaca por la calidad de sus granos y el compromiso de su comunidad. Durante la cosecha, entre noviembre y diciembre, el lugar revela la esencia del café: desde la recolección hasta la taza. Con acceso cercano desde Tapachula, este destino permite comprender el café desde su origen. Es ahí donde Emilio Gálvez Café honra su legado familiar y lo proyecta como tradición viva, con carácter y visión.

EN

She is committed to exploring and elevating the potential of the Chiapas terroir. Key to this process has been the participation of her husband, Hugo Enrique Martínez Castañeda, a chef originally from Córdoba, Veracruz. His culinary background and interest in fermentation led them to venture into specialty coffee. Together, they have built a project that connects cultivation with processing, roasting, and the final experience in the cup and on the plate. This vision is reflected in brewing methods such as Aeropress, Origami, French Press, and V60, as well as in experimental processes that give rise to limited editions per harvest, bringing the consumer closer to a deeper understanding of coffee.

In this story, legacy, tradition, and innovation coexist, where the participation of her mother, Liliana O. Robledo Cossio, is fundamental to the cultivation and an example of the female role in the production chain. Dinorah, a business administration graduate and pastry chef by vocation, opened the coffee shop ten years ago, formalizing it in 2020. Her learning has been primarily experiential, complemented by training, understanding coffee as a constantly evolving universe. Inspired by her father's discipline, Dinorah is committed to transparency and quality. Today, Emilio Gálvez Café is a registered brand that takes care of every detail of the process, guaranteeing consistency in every cup. They offer a blend of Arabica varieties with a medium roast, which provides a clean, full-bodied cup with a pleasant aroma, featuring notes of caramel, honey, brown sugar, and sweet citrus. The experimental batch, meanwhile, represents a constant opportunity for innovation.

Beyond being a coffee shop, they have built a network of distributors in various cities across the country, reinforcing the value of knowing the origin of the beans. Visiting Belisario Domínguez is to immerse yourself in a coffee-growing village renowned for the quality of its beans and the commitment of its community. During the harvest, between November and December, the village reveals the essence of coffee: from picking to cupping. Easily accessible from Tapachula, this destination allows you to understand coffee from its very origin. It is here that Emilio Gálvez Café honors its family legacy and showcases it as a living tradition, full of character and vision.



THE WORLD'S 100 BEST COFFEE SHOPS 2026

15 MIL CAFETERÍAS, 100 GANADORES
15,000 COFFEE SHOPS, 100 WINNERS

POR / BY ALAN LUNA

En el marco de Coffee Fest Madrid 2026, la industria global del café de especialidad vivió uno de sus momentos más relevantes: la ceremonia de premiación de The World's 100 Best Coffee Shops. Madrid se convirtió en el epicentro de la conversación cafetera, reuniendo a baristas, tostadores, empresarios y medios especializados de todo el mundo para celebrar la excelencia en taza y en experiencia.

El ranking, en su segunda edición, evaluó más de 15 mil cafeterías con la participación de cientos de jueces y una amplia votación del público, considerando criterios como calidad del café, técnica, innovación, servicio y sostenibilidad. En ese contexto, la premiación no solo reconoció a los mejores espacios, sino que confirmó la expansión global de la cultura del café de especialidad, cada vez más diversa y competitiva.

EN
 At Coffee Fest Madrid 2026, the global specialty coffee industry experienced one of its most significant moments: the awards ceremony for The World's 100 Best Coffee Shops. Madrid became the epicenter of the coffee conversation, bringing together baristas, roasters, entrepreneurs, and specialized media from around the world to celebrate excellence in both the cup and the overall experience.

The ranking, in its second edition, evaluated more than 15,000 coffee shops with the participation of hundreds of judges and extensive public voting, considering criteria such as coffee quality, technique, innovation, service, and sustainability. In this context, the awards not only recognized the best establishments but also confirmed the global expansion of the specialty coffee culture, which is becoming increasingly diverse and competitive.

ES

México tuvo una presencia significativa con tres cafeterías que lograron posicionarse en este listado internacional. Destaca Café Histórico, que alcanzó el lugar 35, consolidándose como uno de los proyectos más sólidos del país, a pesar de su reciente apertura. A su lado, Exploradores Coffee se colocó en la posición 87, mientras que El Terrible Juan Café ocupó el lugar 96, reflejando la diversidad y crecimiento de la escena cafetera mexicana. La presencia de estas cafeterías no es casualidad: responde a una evolución sostenida en la que México ha pasado de ser reconocido únicamente como país productor a consolidarse también como un referente en experiencias de consumo. Cada una de estas barras representa una narrativa distinta, pero coinciden en un mismo eje: el respeto por el origen y la búsqueda de calidad.

La ceremonia en Madrid no solo entregó premios; también dejó claro que el café mexicano vive un momento clave. Hoy, más que nunca, el talento nacional se sienta a la mesa global, demostrando que desde Chiapas, Ciudad de México o Guadalajara, se están construyendo algunas de las historias más interesantes del café contemporáneo.

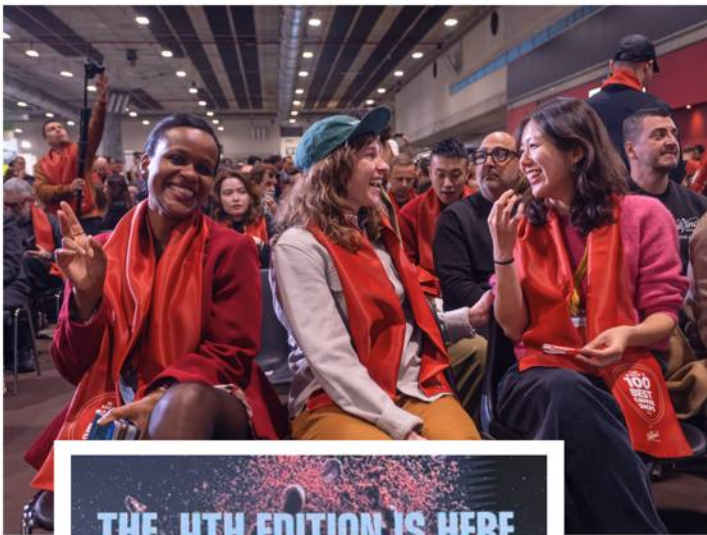
Cabe destacar que The World's 100 Best Coffee Shops, desarrollado por NEODRINKS, ha alcanzado un acuerdo estratégico con la Specialty Coffee Association (SCA), para integrar la presentación de sus rankings continentales como parte oficial del programa de World of Coffee 2026. El programa forma parte de la iniciativa global Best Coffee Shops, que incluye el ranking mundial, clasificaciones continentales y listados nacionales, todos orientados a reconocer a las cafeterías que están impulsando la excelencia del café de especialidad en todo el mundo. Con esta alianza, los rankings continentales pasarán a presentarse en los principales encuentros profesionales del sector, reforzando su proyección internacional.

EN

Mexico had a significant presence with three coffee shops that secured a spot on this international list. Café Histórico stands out, reaching 35th place and solidifying its position as one of the country's most established projects, despite its recent opening. Alongside it, Exploradores Coffee ranked 87th, while El Terrible Juan Café came in at 96th, reflecting the diversity and growth of the Mexican coffee scene. The presence of these coffee shops is no coincidence: it reflects a sustained evolution in which Mexico has gone from being recognized solely as a coffee-producing country to also establishing itself as a leader in coffee consumption experiences. Each of these coffee shops represents a distinct narrative, but they all share a common thread: respect for origin and the pursuit of quality.

The ceremony in Madrid not only presented awards; it also made it clear that Mexican coffee is experiencing a pivotal moment. Today, more than ever, national talent is taking its place on the global stage, demonstrating that some of the most interesting stories in contemporary coffee are being written in Chiapas, Mexico City, and Guadalajara.

It is worth noting that The World's 100 Best Coffee Shops, developed by NEODRINKS, has reached a strategic agreement with the Specialty Coffee Association (SCA) to integrate the presentation of its continental rankings as an official part of the World of Coffee 2026 program. This program is part of the global Best Coffee Shops initiative, which includes the world ranking, continental rankings, and national lists, all aimed at recognizing the coffee shops that are driving excellence in specialty coffee worldwide. With this alliance, the continental rankings will be presented at the industry's leading professional events, strengthening their international reach.



aroma • espresso



AROMA ESPRESSO

DEL ORIGEN A LA EXPERIENCIA
FROM ORIGIN TO EXPERIENCE

POR / BY ALAN LUNA

Pioneros en el corazón de la escena cafetalera del sur de México, específicamente en Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, Aroma Espresso nace en 2012 con una misión clara: promover la cultura del café de especialidad en Chiapas. Más que una barra de especialidad, es un espacio donde cada taza busca transformar el día de quien la disfruta, teniendo como eje central la satisfacción del cliente, compartieron Ana Culebro y Rodrigo Montesinos, fundadores de este proyecto

“Nuestra propuesta se fundamenta en cuatro pilares: calidad, mediante la selección rigurosa de granos chiapanecos; hospitalidad, creando una experiencia sensorial integral; experiencia, enfocada en cómo se vive cada visita; y comunidad, entendida como una red que conecta personas, ideas y territorio a través del café”, destacó Ana, quien estratégicamente aplica sus estudios de Administración de Empresas Turísticas a la barra.

La evolución de Aroma Espresso los llevó a incursionar en el tueste de sus propios granos, permitiéndole específicamente a Rodrigo quien tuesta, explorar orígenes, variedades y procesos, así como fortalecer vínculos con productores que comparten una visión de calidad integral: sensorial, social, económica y ambiental; tal es el caso de Pepe Argüello de Finca Santa Cruz, quien también ha dado un renombre a Chiapas, gracias a sus granos de café premiados en el importante certamen internacional Taza de Excelencia México durante 5 años consecutivos, permitiéndole a

ES

EN
Pioneers in the heart of southern Mexico's coffee scene, specifically in Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, Aroma Espresso was born in 2012 with a clear mission: to promote specialty coffee culture in Chiapas. More than just a specialty coffee bar, it's a space where each cup aims to transform the day of whoever enjoys it, with customer satisfaction at its core, shared Ana Culebro and Rodrigo Montesinos, founders of this project.

“Our approach is based on four pillars: quality, through the rigorous selection of Chiapas beans; hospitality, creating a holistic sensory experience; experience, focused on how each visit is lived; and community, understood as a network that connects people, ideas, and territory through coffee,” highlighted Ana, who strategically applies her studies in Tourism Business Administration to the bar.

Aroma Espresso's evolution led them to venture into roasting their own beans, allowing Rodrigo, the roaster, to explore origins, varieties, and processes, as well as strengthen ties with producers who share a holistic vision of quality: sensory, social, economic, and environmental. Such is the case of Pepe Argüello of Finca Santa Cruz, who has also brought renown to Chiapas, thanks to his award-winning coffee beans at the prestigious international Cup of Excellence Mexico competition for five consecutive years, allowing them to



ES

Ana y Rodrigo ofrecer una interpretación única de cada café, respetando siempre su origen.

The World's 100 Best Coffee Shops

Este reconocimiento internacional destaca a las mejores cafeterías del mundo por su calidad, servicio, innovación y aporte a la cultura del café, posicionándolas como referentes globales en la industria y Aroma Espresso en México, fue una de las cafeterías seleccionadas en 2026. "Formar parte de este selecto grupo junto a muchos proyectos que son inspiración para nosotros y que además admiramos es un honor enorme que condecora la pasión, el esfuerzo y la dedicación que ponemos cada día en lo que hacemos en Aroma Espresso. Este reconocimiento no es solo nuestro sino de todo el equipo, los productores, tostadores, socios comerciales, aliados estratégicos y toda la comunidad que nos acompaña. Para Aroma representa el compromiso de seguir elevando la experiencia de café mexicano y representar con orgullo nuestra identidad en la escena nacional y global, señaló Rodrigo Montesinos, quien también está certificado en Sensory Education Training para Taza de Excelencia, avalado por la SCA.

En ese sentido la comunidad juega un papel clave, participando activamente en la evolución del proyecto y generando colaboraciones que fortalecen su propuesta. Con una visión clara, Aroma Espresso sigue trabajando en posicionar a Chiapas no solo como productor de cafés de la más alta calidad, sino como referente en servicio, cerrando el ciclo desde la finca hasta la taza.

EN

Ana and Rodrigo offer a unique interpretation of each coffee, always respecting its origin.

The World's 100 Best Coffee Shops

This international recognition highlights the best coffee shops in the world for their quality, service, innovation, and contribution to coffee culture, positioning them as global benchmarks in the industry. Aroma Espresso in Mexico was one of the coffee shops selected in 2026. "Being part of this select group, alongside many projects that inspire us and that we admire, is a tremendous honor that recognizes the passion, effort, and dedication we put into what we do every day at Aroma Espresso. This recognition belongs not only to us but to the entire team, the producers, roasters, business partners, strategic allies, and the entire community that supports us. For Aroma, it represents a commitment to continue elevating the Mexican coffee experience and proudly representing our identity on the national and global stage," stated Rodrigo Montesinos, who is also certified in Sensory Education Training for Cup of Excellence, endorsed by the Specialty Coffee Association.

In this sense, the community plays a key role, actively participating in the evolution of the project and generating collaborations that strengthen its offering. With a clear vision, Aroma Espresso continues working to position Chiapas not only as a producer of the highest quality coffees, but as a benchmark in service, closing the cycle from the farm to the cup.

FINCA MILENIO

TRADICIÓN FAMILIAR Y NUEVOS CAMINOS EN EL CAFÉ
FAMILY TRADITION AND A NEW WAY FOR A SPECIALTY COFFEE

POR / BY GUILLERMO SAAD URIBE

En Jaltenango, Chiapas, un proyecto familiar comienza a redefinir su relación con el café. Lo que durante años fue una bebida cotidiana servida en un restaurante de comida casera, hoy se transforma poco a poco en una búsqueda por mejorar la calidad del grano desde su origen. Así nace el camino que hoy recorre Finca Milenio, donde William Romeo Gutiérrez Morales y su familia han comenzado a trabajar con vivero propio, nuevas variedades y procesos orientados a explorar el café de especialidad, mientras continúan aprendiendo y fortaleciendo su proyecto.

Parte de este proceso también ha sido la preparación personal de Romeo Gutiérrez Morales, quien ha buscado fortalecer sus conocimientos a través de formación universitaria relacionada con el café. Esta combinación entre aprendizaje académico y experiencia práctica en la finca ha permitido que el proyecto avance paso a paso en la comprensión del cultivo, los procesos y la calidad del grano.

ES

EN
In Jaltenango, Chiapas, a family project is beginning to redefine its relationship with coffee. What for years was an everyday beverage served in a home-style restaurant is now gradually transforming into a quest to improve the quality of the bean from its origin. This is how Finca Milenio began its journey, where William Romeo Gutiérrez Morales and his family have started working with their own nursery, developing new varieties and processes aimed at exploring specialty coffee, while continuing to learn and strengthen their project.

Part of this process has also involved Romeo Gutiérrez Morales's personal development, as he has sought to enhance his knowledge through university studies related to coffee. This combination of academic learning and practical experience on the farm has allowed the project to advance step by step in understanding cultivation, processing, and bean quality.

ES

La historia de la familia con el café, sin embargo, comenzó mucho antes. En 1999, tras migrar desde el municipio de La Grandeza a Jaltenango —una de las zonas más activas en la producción y comercialización de café en Chiapas— su padre inició un pequeño negocio familiar que dio origen al nombre Milenio, utilizado primero para el restaurante y más tarde para la finca cafetalera. Durante años, en el restaurante familiar, el café se servía como en muchos otros espacios: sencillo y cotidiano, sin mayor protagonismo. Sin embargo, con el tiempo la familia comenzó a mirar el aromático con otros ojos y decidió dar un primer paso al incorporar café de olla en su menú. Aunque al inicio la respuesta fue discreta, poco a poco el aroma comenzó a llamar la atención de los comensales, despertando curiosidad y abriendo la puerta a que algunos clientes empezaran a pedirlo para llevar. Ese cambio marcó un punto de inflexión para la familia. Lo que empezó como una bebida más, dentro del restaurante se transformó en una inquietud por conocer mejor el origen del grano y trabajar con su propio café. A partir de ahí comenzaron a involucrarse cada vez más en el proceso, explorando formas de mejorar la calidad y de darle al café un lugar más importante dentro de su proyecto familiar.

Hoy, además de producir en la finca, también lo tuestan y preparan mezclas, explorando diferentes perfiles mientras continúan afinando su propuesta. En este camino de aprendizaje, incluso han participado en espacios como el Premio Cafeología, donde Finca Milenio obtuvo el tercer lugar con un Pacamara procesado de manera natural, una experiencia que fortaleció su interés por seguir mejorando. Aunque gran parte de su producción aún se ubica dentro del segmento comercial, Romeo Gutiérrez destaca que el objetivo es continuar elevando la calidad del café que producen. En taza, describen perfiles con notas de chocolate, cacao y nuez, con un cuerpo balanceado que refleja las características de su región. En este proceso de evolución, su restaurante familiar de comida tradicional chiapaneca también juega un papel importante. El espacio, donde todo comenzó, se ha convertido en un punto natural para compartir con los clientes los cafés que la familia produce y tuesta, acercando poco a poco a los comensales a nuevas formas de disfrutar el café local.

Más que un proyecto consolidado, Finca Milenio representa hoy una historia de aprendizaje y transición: la de una familia que, desde la cocina casera y el trabajo en la finca, busca abrirse camino hacia la especialidad

EN

The family's history with coffee, began much earlier. In 1999, after migrating from the municipality of La Grandeza to Jaltenango in Chiapas, Mexico—one of the most active coffee-producing and trading areas in the state—their father started a small family business that gave rise to the name Milenio, used first for the restaurant and later for the coffee farm. For years, at the family restaurant, coffee was served as in many other places: simply and routinely, without much fanfare. However, over time, the family began to see the aromatic beverage in a new light and decided to take the first step by adding café de olla (Mexican-style coffee) to their menu. Although the initial response was modest, little by little the aroma began to attract the attention of diners, sparking curiosity and leading some customers to order it to go. This change marked a turning point for the family. What began as just another beverage at the restaurant transformed into a desire to learn more about the origin of the bean and to work with their own coffee. From there, they became increasingly involved in the process, exploring ways to improve quality and give coffee a more prominent place within their family project.

Today, in addition to producing coffee on the farm, they also roast it and create blends, exploring different profiles while continuing to refine their offerings. Along this learning path, they have even participated in events like the Cafeología Award, where Finca Milenio won third place with a naturally processed Pacamara coffee, an experience that strengthened their desire to keep improving. Although much of their production is still within the commercial segment, Romeo Gutiérrez emphasizes that the goal is to continue raising the quality of the coffee they produce. In the cup, they describe profiles with notes of chocolate, cacao, and nuts, with a balanced body that reflects the characteristics of their region. In this process of evolution, their family restaurant serving traditional Chiapas cuisine also plays an important role. The space where it all began has become a natural meeting point for sharing the coffees the family produces and roasts with their customers, gradually introducing diners to new ways of enjoying local coffee.

More than just an established project, Finca Milenio represents a story of learning and transition: that of a family that, starting with home cooking and working on the farm, is forging its path toward specialty coffee.





AILLIO X TUESTE CAFÉ

TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN EN MÉXICO

TECHNOLOGY AND INNOVATION IN MEXICO

POR / BY ALAN LUNA

La 1ª Competencia de Tueste se consolidó como parteaguas para la industria del café de especialidad en México al reunir talento, innovación y conocimiento técnico en un mismo escenario. Este evento nació de una alianza estratégica entre AILLIO —marca diseñada en Dinamarca y manufacturada en Taiwán— y TUESTE CAFÉ, empresa líder del sector ubicada en Coatepec, Veracruz, consolidando un puente entre tecnología de vanguardia y la experiencia en tueste.

La competencia se estructuró en dos categorías: Maestro Tostador, con la participación de 15 profesionales experimentados, y Futuro Tostador, integrada por 10 talentos emergentes que buscan abrirse paso en la industria.

A lo largo de la jornada, los participantes enfrentaron el reto de desarrollar perfiles de tueste que resaltaran las cualidades sensoriales del café, poniendo a prueba su dominio técnico, control de variables y sensibilidad en cada taza.

ES

EN

The 1st Roasting Competition solidified its position as a watershed moment for the specialty coffee industry in Mexico, bringing together talent, innovation, and technical expertise in a single setting. This event was born from a strategic alliance between AILLIO—a brand designed in Denmark and manufactured in Taiwan—and TUESTE CAFÉ, a leading company in the sector located in Coatepec, Veracruz, forging a bridge between cutting-edge technology and roasting experience.

The competition was structured in two categories: Master Roaster, with the participation of 15 experienced professionals, and Future Roaster, comprised of 10 emerging talents seeking to make their mark in the industry.

Throughout the day, participants faced the challenge of developing roast profiles that highlighted the sensory qualities of the coffee, testing their technical mastery, control of variables, and sensitivity in every cup.

ES

El evento fue dirigido por Julián Rivera, reconocido por formar parte del panel de catadores de Taza de Excelencia México, cuya experiencia aportó rigor y credibilidad a la evaluación. Bajo su supervisión, se garantizó un proceso justo, enfocado en la calidad, consistencia y expresión del grano. Cabe destacar que Rivera también es embajador de Aillio en México.

Tras intensas rondas de evaluación, el ganador en la categoría "Maestro Tostador" fue Roberto Naale, de Tres Fases Tostadores, marca originaria de Monterrey, Nuevo León, quien fue acreedor a 70% de descuento en un tostador Aillio Bullet R2 y 8 kg de café verde. Por su parte, Yassen Gabriel Carvajal Martínez de Voyager Coffee Roasters de Ciudad de México, resaltó al obtener el primer lugar en la categoría "Futuro Tostador", mismo que fue premiado con 30% de descuento en un Molino x64 SD Mahlkonig y 8 kg de café en verde. En ese sentido y a decir de los jueces, ambos lograron un equilibrio sobresaliente en taza, reflejando precisión y comprensión profunda del proceso de tueste.

Más allá de los resultados, la competencia organizada por Aillio y Tueste Café en Coatepec, Veracruz, representó un espacio de encuentro para la comunidad cafetalera, fomentando el intercambio de ideas y elevando el estándar del tueste en México, posicionando al país como un referente en la escena internacional del café de especialidad.

EN

The event was led by Julián Rivera, renowned for his role on the Cup of Excellence Mexico tasting panel, whose experience lent rigor and credibility to the evaluation. Under his supervision, a fair process was ensured, focused on the quality, consistency, and expression of the bean. It's worth noting that Rivera is also an Aillio ambassador in Mexico.

After intense rounds of evaluation, the winner in the "Master Roaster" category was Roberto Naale of Tres Fases Tostadores, a brand based in Monterrey, Nuevo León. He received a 70% discount on an Aillio Bullet R2 roaster and 8 kg of green coffee. Meanwhile, Yassen Gabriel Carvajal Martínez of Voyager Coffee Roasters in Mexico City stood out by winning first place in the "Future Roaster" category, which was awarded with a 30% discount on a Mahlkonig x64 SD grinder and 8 kg of green coffee. In that sense, and according to the judges, both achieved an outstanding balance in the cup, reflecting precision and a deep understanding of the roasting process.

Beyond the results, the competition organized by Aillio and Tueste Café represented a meeting place for the coffee community, fostering the exchange of ideas and raising the standard of roasting in Mexico, positioning the country as a benchmark in the international specialty coffee scene.





ARGOVIA ECOLODGE

ENTRE LA SELVA, CAFETALES Y ESTRELLAS

BETWEEN THE JUNGLE, COFFEE PLANTATIONS AND THE STARS

POR / BY ANA PATRICIA GÁLVEZ MACÍAS

ES

En las montañas del Soconusco, al sur de Chiapas, el café ha sido durante generaciones mucho más que un cultivo: es parte del paisaje, de la cultura y del equilibrio natural que define a esta región cafetalera. Hoy, frente a los desafíos del cambio climático y la degradación de los suelos, muchas fincas comienzan a replantear la forma en que se produce cafés de especialidad.

En Finca Argovia, ubicada en la región del Soconusco, este proceso ha significado mirar nuevamente al paisaje y comprender que la salud del cafetal está profundamente ligada a la salud del ecosistema que lo rodea.

A lo largo de los años, la finca ha impulsado procesos de reforestación y restauración ecológica que han transformado el territorio. Las imágenes del antes y el después muestran cómo la cobertura vegetal ha aumentado con el tiempo, permitiendo recuperar biodiversidad y fortalecer los equilibrios naturales del entorno.

En muchas regiones cafetaleras del mundo, el café se cultiva con mayor exposición solar para favorecer la productividad, especialmente en variedades como robusta que toleran mejor el calor y una mayor exposición a la radiación solar. Sin embargo, en la finca también se ha apostado por un modelo donde el café convive con árboles y especies que enriquecen el sistema agrícola.

Entre ellas se encuentran plantas y árboles fijadores de nitrógeno, que contribuyen a mejorar naturalmente la fertilidad del suelo. Estas especies capturan nitrógeno de la atmósfera y lo incorporan al suelo, fortaleciendo la nutrición de las plantas y reduciendo la necesidad de insumos externos.

En conjunto, árboles, suelo, biodiversidad y cafetales forman un sistema más equilibrado y resiliente. Más que un cambio de técnica agrícola, se trata de una forma distinta de entender la caficultura: producir café de calidad mientras se restaura el paisaje que lo hace posible.

En ese sentido, el futuro del café podría encontrarse precisamente en modelos donde la producción y la regeneración avanzan juntas, demostrando que la caficultura puede ser al mismo tiempo productiva, diversa y profundamente conectada con la naturaleza.

Quienes desean conocer de cerca este paisaje cafetalero y comprender cómo la naturaleza y el café conviven en armonía pueden visitar Finca Argovia y vivir la experiencia directamente en el origen.

EN

In the mountains of Soconusco, in southern Chiapas, coffee has been much more than a crop for generations: it is part of the landscape, the culture, and the natural balance that defines this coffee-growing region. Today, faced with the challenges of climate change and soil degradation, many farms are beginning to rethink how coffee is produced.

At Finca Argovia, located in the Soconusco region, this process has meant looking again at the landscape and understanding that the health of the coffee plantation is deeply linked to the health of the surrounding ecosystem.

Over the years, the farm has promoted reforestation and ecological restoration processes that have transformed the land. The before-and-after images show how vegetation cover has increased over time, allowing for the recovery of biodiversity and strengthening the natural balance of the environment.

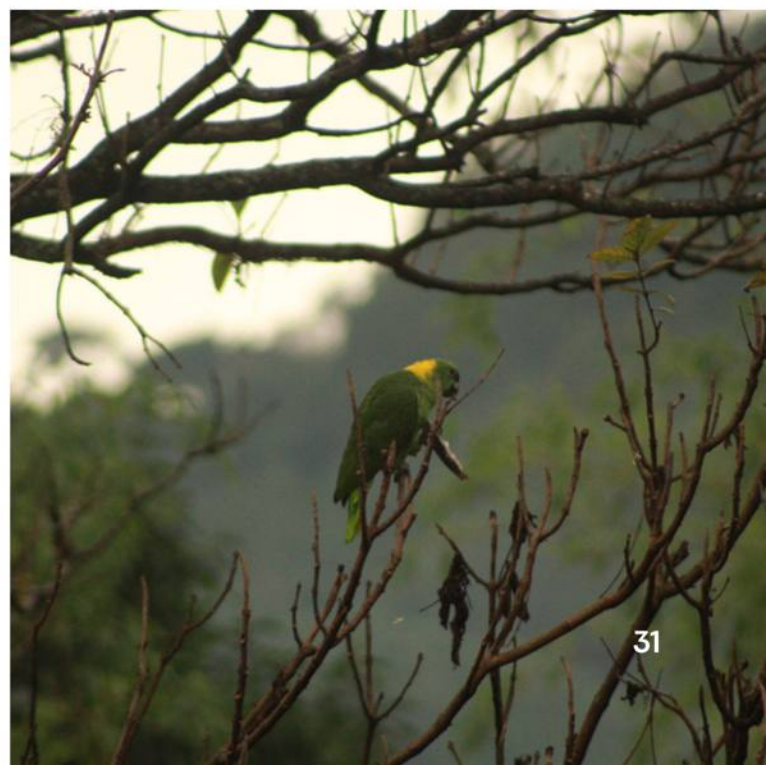
In many coffee-growing regions around the world, coffee is cultivated with greater sun exposure to boost productivity, especially in varieties like Robusta, which are more tolerant of heat and higher levels of solar radiation. However, this farm has also adopted a model where coffee coexists with trees and species that enrich the agricultural system.

Among these are nitrogen-fixing plants and trees, which contribute to naturally improving soil fertility. These species capture nitrogen from the atmosphere and incorporate it into the soil, strengthening plant nutrition and reducing the need for external inputs.

Together, trees, soil, biodiversity, and coffee plantations form a more balanced and resilient system. More than a change in agricultural technique, it represents a different way of understanding coffee farming: producing quality coffee while restoring the landscape that makes it possible.

In this sense, the future of coffee could lie precisely in models where production and regeneration advance together, demonstrating that coffee farming can be simultaneously productive, diverse, and deeply connected to nature.

Those who wish to get to know this coffee landscape up close and understand how nature and coffee coexist in harmony can visit Finca Argovia and experience it directly at the source.





MARCA CHIAPAS

IDENTIDAD, CALIDAD Y PROYECCIÓN
IDENTITY, QUALITY AND PROJECTION

POR GABRIELA CRUZ

ES en el sur de México, el proyecto Marca Chiapas se ha consolidado como un modelo ejemplar de cómo la identidad, la calidad y la organización pueden transformar productos locales en embajadores globales. A través de su sello México Chiapas Original, esta iniciativa ha desempeñado un papel clave en la promoción del café y cacao chiapaneco, dos de los cultivos más emblemáticos del estado.

Chiapas es uno de los principales productores de café en México, reconocido por sus granos de altura con perfiles sensoriales que evocan notas de chocolate, frutos secos y acidez brillante. Paralelamente, el cacao chiapaneco, especialmente de la región del Soconusco, posee una herencia milenaria que conecta con las raíces mesoamericanas del cultivo. En este contexto, Marca Chiapas ha logrado articular a productores, tostadores, chocolateros y empresarios para elevar los estándares de calidad, fomentar la trazabilidad y posicionar estos productos en mercados nacionales e internacionales.

La estrategia no solo certifica, sino que también promueve activamente la participación en ferias, exposiciones y plataformas comerciales, permitiendo que el café y cacao chiapaneco compitan en escenarios globales. Gracias a este impulso, cada vez es más común encontrar productos con este distintivo en tiendas especializadas, cadenas comerciales y eventos internacionales, fortaleciendo la percepción de Chiapas como origen de excelencia.

Detrás de este esfuerzo destaca la labor de Fernando Zepeda Trujillo, quien ha liderado el proyecto con una visión enfocada en la consolidación de cadenas de valor sólidas. Su gestión ha sido fundamental para profesionalizar el uso del sello, fortalecer la vinculación entre sectores y abrir nuevas oportunidades de mercado para pequeños y medianos productores.

Hoy, Marca Chiapas no solo promueve productos: proyecta historias, territorios y saberes. En cada taza de café y en cada tableta de cacao, se encuentra el reflejo de un estado que apuesta por su origen para conquistar el mundo.

EN In southern Mexico, the Marca Chiapas project has become an exemplary model of how identity, quality, and organization can transform local products into global ambassadors. Through its México Chiapas Original seal, this initiative has played a key role in promoting Chiapas coffee and cacao, two of the state's most emblematic crops.

Chiapas is one of Mexico's leading coffee producers, renowned for its high-altitude beans with sensory profiles that evoke notes of chocolate, nuts, and bright acidity. Similarly, Chiapas cacao, especially from the Soconusco region, boasts a millennia-old heritage that connects to the Mesoamerican roots of the crop. In this context, Marca Chiapas has successfully brought together producers, roasters, chocolatiers, and entrepreneurs to raise quality standards, promote traceability, and position these products in national and international markets.

The strategy not only certifies products but also actively promotes participation in trade fairs, exhibitions, and commercial platforms, allowing Chiapas coffee and cacao to compete on a global scale. Thanks to this impetus, it is increasingly common to find products bearing this distinctive mark in specialty stores, retail chains, and international events, strengthening Chiapas's reputation as a source of excellence.

Behind this effort stands the work of Fernando Zepeda Trujillo, who has led the project with a vision focused on consolidating robust value chains. His leadership has been fundamental in professionalizing the use of the seal, strengthening collaboration between sectors, and opening new market opportunities for small and medium-sized producers.

Today, Marca Chiapas not only promotes products: it showcases stories, territories, and knowledge. In every cup of coffee and every bar of cacao, one finds the reflection of a state that is committed to its origins to conquer the world.



Tropical *y Tostado*

*Sabor que Acompaña
Todo el Año*

Una versión dulce
y salada del clásico
sabor del coco.



Visita nuestra
tienda en línea:



MONIN®
monin.mx

MUSEO DEL CAFÉ DE CHIAPAS

EL LUGAR QUE DESPIERTA TUS SENTIDOS

THE PLACE THAT AWAKENS YOUR SENSES

POR / BY ALEJANDRO ZARATE

ES

El Museo del Café de Chiapas, no solo transmite conocimiento, sino que enmarca la experiencia con color comunitario y espíritu de aprendizaje, convirtiéndose en un punto de encuentro donde tradición y experimentación se abrazan.

En el recinto, **María Enriqueta Burelo Melgar, Directora del Museo del Café de Chiapas** sostuvo que el espacio se ha consolidado como un lugar vivo donde tienen el firme propósito de compartir aprendizaje, experimentar y de compartir la cultura cafetalera chiapaneca. En ese sentido, cada mes se ofrecen siete talleres: aromas y sabores, cata, espresso, arte latte, métodos de extracción, bebidas frías y coctelería (este último exclusivo para mayores de 18 años), la mayoría de ellos, impartidos por baristas profesionales, como Alam Khalil Valle Ramírez. La dinámica flexible permite a los asistentes elegir según su disponibilidad, avanzando paso a paso o combinando experiencias. Alam Khalil exhortó a visitar este increíble lugar que sin duda es un espacio para compartir y conocer de primera mano todo lo relacionado al café, desde la

EN

The Chiapas Coffee Museum not only transmits knowledge, but also frames the experience with community spirit and a learning environment, becoming a meeting point where tradition and experimentation embrace.

At the museum, María Enriqueta Burelo Melgar, Director of the Chiapas Coffee Museum, stated that the space has become a vibrant hub dedicated to sharing knowledge, experimenting, and showcasing Chiapas' coffee culture. To that end, seven workshops are offered each month: aromas and flavors, tasting, espresso, latte art, extraction methods, cold drinks, and cocktails (the latter exclusively for those 18 and older). Most of these workshops are led by professional baristas, such as Alam Khalil Valle Ramírez. The flexible format allows participants to choose according to their availability, progressing step by step or combining experiences. Alam Khalil encouraged everyone to visit this incredible place, which is undoubtedly a space for sharing and learning firsthand about



FOTOS: @ELRESPECTIVO

ES

producción hasta el arte de prepararlo, pues aseguró que el museo está abierto para todo tipo de amantes del café.

Alex Samayoa, administrador del museo, resaltó que el taller de coctelería es uno de los más innovadores, pues cada temporada se incorporan nuevas recetas con frutas e ingredientes locales, convirtiendo la práctica en un laboratorio creativo; "El taller de métodos de extracción, se ha posicionado como el más avanzado; gracias al equipo especializado y al uso de la "nariz del café", herramienta que ayuda a categorizar aromas, facilitando la comprensión y diferenciación sensorial, tal como se lo sugirió Clemente Paz, reconocido catador oaxaqueño a Alam y nuestro equipo; ahora es más fácil transmitir ese conocimiento en los talleres".

Más allá de la técnica, la titular del recinto, Enriqueta Burelo Melgar, puntualizó como principio esencial: "Mantente con mente de novato, porque siempre hay algo nuevo que aprender. El café se aprende todos los días y se necesitan cien vidas para conocerlo por completo", concluyó.

EN

everything related to coffee, from the production to the art of preparation, the museum is open to all types of coffee lovers.

Alex Samayoa, the museum's administrator, highlighted the cocktail workshop as one of the most innovative, incorporating new recipes with local fruits and ingredients each season, transforming the experience into a creative laboratory. "The extraction methods workshop has become the most advanced, thanks to specialized equipment and the use of the 'coffee nose,' a tool that helps categorize aromas, facilitating sensory understanding and differentiation, as suggested by Clemente Paz, a renowned Oaxacan coffee taster, to Alam and our team. Now it's easier to share that knowledge in the workshops."

Beyond the technical aspects, the museum's director, Enriqueta Burelo Melgar, emphasized the essential principle: "Keep a beginner's mindset, because there's always something new to learn. You learn about coffee every day, and it would take a hundred lifetimes to fully understand it," she concluded.



EL NUEVO ROSTRO DE CHIAPAS

REESCRIBIENDO LA HISTORIA

POR JESÚS BELTRÁN

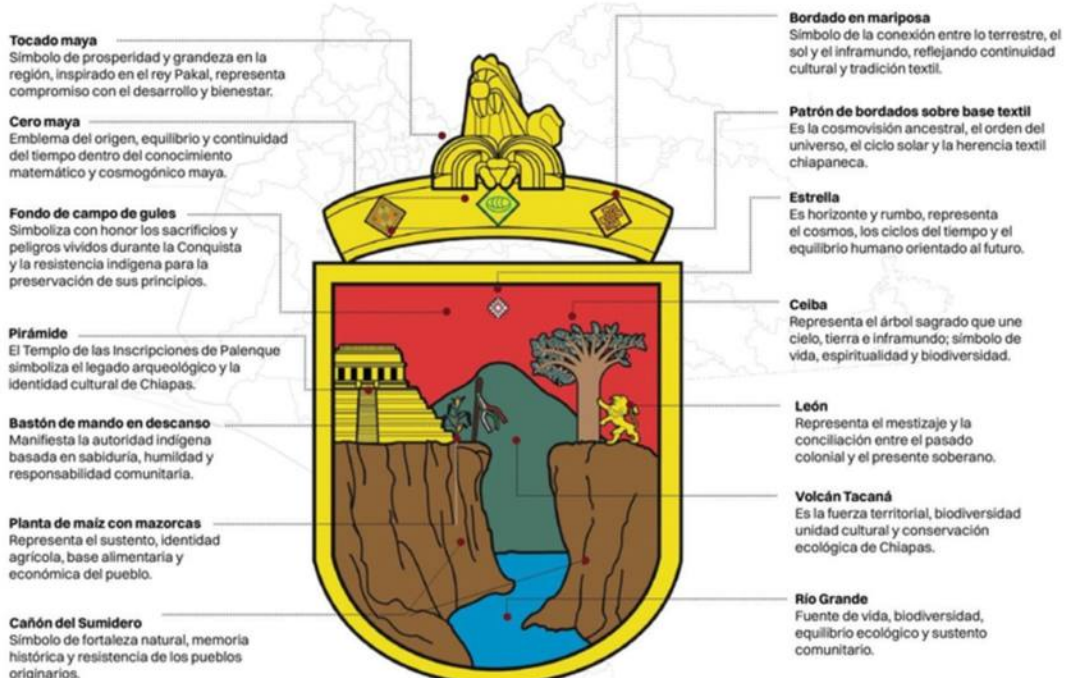
En 1535, la corona española otorgó a Chiapas un escudo que, durante casi cinco siglos, condensó la visión colonial del territorio: leones rampantes, torres fortificadas y la corona del marqués como símbolos de poder. Desde 1850, el emblema sufrió más de 35 modificaciones, la mayoría estéticas, pero ninguna cuestionó de fondo su origen. Eso cambió el 31 de diciembre de 2025.

La renovación del escudo —vigente desde el 1 de enero de 2026— no responde únicamente a un ajuste gráfico, sino a una lectura contemporánea de la identidad chiapaneca. Roberto Eduardo Grajales González, encargado de la Subsecretaría de Planeación Educativa del gobierno estatal, explicó que el proceso surge en un contexto político y social de transformación, con un objetivo claro: redignificar a los pueblos indígenas y colocarlos en el centro del relato histórico del estado.

A diferencia de las revisiones anteriores, esta vez el proceso fue participativo. A través de la asociación "Conciencia Histórica por Chiapas" se organizaron cerca de 30 foros en municipios emblemáticos como Palenque, Tuxtla Gutiérrez y Villaflores, con la intervención de universidades públicas y sociedad civil. El debate no fue menor: se trataba de decidir qué símbolos representan hoy a Chiapas. El nuevo escudo conserva algunos elementos históricos, pero introduce referentes que dialogan con la geografía, la cosmovisión y la memoria indígena del estado.

Aparecen el Cañón del Sumidero y el río Usumacinta como identidad natural; el Volcán Tacaná, en reconocimiento al Soconusco; la Ceiba de Izapa, árbol sagrado mesoamericano; y la pirámide del Templo de las Inscripciones de Palenque, símbolo del legado maya. La mazorca de maíz ocupa un lugar central, al igual que el bastón de mando, representación de la autoridad indígena viva. El tocado del Rey Pakal sustituye la antigua corona española, acompañado de símbolos mayas como el cero astronómico y figuras inspiradas en los telares tradicionales. En el rojo de gules, una estrella proyecta la visión de futuro.

Uno de los debates más intensos giró en torno al león rampante, emblema colonial. La propuesta de sustituirlo por un jaguar dividió opiniones. Finalmente, se optó por mantener el león como gesto de conciliación entre pasado y presente. El resultado es un escudo que no borra la historia, pero la resignifica: dialoga con tres tiempos simultáneos, el colonial, el indígena y el contemporáneo. Más que un rediseño, la renovación del escudo se inscribe en un movimiento latinoamericano de revisión simbólica y descolonización heráldica. No se trata de eliminar el pasado, sino de equilibrarlo. En un territorio donde conviven selvas, volcanes, lenguas originarias y memorias cruzadas, el nuevo escudo funciona como espejo: un recordatorio de que la identidad no es estática, sino una construcción colectiva en permanente transformación. Chiapas no cambió solo un emblema. Cambió la forma de narrarse a sí mismo.





CAFÉ CON HUMANISMO

BUSCA FORTALECER LA CAFICULTURA EN CHIAPAS

POR NITZIA KARIME AYALA



Chilón, municipio de Chiapas cuyo nombre proviene del tzeltal chilum, que significa “tierra dulce” o “tierra de pitas”, fue el escenario para dar el banderazo de arranque del programa Café con Humanismo, iniciativa que tiene como objetivo fortalecer la caficultura del estado, dando prioridad a las y los productores del campo.

Entre los ejes estratégicos de esta iniciativa se encuentran la entrega de plantas, insumos, equipamiento y capacitación, entre otras acciones, que beneficiarán a más de 25 mil 800 productoras y productores de la región.

De manera puntual, el programa contempla la entrega de 6.2 millones de plantas, 5 mil 447 paquetes de herramientas y mil 300 despulpadoras, así como insumos y semilleros, además de acciones de formación, servicios de cata y eventos de barismo.

Eduardo Ramírez Aguilar, gobernador del estado, encabezó el acto en el que se anunció la implementación del programa y destacó la trascendencia del café para Chiapas, al tratarse de un símbolo que forma parte de la identidad de la región, además de un bien con amplios alcances económicos que ha generado empleos y proyección a escala internacional.

Por su parte, Jorge Utrilla Robles, director general del Instituto del Café de Chiapas, señaló que Café con Humanismo permitirá mantener un contacto directo con las y los productores, además de fungir como una herramienta para mejorar los procesos de producción y facilitar el acceso a nuevos mercados.

Mario Hernández Aguilar, presidente municipal de Chilón, enfatizó la importancia de este tipo de acciones en la región, pues gracias a los apoyos y obras de infraestructura la población puede acceder a mayores oportunidades para su educación, desarrollo y bienestar.

Café con Humanismo representa un área de oportunidad y crecimiento para una de las regiones más hermosas del país, que durante años ha enfrentado condiciones de inseguridad, marginación, y donde el café ha sido no solo un medio de sustento, sino también una vía de visibilidad.



10^o Premio Cafeología

CHIAPAS 2026



INSTITUTO
DEL CAFÉ
DE CHIAPAS
GOBIERNO DE CHIAPAS
2024 - 2030

CONVOCATORIA

Son invitados a participar **TODOS LOS PRODUCTORES DE CAFÉ**, grupos de productores, organizaciones, cooperativas y fincas del estado de Chiapas.

El objetivo del Premio Cafeología es identificar y reconocer a los **PRODUCTORES DE CAFÉS DE ALTA CALIDAD** del estado de Chiapas.

¿QUÉ NECESITAS PARA PARTICIPAR?

La finca, el productor, la organización o la cooperativa, deberá contar con un **LOTE DE 100 KG DEL CAFÉ** que postula.

Una organización, cooperativa o grupo de trabajo puede postular a tantos productores / cafés como desee.

Cada productor puede participar con hasta dos muestras de dos cafés diferentes.

Es posible participar con café lavado, honey o natural.

Cada participante deberá enviar una **MUESTRA** del café que postula al Premio **A PARTIR DEL 24 DE MARZO**;

la fecha límite de recepción de muestras es el **04 DE ABRIL**.

La muestra deberá ser de **500 GRAMOS**, representativa de un **CAFÉ DE ALTA CALIDAD, LIMPIO, SELECCIONADO**, en punto de secado de 10-11% de humedad, con rendimiento del 80% para pergamino o del 50% para cereza.

Tendrá que entregarse bien protegida y deberá incluirse la siguiente **INFORMACIÓN EN CADA MUESTRA**:

1. Nombre del productor y nombre de cooperativa en caso de participar por ella.
2. Teléfono de contacto.
3. Nombre de la finca o parcela.
4. Municipio, comunidad o población.
5. Variedad(es) de café.
6. Tipo de beneficiado: lavado, honey o natural.
7. Altura.
8. Indicar si es de producción orgánica o convencional.
9. Observaciones o comentarios en caso de haberlos.

La(s) muestra(s) deberá(n) ser enviada(s) a:

CAFEOLOGÍA SC

ATENCIÓN A: CLAUDIA PEDRAZA

REAL DE GUADALUPE 13, CENTRO, SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS, CHIAPAS, MEXICO, C.P. 29200.

FINALISTAS

Serán seleccionados como **FINALISTAS** los cafés que obtengan calificación igual o superior a **87 PUNTOS** del jurado de catadores.

Los resultados de los cafés seleccionados como **FINALISTAS** serán comunicados el día **14 DE ABRIL** mediante teléfono de contacto del participante y redes sociales de Cafeología.

Los productores **FINALISTAS** deberán enviar el

LOTE DE 100 KG con el café correspondiente a la muestra seleccionada.

La **RECEPCIÓN DEL LOTE** será del **15 AL 25 DE ABRIL** en la misma dirección de envío de la muestra.

Deberá contener café del mismo lote y calidad que la muestra seleccionada. Los sacos deben contener el café **LIMPIO Y SIN MAQUILAR**, es decir, en pergamino o en cereza seca, pero en ningún caso en café oro / verde.

Los parámetros a considerar por el Comité para el lote son: limpieza, rendimiento, porcentaje de imperfecciones físicas, porcentaje de humedad, actividad de agua y análisis sensorial en cata. En caso de no cumplir con las mismas condiciones de calidad de la muestra, con un margen aceptable de variación decidido por el jurado, el Comité se reserva el derecho a decidir sobre la permanencia del café en el Premio.

GANADORES

Los resultados de los cafés **GANADORES** serán comunicados el día **05 DE MAYO** mediante el teléfono de contacto del participante y redes sociales de Cafeología.

PREMIO

Consiste en la **COMPRA DEL LOTE DE 100 KG** a un precio de 200 pesos mexicanos por kg, así como en la participación en la **CEREMONIA DE PREMIACIÓN** y entrega de reconocimientos

CONTACTO E INFORMES

Claudia Pedraza

Mail: claudia.pedraza@cafeologia.cafe Cel. 967 138 7021.

PRODUCTORES GANADORES EN AÑOS PREVIOS, NO PODRÁN VOLVER A PARTICIPAR

Cumple tus propósitos y conviértete en un profesional en diversas áreas del café: **emprende tu negocio de una barra**, fórmate como un barista experto, aprende las bases del arte latte, **diseña bebidas, cocteles y mockteles**, conoce las tendencias del bubble tea y profundiza sobre el **tostado de café**.



FORMACIÓN DE
EMPREENDEDORES



FORMACIÓN PARA
UN BARISTA



FORMACIÓN PARA
UN BARISTA
ESPECIALIZADO



ARTE LATTE
ESPECIALIZADO



BUBBLE TEA
BÁSICO



BUBBLE TEA
ESPECIALIZADO



ARTE LATTE
BÁSICO



MIXOLOGÍA



TOSTADO
BÁSICO

Instructores capacitados, certificados
y comprometidos.



ESCANEA EL CÓDIGO
PARA CONOCER LAS FECHAS POR SUCURSAL



XILITLA DA PASO

FIRME AL CAFÉ DE ESPECIALIDAD

POR ARIANNA LUNA

En Xilitla, el café vuelve a tomar impulso desde la raíz. Con la entrega de 10 mil plantas de café y tres despulpadoras a productores de 12 comunidades el pasado mes de febrero, se activa una nueva etapa para una de las actividades más representativas de la región, apostando por la renovación de cafetales y el fortalecimiento del trabajo en campo, en el marco de la actual administración municipal encabezada por el Ing. Óscar Márquez.

Las variedades Anacafé 14, Sarchimor y Marsellesa —reconocidas por su resistencia y calidad— forman parte de esta estrategia que busca no solo incrementar la producción, sino también elevar el perfil del grano y abrir nuevas oportunidades de comercialización para las familias cafecultoras. A ello se suma la reactivación del vivero municipal, un espacio clave que permaneció inactivo durante años y que hoy vuelve a operar como punto de partida para el desarrollo local.

Este impulso al sector cafetalero coincide con un momento significativo para el municipio, que recientemente conmemoró 200 años desde su nombramiento como municipio y presentó ante la ciudadanía el Comité del Bicentenario, encargado de impulsar actividades culturales, históricas y sociales que fortalezcan la identidad y el orgullo de pertenecer a Xilitla.

En ese mismo contexto de crecimiento y proyección, durante el mes de abril el municipio será sede del Congreso del Café en Xilitla, encuentro que reunirá a profesionales del sector para compartir conocimiento, experiencias y continuar posicionando a la región dentro de la conversación del café de especialidad en México.

En un contexto donde el valor del café se construye desde la trazabilidad y el trabajo en origen, iniciativas como estas marcan un paso concreto hacia la consolidación de Xilitla, San Luis Potosí, como un territorio productor con calidad, historia y futuro.

DESCUBRE CADA MES:

RATORAMA.COM



4 DIFERENTES GRANOS

4 TOSTADORES DISTINTOS

Y RECETAS PARA SACARLES
TODO LO RICO



! ÚNETE A LA
COMUNIDAD
Y SUSCRIBETE!



RATORAMA

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

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



CASA CHIAPAS

UN RINCÓN DE CHIAPAS EN LA CDMX CON AROMA A CAFÉ
 A CORNER OF CHIAPAS IN MEXICO CITY, FILLED WITH THE AROMA OF COFFEE

COLABORACIÓN ESPECIAL / SPECIAL COLLABORATION

En el número 22 de la calle Toledo, en la colonia Juárez de la Ciudad de México, se levanta una casona de los años cuarenta que respira distinto. Colorida y luminosa, en medio del ritmo acelerado de la ciudad, Casa Chiapas ofrece una pausa cálida: un refugio donde el aire se impregna del aroma profundo del café chiapaneco y donde los visitantes encuentran la esencia de esa tierra extraordinaria por naturaleza.

Casa Chiapas es la representación del Gobierno del Estado de Chiapas en la Ciudad de México, pero su misión va más allá de la formalidad administrativa. Con vocación y compromiso es un puente entre territorios: difunde la riqueza cultural del estado, acompaña a productores, artistas y emprendedores chiapanecos en su proyección, impulsa iniciativas que fomentan el desarrollo económico y proyecta a Chiapas dentro y fuera de México.

En septiembre de 2025, tras años de abandono, este edificio histórico fue recuperado y restaurado gracias a la visión del

ES Gobernador Eduardo Ramírez y de la Directora General, Kenia Arroyo. Hoy, cada habitación, patio y pasillo conforman un recinto cargado de simbolismo, donde los elementos que definen la chiapanequidad dialogan y trasladan a los visitantes a ese bello estado.

Casa Chiapas es un hogar que cobra vida con cada visita, cada evento cultural y cada encuentro que fortalece el tejido comunitario. En sus diferentes salas conviven el arte, la gastronomía y la tradición; además, alberga la tienda del Instituto Casa de las Artesanías de Chiapas, donde el talento de las y los artesanos chiapanecos se celebra y una cafetería donde se puede degustar auténtico café del estado.

En este hogar, el café es un hilo que une todas las experiencias. Su aroma acompaña conversaciones, proyectos y encuentros. Visitar Casa Chiapas es aceptar una invitación a vivir la cultura chiapaneca desde la capital: entrar por una taza de café y descubrir un oasis donde Chiapas se siente presente y vivo en el corazón de la ciudad.

At 22 Toledo Street in Mexico City's Colonia Juárez stands a 1940s house that seems to breathe at its own pace. Colorful and full of light, it offers a warm pause from the city's rush: a refuge where the air carries the rich aroma of coffee from Chiapas and where visitors encounter the spirit of a land defined by extraordinary natural beauty.

Casa Chiapas serves as the Government of the State of Chiapas' official representation in Mexico City, but its purpose extends well beyond administrative duties. With a strong sense of mission, it acts as a bridge between regions, promoting the state's cultural heritage, supporting producers, artists, and entrepreneurs from Chiapas as they expand their reach, fostering initiatives that encourage economic development, and showcasing Chiapas both nationally and internationally.

In September 2025, after years of neglect, this historic building was restored thanks to the vision of Governor Eduardo Ramírez and Director General Kenia Arroyo.

EN

Today, each room, patio, and corridor forms part of a space rich in symbolism, where the elements that define the identity of Chiapas come together, transporting visitors to the landscapes and traditions of the state.

Casa Chiapas comes alive with every visit, every cultural event, and every gathering that strengthens the bonds of community. Its rooms bring together art, gastronomy, and tradition. The house is also home to the shop of the Instituto Casa de las Artesanías de Chiapas, where the work of artisans from Chiapas is celebrated, as well as a café where visitors can enjoy authentic coffee from the state.

Here, coffee is the thread that connects every experience. Its aroma accompanies conversations, ideas, and encounters. Visiting Casa Chiapas is an invitation to experience the culture of Chiapas from the capital: to stop in for a cup of coffee and discover an oasis where Chiapas feels present and alive in the heart of the city.

Scan the QR code!



Toledo 22, Juárez, Cuauhtémoc, 06600 Ciudad de México



SLOW FOOD COFFEE COALITION

EL CAFÉ EN EL MOVIMIENTO SLOW FOOD

POR ING. STEPHANY ESCAMILLA FEMAT / CONSEJERA INTERNACIONAL SLOW FOOD COFFEE COALITION

El movimiento internacional Slow Food surgió en Italia en 1986, como respuesta simbólica y cultural a la expansión de la comida rápida y a la creciente homogeneización del gusto. Inspirados por la defensa del patrimonio gastronómico y la diversidad alimentaria, Carlo Petrini y otros fundadores impulsaron una iniciativa que pronto se convertiría en una red global en defensa de las culturas alimentarias locales.

Su lema —“bueno, limpio y justo”— sintetiza su filosofía. Bueno, porque los alimentos deben ser sabrosos y de calidad; limpio, porque su producción debe respetar el medio ambiente y la biodiversidad; y justo, porque debe garantizar condiciones equitativas para quienes los producen. A lo largo de casi cuatro décadas, Slow Food se ha extendido a más de 160 países, consolidándose como una red internacional de comunidades, cocineros, productores, académicos, consumidores y activistas comprometidos con la transformación del sistema alimentario.

El café es uno de los productos agrícolas más comercializados del planeta. No está exento de las dinámicas de velocidad, estandarización y producción masiva que caracterizan al mercado global. En muchos casos, el precio determinado por la bolsa de valores se impone como principal referente de “valor”, dejando en segundo plano la complejidad del trabajo de las familias productoras, la conservación de la biodiversidad, los servicios ambientales de los bosques cafetaleros y la riqueza sensorial que expresa cada origen. Así, la identidad territorial y cultural del café suele quedar subordinada a la lógica del mercado.

Frente a este panorama, en 2020 nació la Slow Food Coffee Coalition, una red internacional que articula a productores, tostadores, baristas, investigadores y consumidores de todo el mundo, con el objetivo de transformar la producción y el consumo de café desde la cooperación y el diálogo. La coalición promueve la educación del consumidor como eje estratégico. Cada taza implica decisiones conscientes: ¿de dónde proviene tu café?, ¿quién lo cultivó?, ¿en qué condiciones?, ¿qué impacto genera en el territorio? La trazabilidad y la transparencia se convierten en herramientas fundamentales para reconectar al consumidor en la ciudad con el productor rural para dignificar y visibilizar el origen.

En 2026, diversas comunidades cafetaleras vinculadas a Slow Food —incluidos grupos productores y productoras de pueblos originarios en distintos estados de México— se preparan para ofrecer los primeros cafés comercializados en el país bajo el sello de la Slow Food Coffee Coalition. Paralelamente, se promoverán lineamientos dirigidos a tostadores interesados en integrarse a la red y establecer relaciones directas con pequeños productores que ya trabajan bajo la filosofía slow.

Desde esa mirada, el café deja de ser únicamente una bebida para convertirse en un acto político cotidiano. Cada elección de consumo puede contribuir a conservar bosques, culturas y dignificar el trabajo campesino. El movimiento exhorta a desacelerar, saborear y asumir responsabilidad: porque el verdadero valor del café no reside solo en un puntaje, sino en la historia viva y en el territorio que lo hacen posible.



olam food ingredient

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



Comercializamos café de todas las regiones productoras.



Comercializamos **café sostenible y de especialidad**



Tenemos representación de **mujeres** caficultoras



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



Descubre más escaneando los códigos QR con tu celular

Para más información contáctanos:

+55 (222) 503 9600



mexico@ofi.com



G A B A L E



Nos debemos al origen,
a las manos,
a la tierra,
a su verdad,
y al cuidado
que nace del corazón.

Más que café

Café de Especialidad • Café sensible
Soconusco, Chiapas

gabalecafe.agrojusto.com

@gabalemx

HONEY MOON COFFEE X FINCA SANTA CRUZ

FROM CHIAPAS TO QUEENS, NEW YORK CITY

POR / BY MIKE NAIDEAU: TOSTADOR Y COFUNDADOR DE @COFFEEHONEYMOON - WWW.HONEYMOONCOFFEE.SHOP

Honey Moon Coffee es un tostador de la ciudad de Nueva York. Nuestro enfoque es crear comunidad a través del café mediante la formación de relaciones orgánicas y de colaboración con los productores y sus comunidades circundantes en origen.

ES

Hace un par de años conocí a Karina Argüello y conectamos de inmediato, como amigos viejos. Ella y su hermano Pepe son los artífices de Finca Santa Cruz, una extensa finca de café en las montañas de La Concordia, Chiapas. Juntos compartimos la visión de crear una cadena de suministro de café sostenible y mutuamente beneficiosa, desde el productor hasta el consumidor.

Los visitamos en febrero pasado y la pasamos increíble, respirando el aire puro, observando las aves místicas, meditando con los árboles, bebiendo mezcal y caminando en el cafetal.

Finca Santa Cruz es un lugar donde la flora y la fauna prosperan en armonía, y su enfoque en la producción de café es simple: cuidar lo que se tiene. Entienden la simbiosis y cuidan su entorno con amor e intención. Karina y Pepe impulsan continuamente la calidad de la producción de su finca al máximo, priorizando la calidad de vida de su equipo e implementando prácticas ambientales innovadoras en sus operaciones. Su compromiso con la calidad es quizás más evidente en los complejos y elegantes perfiles de sus cafés (notas a granada, manzanilla, mango y más).

En Finca Santa Cruz el cuerpo se relaja, la vista se adapta y los sentidos se agudizan. El tiempo pasa lento, como una nube, como un sueño. Nada se compara con la fuerza espiritual única de ese tipo de naturaleza. En ella se encuentran preguntas, pero también respuestas. Y, afortunadamente, tomar una taza de su café nos transporta de vuelta a este lugar mágico.

Próximamente en la ciudad de Nueva York.

EN

Honey Moon Coffee is a roaster in New York City. Our focus is on building community through coffee by fostering organic, collaborative relationships with producers and their surrounding communities at the source.

A couple of years ago I met Karina Argüello, and we connected immediately, like old friends. She and her brother Pepe are the driving force behind Finca Santa Cruz, a sprawling coffee farm in the mountains of La Concordia, Chiapas. Together, we share a vision of creating a sustainable and mutually beneficial coffee supply chain, from producer to consumer.

We visited them last February and had an amazing time breathing in the fresh air, observing mystical birds, meditating among the trees, sipping mezcal, and walking through the coffee forest.

Finca Santa Cruz is a place where flora and fauna thrive in harmony, and their approach to coffee production is simple: take care of what you have. They understand symbiosis and nurture their environment with love and intention. Karina and Pepe continually strive for the highest quality production on their farm, prioritizing the well-being of their team and implementing innovative environmental practices in their operations. Their commitment to quality is perhaps most evident in the complex and elegant profiles of their coffees (notes of pomegranate, chamomile, mango, and more).

At Finca Santa Cruz, the body relaxes, the eyes adjust, and the senses sharpen. Time passes slowly, like a cloud, like a dream. Nothing compares to the unique spiritual power of this type of nature. It holds questions, but also answers. And fortunately, a cup of their coffee can transport us back to this magical place.

Coming soon to New York City.



SENSITIVE PRODUCTIONS



SOMOS PRO

A LO LARGO DE 10 AÑOS HEMOS ENFOCADO NUESTRA CREATIVIDAD Y ENERGÍA EN LA CREACIÓN DE STANDS, FERIAS, LA PRODUCCIÓN DE EVENTOS Y CONGRESOS DE ÉXITO Y LA PROYECCIÓN DE TODO TIPO DE MARCAS, CONCEPTOS Y PRODUCTOS

NO SOMOS PROMESAS, SOMOS PROFESIONALES A TODA PRUEBA



Escanea el QR

MAYAN HARVEST COFFEE

LA FUERZA DE UNA MUJER CAFETALERA

POR ELOÍNA AGUILAR DE PAZ

Rosalba Cifuentes Tovía, fundadora de Mayan Harvest Coffee, lleva la caficultura en la sangre. Nació en Bellavista, Chiapas, México y siendo muy joven emigró a Estados Unidos con una maleta cargada de incertidumbre y memoria: la del café artesanal que su familia cultivaba. Entre la dureza de la migración y el recuerdo de ese origen, entendió que el café chiapaneco merecía un mercado que supiera reconocer su valor.

El comienzo fue áspero. Trámites interminables, maquilas que le cerraban las puertas, pérdidas económicas y un primer contenedor que tuvo que vender por debajo de su precio. Lejos de rendirse, lo asumió como aprendizaje. Al año siguiente regresó con dos contenedores y la misma convicción. Un importador en California, EU probó su café de Bellavista y no solo reconoció su calidad, sino la determinación de quien lo había llevado hasta ahí. Ese momento marcó el inicio de una ruta que después la llevaría a ferias internacionales y a colocar el café mexicano en escenarios donde antes no figuraba.

En 2015 fundó Mayan Harvest Coffee. Hoy la empresa integra a más de 300 productores, 165 de ellos socios formales. Su modelo se basa en algo sencillo, pero poco común: pagar precios superiores a los del mercado convencional y mantener presencia directa en la comunidad para evitar intermediarios. Rosalba no solo compra café; acompaña procesos, impulsa campañas médicas, apoya proyectos alternativos y, sobre todo, promueve una cultura de calidad. Ha enseñado a separar cafés de especialidad y a dejar atrás la práctica de vender mezclas mal pagadas. Su consigna es directa: si el productor eleva su estándar, el mercado debe reconocerlo.

El café de Bellavista —borbones, arábigos y típicos cultivados en tierras volcánicas— encuentra en ella una supervisora rigurosa. Rosalba cuida la maquila, revisa procesos y defiende una idea firme: lo que transforma la vida en el campo no son regalos ni apoyos temporales, sino un precio justo. Esa postura frontal le ha valido el apodo de "la peleonera de Chiapas", porque insiste en que el valor del café debe nacer en quien lo produce, no en la bolsa internacional.

Su historia personal explica esa determinación. Secuestrada a los cinco años, madre a los doce y marcada por la violencia, salió adelante a fuerza de voluntad. Cruzar a Estados Unidos fue sobrevivir. No sabía leer ni escribir; una compañera de trabajo le regaló un cuaderno y un lápiz, y en un mes aprendió. Tres años después era supervisora de cinco restaurantes. Hoy firma contratos y cheques como empresaria internacional. No romantiza el pasado: lo convirtió en impulso.

Ha sido entrevistada por cadenas como Univisión, Telemundo y CNN; recibió un reconocimiento del Senado de México en 2025 y un doctorado honoris causa por su trayectoria. Prepara un libro autobiográfico que será publicado en varios idiomas y desarrolla un proyecto cinematográfico sobre su vida. Sin embargo, cuando habla de logros, vuelve siempre al mismo punto: la satisfacción de ver a su familia y vecinos productores vender a un mejor precio sus sacos de café.

La historia de Rosalba no necesita adornos. Es la prueba de que el origen no determina el destino y de que la disciplina puede abrir puertas que parecían cerradas. Desde Bellavista, Chiapas, su café viaja a Estados Unidos, Canadá, China, Dubai, Japón, España, Holanda, Alemania y Francia. Pero su huella más profunda está en casa: demostrar que el trabajo bien hecho y el precio justo pueden cambiar la historia de una comunidad.



Leos Café®

EL PRECIO MÁS BAJO Y CALIDAD NOS RESPALDAN

WWW.LEOSCAFE.MX



Refacciones para Máquinas de Café, Venta de Café y Accesorios



Adquiere nuestros productos en línea

f Leos Cafe

www.leoscafe.mx

55 2679 3397



WORLD OF COFFEE DUBAI 2026

UN MERCADO EN POTENCIA PARA MÉXICO Y EL MUNDO

A POTENTIAL MARKET FOR MEXICO AND THE WORLD

POR / BY ALAN LUNA

Celebrado del 18 al 20 de enero de 2026 en el Dubai World Trade Centre, World of Coffee Dubai se consolidó como uno de los encuentros más influyentes de la industria cafetera a nivel mundial. En su quinta edición reunió a más de 2,100 empresas de 78 países, además de miles de profesionales del café, productores, tostadores, baristas y compradores internacionales.

El evento destacó por su intensa agenda de actividades, como la subasta de microlotes, entre los que destacó Hacienda La Esmeralda de Panamá, finca cafetalera que logró una hazaña sin precedentes en la edición XXIX del Best of Panama (BOP) realizada en 2025, obteniendo el primer lugar en las tres categorías principales. Su Geisha Lavado alcanzó una puntuación récord de 98 puntos, mientras que el Geisha Natural obtuvo 97 puntos —ambos máximos históricos en la

ES

EN

Held from January 18-20, 2026, at the Dubai World Trade Centre, World of Coffee Dubai solidified its position as one of the most influential gatherings in the global coffee industry. Its fifth edition brought together more than 2,100 companies from 78 countries, as well as thousands of coffee professionals, producers, roasters, baristas, and international buyers.

The event was notable for its packed schedule of activities, including the microlot auction, among which Hacienda La Esmeralda of Panama stood out. This coffee farm achieved an unprecedented feat at the 29th edition of Best of Panama (BOP) in 2025, winning first place in all three main categories. Its Washed Geisha achieved a record score of 98 points, while its Natural Geisha scored 97 points—both all-time highs in the competition—and it also triumphed in the Varietals category



ES

competencia— y también triunfó en la categoría Varietales con 92.88 puntos. Cabe destacar que en la subasta electrónica oficial celebrada el 6 de agosto del año pasado, el lote ganador de Geisha Lavado de La Esmeralda se vendió a un precio récord de US\$30,204 por kilogramo (aproximadamente US \$13,705 por libra), adquirido por Julith Coffee de Dubái; o los campeonatos como el de barismo, donde Frederick Adam Ruben de Benchmark Coffee se coronó con el primer lugar o el campeonato de Cezve/Ibrik Championship, donde Jane Espante, representante de Emiratos Árabes Unidos triunfó. También, resaltaron los espacios de innovación, catas y networking entre la cadena de valor del café de especialidad.

En este escenario global, México comenzó a ganar mayor visibilidad gracias a iniciativas que buscan posicionar su café de origen en mercados internacionales. La participación de Casa Tostadora Briones de Veracruz, representada por José Manuel Hernández en colaboración con Mexican Business Council, liderada por Melisa Urtuzuastegui y Lena Janina, representa un esfuerzo conjunto por mostrar la calidad, diversidad y potencial del café mexicano ante compradores y líderes de la industria, exhortando a más marcas nacionales a promover sus productos en Medio Oriente.

EN

with 92.88 points. It is worth noting that in the official online auction held on August 6th of last year, the winning lot of Geisha Washed coffee from La Esmeralda sold for a record price of US\$30,204 per kilogram (approximately US\$13,705 per pound), acquired by Julith Coffee of Dubai; or the championships such as the barista competition, where Frederick Adam Ruben of Benchmark Coffee took first place, or the Cezve/Ibrik Championship, where Jane Espante, representing the United Arab Emirates, triumphed. Also highlighted were the innovation sessions, tastings, and networking opportunities within the specialty coffee value chain.

In this global landscape, Mexico has begun to gain greater visibility thanks to initiatives that seek to position its single-origin coffee in international markets. The participation of Casa Tostadora Briones from Veracruz, represented by José Manuel Hernández, in collaboration with the Mexican Business Council, led by Melisa Urtuzuastegui and Lena Janina, represents a joint effort to showcase the quality, diversity, and potential of Mexican coffee to buyers and industry leaders, encouraging more national brands to promote their products in the Middle East.



INIFAP

CIENCIA Y FUTURO DEL CAFÉ MEXICANO

POR FRANCISCO JAVIER REYES ARÉVALO

El campo experimental de Rosario Izapa, en Chiapas, forma parte de la red nacional del Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias, integrada por más de 50 centros dedicados a la investigación agrícola. Fundado en 1985, se ha consolidado como un referente en la generación de conocimiento científico y tecnologías orientadas al desarrollo sustentable del país.

La llegada de la roya anaranjada en el año 2012 marcó un antes y un después en la caficultura mexicana. El investigador Isael Martínez Bolaños recordó como su incorporación coincidió con el brote de la enfermedad, lo que lo llevó a dedicar más de una década a su estudio. La respuesta institucional fue fortalecer la investigación genética y rescatar variedades con mayor tolerancia.

En 1995 el INIFAP liberó la variedad de café, Oro Azteca, resultado de años de evaluación de materiales introducidos desde Brasil. Más recientemente, en 2024, se registró la variedad Talismán, derivada de materiales catimores tras más de 18 años de investigación. Ambas están inscritas ante el Servicio Nacional de Inspección y Certificación de Semillas, lo que garantiza su reconocimiento oficial y disponibilidad para los productores.

Desarrollar una nueva variedad implica un proceso riguroso que incluye evaluaciones en campo, pruebas de rendimiento, calidad y tolerancia a enfermedades antes de su registro formal. Actualmente, Oro Azteca se produce principalmente en Teocelo, Veracruz, mientras que Talismán se encuentra en proceso de multiplicación para ampliar su disponibilidad.

Junto a la investigación institucional también surgen iniciativas locales, como la variedad Peñasco identificada en Jaltenango. Esta planta mostró resistencia natural a la roya y comenzó a compartirse entre productores. No obstante, los investigadores advierten que el intercambio informal de semillas puede implicar riesgos sanitarios y que solo mediante procesos de evaluación es posible confirmar si se trata de una nueva variedad o de una adaptación local.

El centro conserva un banco de germoplasma con más de 150 variedades que permite seleccionar materiales adaptados a distintas condiciones. Además, participa en proyectos internacionales como Programa Procafé, donde países productores intercambian y evalúan sus mejores materiales; México contribuye con la variedad Oro Azteca, fortaleciendo la cooperación frente a la roya.

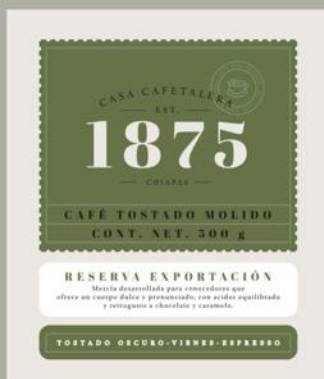
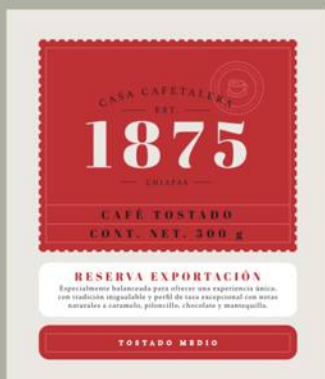
Actualmente, el campo experimental reúne a 13 investigadores de distintas disciplinas —genética, entomología, fitopatología, poscosecha y biotecnología— cuyas trayectorias reflejan la diversidad del país. Como señaló Isael Martínez, "INIFAP es de los productores", y su propósito es que el conocimiento generado llegue directamente al campo.



Desde
1875

Café de Chiapas con tradición y experiencia.

Seis generaciones dedicadas al cultivo y perfeccionamiento del café



Información y contacto 962 465 7774



#01800SPECIALTY

FLAT.MIKEE



WOMEN-POWERED COFFEE SUMMIT 2026

REESCRIBIR LA HISTORIA, TEJER SOLIDARIDAD
REWRITE HISTORY, WEAVE SOLIDARITY

POR / BY ITZEL MENDOZA OLMOS — BEAN VOYAGE LA DE LAS FLORES

Después de un 2025 que aún resuena en las montañas de Chiapas, la Cumbre de Mujeres en Café regresa en 2026 con una pregunta profunda: ¿quién ha escrito la historia del café y quiénes han quedado fuera de ella?

Este año queremos poner en el centro una intención clara: re-escribir la historia del café y tejer solidaridad. Porque el café no es solo un cultivo ni una cadena de valor; es territorio, es memoria, es lengua, es resistencia cotidiana. Y durante demasiado tiempo, las voces de las mujeres — especialmente las mujeres rurales e indígenas — han sido invisibilizadas en esa narrativa.

Volvemos a Chiapas. Volvemos al sur que late fuerte. Volvemos al territorio donde la tierra habla y donde las mujeres sostienen la caficultura con trabajo, sabiduría y cuidado. Pero no volvemos igual: regresamos con nuevas preguntas, nuevas alianzas y formas de encuentro. Las fechas oficiales son del 15 al 17 de octubre y muy pronto compartiremos más detalles para que puedan sumarse a esta nueva edición. Además, estamos preparando algunas sorpresas que buscan hacer de esta edición un espacio aún más participativo, diverso y vivo.

Muy pronto lanzaremos la convocatoria para:

- Ser ponente y compartir experiencias que transforman
- Facilitar talleres que siembren herramientas concretas
- Formar parte del equipo de voluntariado
- Integrarse al Mercado de Ideas, ese espacio donde las iniciativas germinan

Todo está por salir.

Si algo nos enseñó la Cumbre 2025 es que el cambio no sucede solamente en los escenarios; sucede en las conversaciones de pasillo, las visitas, los abrazos largos, la traducción que honra las lenguas, la escucha profunda.

Porque reescribir la historia del café no es un acto simbólico: es una práctica cotidiana. Es decidir a quién escuchamos, a quién compramos, a quién invitamos al escenario y a quién reconocemos como protagonista. La historia del café no está terminada, está viva. Y cada cosecha, conversación y mujer que alza la voz la transforma.

Nos vemos en octubre, en Chiapas. En donde la tierra habla. Y donde las mujeres siguen sembrando futuro. Más información <https://www.beanvoyage.org/wpcs>

Con cariño y esperanza.

ES

EN

After a 2025 that still resonates in the mountains of Chiapas, the Women in Coffee Summit returns in 2026 with a profound question: who has written the history of coffee and who has been left out of it?

This year we want to focus on a clear intention: to rewrite the history of coffee and weave solidarity. Because coffee is not just a crop or a value chain; it is territory, it is memory, it is language, it is everyday resistance. And for too long, the voices of women—especially rural and Indigenous women—have been made invisible in that narrative.

We return to Chiapas. We return to the vibrant south. We return to the territory where the land speaks and where women sustain coffee farming with work, wisdom, and care. But we don't return the same: we return with new questions, new alliances, and new ways of coming together. The official dates are October 15-17, and we'll be sharing more details soon so you can join us for this new edition. We're also preparing some surprises to make this edition even more participatory, diverse, and vibrant space.

We'll soon be launching the call for applications to:

- Become a speaker and share transformative experiences
- Facilitate workshops that provide practical tools
- Join the volunteer team
- Come to the Ideas Market, the space where initiatives take root

Everything is about to be revealed.

If the 2025 Summit taught us anything, it's that change doesn't just happen on stages; it happens in hallway conversations, visits, long hugs, translation that honors languages, and deep listening.

Because rewriting the history of coffee isn't a symbolic act: it's a daily practice. It's about deciding who we listen to, who we buy from, who we invite to the stage, and who we recognize as a protagonist. The story of coffee isn't finished; it's alive. And every harvest, every conversation, every woman who raises her voice transforms it.

See you in October, in Chiapas. Where the land speaks. And where women continue sowing the seeds of the future. More information: <https://www.beanvoyage.org/wpcs>

With love and hope.

DESDE REPÚBLICA CHECA

EL PULSO DEL LATTE ART EN EUROPA

POR ARIANNA LUNA



En Europa, el latte art competitivo se vive con una intensidad que pocas escenas cafeteras han alcanzado. Lo que para muchos comienza como un gesto creativo detrás de la barra —una rosetta, un tulipán, un corazón— se transforma en una disciplina de precisión, entrenamiento y presión escénica. Las competencias nacionales funcionan como verdaderos laboratorios de talento donde los baristas afinan técnica, construyen rutinas y enfrentan escenarios que exigen tanto control mental como habilidad manual.

Ese pulso se sintió el 25 y 26 de enero en el Liberecký kávový festival, celebrado en el histórico Liebieg Palace, en República Checa. Durante dos días, el campeonato nacional de arte latte se convirtió en uno de los momentos más esperados: un escenario donde cada vertido marcó la diferencia.

Ahí apareció Kamila Zicháčková. Lo singular de su historia es el tiempo: mientras muchos competidores se preparan durante meses —o años—, su entrenamiento se redujo a siete semanas. Lo que inició como un plan a futuro cambió al conocer a su primer coach, Niklas, quien le propuso un reto claro: construir una rutina competitiva en tiempo récord.

A partir de entonces, el entrenamiento se volvió parte de su vida diaria. Practicaba todos los días mientras mantenía su trabajo, viajando largas distancias para entrenar. Cada trayecto se convertía en extensión del proceso: dibujaba diseños, ensayaba movimientos y repetía mentalmente su presentación. La preparación no fue solo técnica. Para enfrentar la presión escénica, su coach diseñó ejercicios poco convencionales: cantar karaoke frente a desconocidos o presentar su rutina en una estación de metro. El objetivo era uno: sostener la mirada del público. A esto se sumó un segundo coach, Rex, quien acompañó el proceso a distancia desde Malasia.

La rutina que presentó reflejaba la dimensión artística del latte art actual. Inspirada en motivos animales —mono, caballito de mar, ballena y caballo—, cada figura representaba cualidades clave: energía, disciplina, resistencia y fuerza interior.

Más allá de los diseños, su experiencia confirma algo esencial: el nivel técnico sigue creciendo y la presión mental es determinante. Los competidores deben adaptarse a nuevas máquinas, leches y condiciones, mientras ejecutan una rutina milimétrica frente a jueces y público.

Para Kamila, competir fue entrar de golpe en el corazón de esa cultura. Su conclusión lo resume: el paso más difícil no es ganar, sino decidir hacerlo. "Lo más duro es salir de la zona de confort", dice. "Pero una vez que te inscribes, se convierte en un compromiso del que ya no puedes retroceder. Competir te muestra lo fuerte que puedes llegar a ser".

Con ese recorrido, llega a San Diego representando a República Checa para competir en el World Latte Art Championship, el escenario donde hoy se define el estándar global del latte art.

LAMITEC

TRAZABILIDAD EN EL CAFÉ... Y TAMBIÉN EN SU EMPAQUE

POR ELIAS C. GONZÁLEZ, MERCADÓLOGO, EGRESADO DEL ITESM; CONSULTOR DE MARKETING PARA LAMITEC POR MÁS DE 25 AÑOS Y DIRECTOR CREATIVO/COMERCIAL DE INNKGPHICS, AGENCIA DE MARKETING DIGITAL Y DISEÑO GRÁFICO EN GUADALAJARA

El café de especialidad ha evolucionado profundamente para integrar la trazabilidad como parte intrínseca de su esencia. Altura de cultivo, variedades, productores y procesos de beneficio forman hoy parte del lenguaje común de los amantes de esta bebida. Gracias a esta trazabilidad podemos conocer y reconocer los varietales y tuestes que empatan con nuestros gustos y métodos de extracción.

La trazabilidad es resultado natural de la especialización del café: un reconocimiento de las múltiples variables involucradas en su cultivo, cosecha, beneficio y tueste, así como de las sutiles propiedades organolépticas que resultan de ellas. Sin embargo, hay un factor que influye de manera determinante en el desarrollo o deterioro de estas cualidades: la oxidación del café. Una vez tostado, la oxidación juega un rol dominante en el desarrollo de ciertos sabores o en la degradación de los compuestos aromáticos que dan carácter al café. Manejar la oxidación y la desgasificación del grano después del tueste es una de las tareas clave de quien lo tuesta para imprimir un sello único a cada café de especialidad.

Históricamente, las soluciones de empaque flexible diseñadas para evitar la oxidación no deseada y permitir la desgasificación eran un privilegio de la industria de grandes volúmenes. Debido a las economías de escala, fabricar bolsas de alta barrera con válvula desgasificadora requería producciones masivas. Sin embargo, el auge del café de especialidad, junto con tecnologías como la impresión digital, ha cambiado las reglas del juego: hoy estas soluciones técnicas se han vuelto accesibles también para pequeños productores y lotes limitados.

Actualmente vivimos una paradoja: mientras los cafés comerciales suelen contar con empaques más herméticos, muchos cafés de especialidad —donde mayor atención se ha puesto en el grano— terminan siendo los más vulnerables. Utilizar bolsas que no ofrecen la hermeticidad adecuada compromete las propiedades organolépticas por las que tanto se ha trabajado.

Así como hoy distinguimos entre un proceso lavado o natural, o entre un SL-28 y un Bourbon, también deberíamos interesarnos por conocer las propiedades de los materiales que componen nuestras bolsas para café de especialidad. No todas son iguales, aunque lo parezcan: existen diferentes calidades de materiales. El poliéster grado alimenticio es esencial para asegurar la hermeticidad, pero también lo es un sellado adecuado que garantice que el esfuerzo del productor y del tostador llegue intacto al consumidor.

No por ser metalizada, una bolsa es hermética

Existen materiales metalizados grado cosmético, "segundas" y clones, así como materiales grado alimenticio indispensables para hablar de un empaque de alta barrera. Así como se necesita una cafetera de calidad para extraer un gran espresso, también se requiere una selladora adecuada para garantizar la hermeticidad de una bolsa de alta barrera; el zipper o el tin-tie no son suficientes para proteger el grano de la oxidación.

En resumen, así como la trazabilidad nos ayuda a elegir un café de especialidad, también debemos educarnos —productores, tostadores y expendedores— para seleccionar empaques que no solo resulten atractivos, sino que realmente protejan el café de la oxidación y permitan una desgasificación controlada. Solo así baristas y consumidores podrán hacer su parte en la compleja cadena que da vida a esta bebida.



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](https://www.instagram.com/barista_mex33)



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



FOTO ILUSTRATIVA ISABEL MATEOS / EL SOL DE CÓRDOBA

NUEVA LEY DE CAFETICULTURA EN MÉXICO

OPORTUNIDADES, RETOS Y PUNTOS CLAVE

POR HUBERTO CERVANTES CULEBRO / ABOGADO ESPECIALISTA EN DERECHO COMERCIAL, CONTRATOS Y REGULACIÓN AGROINDUSTRIAL / CONSULTORÍA JURÍDICA ESTRATÉGICA +52 55 4158 7904

La publicación de la Ley de Desarrollo Sustentable de la Cafeticultura el 19 de diciembre de 2025 marca el cambio legal más importante para el café mexicano en más de 50 años. Más que una ley agrícola, se trata de un instrumento que busca reorganizar toda la cadena productiva, desde las fincas hasta el consumo, integrando producción, procesamiento, comercialización y exportación bajo una visión más estructurada.

Este nuevo marco reconoce al café como un producto estratégico para la soberanía alimentaria, la economía rural y la conservación ambiental, lo que implica una mayor participación del Estado en la planeación y coordinación del sector. Así, el café deja de ser visto únicamente como cultivo y se posiciona como una industria estratégica, obligando a todos los actores —productores, tostadores, comercializadores y exportadores— a adaptarse a nuevas exigencias en materia de trazabilidad, calidad y cumplimiento normativo.

Uno de los ejes centrales es la creación de la Comisión Nacional para el Desarrollo de la Cafeticultura Mexicana, que fungirá como articulador de políticas públicas, estrategias y normas de calidad. Aunque no participa directamente en la compra o venta de café, su influencia será clave en la definición de apoyos, regulaciones y lineamientos futuros, por lo que la participación activa del sector será fundamental.

La Ley también establece un Registro Nacional obligatorio para todos los actores de la cadena. Este mecanismo busca ordenar la actividad y facilitar el acceso a financiamiento, pero también introduce responsabilidades: quienes incumplan podrían quedar fuera del sistema formal. Esto implica que productores y empresas deberán formalizar operaciones, cumplir obligaciones fiscales y documentar adecuadamente sus procesos.

En cuanto a calidad, se promueven certificaciones, estándares y esquemas de etiquetado que podrían volverse obligatorios

mediante Normas Oficiales Mexicanas. Esto exige preparación anticipada: revisión de procesos, contratos, controles de producción y documentación. Anticiparse no solo reduce riesgos, fortalece la confianza en mercados nacionales e internacionales.

Otro aspecto relevante es la incorporación de mecanismos para analizar costos de producción y mejorar la transparencia en los precios al productor. Aunque no se fijan precios mínimos, se busca fortalecer su capacidad de negociación, especialmente en contextos de volatilidad.

La sustentabilidad ocupa un lugar prioritario. La Ley impulsa prácticas como el cultivo bajo sombra, la conservación de suelos, el manejo responsable del agua y la adaptación al cambio climático, además de contemplar incentivos y pagos por servicios ambientales. Esto representa una oportunidad para acceder a mejores mercados, cada vez más exigentes en criterios ambientales y sociales.

Sin embargo, persisten retos importantes, especialmente en estados como Chiapas, donde pequeños productores enfrentan condiciones de pobreza estructural. La Ley no resuelve de forma directa problemas como el acceso a financiamiento o la protección ante crisis climáticas y de mercado, dejando a muchos cafeticultores en situación vulnerable.

En este contexto, el acompañamiento técnico, comercial y legal se vuelve fundamental. Contar con contratos sólidos, procesos claros, certificaciones y cumplimiento normativo puede marcar la diferencia entre un proyecto frágil y uno sostenible.

En conclusión, esta Ley no busca sancionar, sino transformar al sector cafetalero. Beneficiará a quienes se organicen, profesionalicen y apuesten por la calidad y la sustentabilidad. Hoy, el café compete no solo por su sabor, sino por su trazabilidad, legalidad y compromiso ambiental. Quienes comprendan y adopten estos cambios estarán mejor preparados para el futuro.

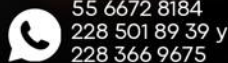
Ciudad de México, Puebla, Xalapa y Puerto de Veracruz

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.



EL DESAFÍO DEL CAFÉ MEXICANO

ENTRE EXPORTAR O EL FORTALECIMIENTO INTERNO

BETWEEN EXPORTING OR STRENGTHENING INTERNALLY

POR / BY FABIOLA BAZA, CEO CAFÉ DESTINO



México es reconocido internacionalmente por la calidad excepcional de su café. Nuestros granos, cultivados en regiones con profunda identidad y tradición, abastecen hoy a los mercados más exigentes de Europa, Asia y Norteamérica. Sin embargo, detrás de este prestigio existe una paradoja estructural: el mejor café mexicano suele consumirse fuera del país.

El Modelo Exportador.

Durante décadas, la exportación ha sido la prioridad económica. Si bien ha permitido la entrada de divisas y la inserción en mercados globales, también ha generado efectos que hoy limitan nuestro desarrollo interno. La dependencia de los precios internacionales expone a los productores a una volatilidad constante, mientras que los beneficios tienden a concentrarse en intermediarios y grandes compradores. México recibe divisas por el valor del grano. Sin embargo, el valor agregado (el tostado y la marca) se queda en los países que transforman ese café, quienes a su vez obtienen divisas mayores al vender el producto terminado. Más crítico aún es que la transformación del café dentro de nuestras fronteras el tostado, el desarrollo de marca y la distribución sigue siendo limitada frente a su verdadero potencial. Exportamos café de mejor calidad y consumimos de menor, o mezclas comerciales sin trazabilidad. Esta dinámica drena el valor agregado que debería quedarse en manos mexicanas y frena la construcción de una cultura de consumo nacional sólida.

La Movilización Interna.

Un problema poco discutido es la logística. Transportar café de especialidad dentro del territorio nacional resulta costoso y complejo. Al existir pocos canales directos entre productores y consumidores, entonces: un café de especialidad mexicano puede ser más fácil de encontrar en una cafetería extranjera que en la propia ciudad donde fue cultivado. Esto deja al consumidor local en desventaja: enfrenta precios elevados cuando busca calidad y tiene menor acceso a cafés de origen con trazabilidad real. El resultado es una cadena de valor interna debilitada donde el consumo consciente avanza lentamente. Es inaceptable que un café de especialidad sea más accesible en una cafetería de Berlín que en una de la Ciudad de México, Guadalajara o Monterrey.

Las cafeterías como lugares de visibilidad.

En este escenario, las barras de café emergen como el puente estratégico. No son solo puntos de venta; son espacios de enseñanza y conexión directa con el origen. A través de la venta directa y la promoción de microlotes, las barras reducen la brecha entre la exportación y el consumo nacional. Cada taza servida con historia y trazabilidad fortalece el reconocimiento del café mexicano en su propio territorio. El desafío para este 2026 no es frenar la exportación, sino equilibrar el modelo, es decir consolidar una política y una visión empresarial que fortalezcan la movilización nacional, impulse la transformación local y permita que el consumidor mexicano acceda al mismo café que hoy se celebra en el extranjero.

ES

EN

Mexico is internationally recognized for the exceptional quality of its coffee. Our beans, grown in regions with deep identity and tradition, supply the most demanding markets in Europe, Asia, and North America. However, behind this prestige lies a structural paradox: the best Mexican coffee is usually consumed outside the country.

The Export Model.

For decades, exports have been the economic priority. While this has allowed for the inflow of foreign currency and integration into global markets, it has also generated effects that now limit our internal development. Dependence on international prices exposes producers to constant volatility, while the benefits tend to be concentrated in intermediaries and large buyers. Mexico receives foreign currency for the value of the beans. However, the added value (roasting and branding) remains in the countries that process the coffee, which in turn obtain even more foreign currency by selling the finished product. Even more critical is that coffee processing within our borders—roasting, brand development, and distribution—remains limited compared to its true potential. We export higher-quality coffee and consume lower-quality coffee, or commercial blends without traceability. This dynamic drains the added value that should remain in Mexican hands and hinders the development of a strong national coffee-consuming culture.

Internal Mobilization.

A little-discussed problem is logistics. Transporting specialty coffee within the country is costly and complex. With few direct channels between producers and consumers, a Mexican specialty coffee may be easier to find in a foreign coffee shop than in the city where it was grown. This puts local consumers at a disadvantage: they face high prices when seeking quality and have less access to single-origin coffees with real traceability. The result is a weakened internal value chain where conscious consumption progresses slowly. It is unacceptable that specialty coffee is more accessible in a Berlin coffee shop than in one in Mexico City, Guadalajara, or Monterrey.

Coffee Shops as Places of Visibility.

In this scenario, coffee bars emerge as the strategic bridge. They are not just points of sale; they are spaces for education and direct connection to the origin. Through direct sales and the promotion of microlots, these bars reduce the gap between exports and domestic consumption. Each cup served with a story and traceability strengthens the recognition of Mexican coffee within its own borders. The challenge for 2026 is not to curb exports, but to balance the model—that is, to consolidate a policy and a business vision that strengthen national mobilization, drive local transformation, and allow Mexican consumers access to the same coffee that is currently celebrated abroad.



WORLD OF COFFEE BANGKOK 2026

MAY 7–9 2026
BITEC, THAILAND



Owned by  Specialty Coffee Association

Organized by **EXPORUM**

Hosted by



Supported by **AROMA GROUP**

Sponsored by **LO MEJOR DEL CAFE**



REGISTER NOW!

No.1 Specialty Coffee Event is Coming to Bangkok, Thailand.



MAISON SAMIRA MAATOUK

DEL ORIGEN A LA EXPERIENCIA GLOBAL
FROM ORIGIN TO GLOBAL EXPERIENCE

POR / BY ALAN LUNA

DES desde Beirut hasta convertirse en una marca global de café y lifestyle, Maison Samira Maatouk es mucho más que una simple cafetería: es una casa de café que celebra la tradición, la excelencia y la conexión humana en cada taza.

La historia de Maison Samira Maatouk se remonta a 1949, cuando la familia Maatouk abrió su primer café en Beirut, Líbano, marcando el inicio de una rica herencia cafetalera que ha perdurado por décadas. Con el tiempo, el negocio familiar evolucionó hasta convertirse en el corazón de Samira Maatouk Group, un grupo especializado en café que opera múltiples marcas y soluciones alrededor del mundo.

Hoy, Maison Samira Maatouk es conocida por ofrecer una experiencia de café completa que une tradición y modernidad. Su misión es suministrar café de la más alta calidad, desarrollado con granos de café arábica seleccionados en todo el mundo, para ofrecer sabores excepcionales en cada taza. Desde espresso hasta café árabe tradicional, cada mezcla y origen único ha sido elaborado con tecnología avanzada y más de 70 años de conocimiento en tueste. Cafés de especialidad: blends, single origins y té artesanal. Además, aquí podrás encontrar productos innovadores y accesorios como máquinas de café automáticas, kits de pour over, cápsulas, té premium y sets tradicionales, todos diseñados para enriquecer la experiencia del hogar o negocio, incluso su exclusiva colección de seis perfumes diferentes. También podrás aprender a través de sus experiencias para baristas y formación en la Maison Samira Maatouk Academy.

Maison Samira Maatouk combina la calidez de la hospitalidad con una sofisticación contemporánea, invitando a amantes del café a disfrutar de momentos de conexión, conversación y sabor en cada taza que comparten.

EN
From Beirut to becoming a global coffee and lifestyle brand, Maison Samira Maatouk is much more than just a coffee shop: it's a coffee house that celebrates tradition, excellence, and human connection in every cup.

The story of Maison Samira Maatouk dates back to 1949, when the Maatouk family opened their first coffee shop in Beirut, Lebanon, marking the beginning of a rich coffee heritage that has endured for decades. Over time, the family business evolved into the heart of the Samira Maatouk Group, a coffee specialist group that operates multiple brands and solutions around the world.

Today, Maison Samira Maatouk is known for offering a complete coffee experience that blends tradition and modernity. Its mission is to supply the highest quality coffee, developed with select Arabica beans from around the world, to deliver exceptional flavors in every cup. From espresso to traditional Arabica coffee, each blend and single origin has been crafted with advanced technology and over 70 years of roasting expertise. Specialty coffees: blends, single origins, and artisanal teas. Here you'll also find innovative products and accessories such as automatic coffee machines, pour-over kits, capsules, premium teas, and traditional sets, all designed to enhance the experience at home or in your business, including their exclusive collection of six different fragrances. You can also learn through their barista experiences and training at the Maison Samira Maatouk Academy.

Maison Samira Maatouk combines the warmth of hospitality with contemporary sophistication, inviting coffee lovers to enjoy moments of connection, conversation, and flavor in every cup they share.

We thank Mr. Mohammad Mahfouz for the hospitality shown to our Editor-in-Chief, Alan Luna, in Abu Dhabi, United Arab Emirates.

CIUDAD DE MÉXICO

**MIÉRCOLES 6 DE MAYO
FORO INDIE ROCKS**



TBL: LATIN AMERICA

Presenta este código antes del 20 de abril y recibe un 10 % de descuento:
TodosSomosTBL2026

www.thebaristaleague.com

EL ÉXITO DETRÁS DEL CAFÉ DE COLOMBIA

THE SUCCESS BEHIND COLOMBIAN COFFEE

POR / BY FERNANDO PATIÑO, CO-FOUNDER AND COMMERCIAL DIRECTOR OF MAJESTIC COFFEES, COFFEE EXPORTERS FROM THE HUILA REGION OF COLOMBIA



El café de Colombia es reconocido como un café de muy alta calidad dentro de la industria del café especial a nivel mundial, lo que genera una demanda natural y valores de venta superiores frente a cafés de otros países, como Brasil. Alrededor del **85% de los consumidores en Estados Unidos reconocen a Colombia como un país productor de café**, y el **96% considera que el café colombiano es bueno o excelente** (National Coffee Association - NCA).

Existen **tres motivos trascendentales** que permiten que Colombia goce de tanto reconocimiento y facilidad de penetración en los mercados internacionales.

El primero es el gran trabajo de **promoción y posicionamiento de la marca Café de Colombia**, liderado por la **Federación Nacional de Cafeteros (FNC)**. Durante décadas, la Federación ha desarrollado estrategias para posicionar el café colombiano en el mercado internacional, principalmente en Estados Unidos, Japón y Europa. En 1959 creó el personaje e ícono de la marca **Café de Colombia, Juan Valdez**, y desde entonces ha desarrollado campañas de promoción con inversiones muy significativas, una actividad que continúa hasta el día de hoy.

El segundo factor es el **ecosistema natural que permite la producción de cafés de alta calidad**. El terroir de Colombia —compuesto por su latitud privilegiada, producción en alta montaña, alta pluviosidad, suelos altamente fértiles y ciclos constantes de lluvia y sol— genera el ambiente ideal para el desarrollo de cafés de altísima calidad. Estos factores permiten un desarrollo más lento del grano, produciendo cafés más densos, aromáticos, con buena acidez y perfiles complejos. A esto se suma la cultura cafetera del país: el productor colombiano tiene una larga tradición enfocada en la producción de cafés de alta calidad.

El tercer factor es la **investigación y el desarrollo dentro del sector cafetero**. Fincas productoras de cafés especiales, entidades privadas como **Tecnicafé**, universidades y centros de investigación como **CESURCAFÉ** y **CENICAFÉ**, así como investigadores independientes, han dedicado tiempo, recursos y talento humano al desarrollo de nuevas variedades, procesos y perfiles de café de alta calidad. Por ejemplo, Colombia se ha convertido en un país referente en la línea de cafés con crecimiento exponencial de **cofermentados**, así como en el desarrollo de procesos experimentales. También es uno de los países con mayor presencia de cafés utilizados por competidores en eventos como el **World Barista Championship**, impulsado por variedades y procesos especiales.

Estas **3 razones** generan un **ecosistema excepcional** que ha permitido posicionar y consolidar el reconocimiento del café de Colombia en el mundo.

EN

Colombian coffee is recognized as a very high-quality coffee within the specialty coffee industry worldwide, generating natural demand and higher sales prices compared to coffees from other countries, such as Brazil. Around **85% of consumers in the United States recognize Colombia as a coffee-producing country**, and **96% consider Colombian coffee to be good or excellent** (National Coffee Association - NCA).

There are **three key reasons** why Colombia enjoys such recognition and ease of penetration in international markets.

The first is the extensive **promotional and positioning work of the Café de Colombia brand**, led by the **National Federation of Coffee Growers (FNC)**. For decades, the Federation has developed strategies to position Colombian coffee in the international market, primarily in the United States, Japan, and Europe. In 1959, he created the character and icon of the **Café de Colombia brand, Juan Valdez**, and since then has developed promotional campaigns with significant investments, an activity that continues to this day.

The second factor is the **natural ecosystem that allows for the production of high-quality coffees**. Colombia's terroir—composed of its privileged latitude, high-altitude production, high rainfall, highly fertile soils, and constant cycles of rain and sun—creates the ideal environment for the development of exceptionally high-quality coffees. These factors allow for slower bean development, producing denser, more aromatic coffees with good acidity and complex profiles. Added to this is the country's coffee culture: Colombian producers have a long tradition focused on producing high-quality coffees.

The third factor is **research and development within the coffee sector**. Specialty coffee farms, private entities like **Tecnicafé**, universities and research centers such as **CESURCAFÉ** and **CENICAFÉ**, as well as independent researchers, have dedicated time, resources, and human talent to developing new varieties, processes, and profiles of high-quality coffee. For example, Colombia has become a leading country in the field of coffees with exponential growth in **co-fermented coffees**, as well as in the development of experimental processes. It is also one of the countries with the largest presence of coffees used by competitors in events like the **World Barista Championship**, driven by specialty varieties and processes.

These **three factors** create an **exceptional ecosystem** that has allowed Colombian coffee to position and consolidate its recognition worldwide.

THE 25TH SEOUL INT'L CAFE SHOW

LO MEJOR DEL
CAFÉ

CafeShow

WORLD COFFEE
LEADERS FORUM

Nov. 11 - 14, 2026
COEX, Seoul, Korea

La cita imperdible del café en Asia



75+
Países



130K+
Visitantes



4,000
Marcas

Una plataforma empresarial liderando la industria del café

Café Show Seoul es la mayor plataforma de negocios del mundo dedicada al café, celebrada cada noviembre en Seúl. Reúne a la industria, la cultura y el conocimiento para crear una experiencia única que conecta a profesionales y amantes del café de todo el planeta.

De manera simultánea, el World Coffee Leaders Forum celebra su 14ª edición, reuniendo a expertos internacionales del café y de la gastronomía para compartir visiones y tendencias que marcan el futuro de la industria.



Cafe Show Seoul
Descubre más



Conéctate con pioneros que marcan las tendencias del mañana



World Coffee Leaders Forum
Más información

FERIA INTERNACIONAL DEL LIBRO DE COYOACÁN (FILCO)

POR / BY MELANIE MASIS

L a Feria Internacional del Libro de Coyoacán (FILCO) se ha consolidado como uno de los encuentros culturales más dinámicos y representativos de México, transformando cada año el Jardín Hidalgo y el Jardín Centenario en un gran corredor cultural donde la literatura, el arte y el pensamiento contemporáneo dialogan directamente con la ciudad y su gente.

Lo que inició como una iniciativa para fortalecer la vida cultural en Coyoacán, hoy es una plataforma nacional que convoca a lectores, escritores, editoriales, universidades, instituciones culturales, embajadas y familias enteras en torno a una misma convicción: la cultura es un derecho y un puente de comunidad.

Entre 2022 y 2025, FILCO ha registrado un crecimiento sostenido y contundente. Más de 280,000 visitantes participaron en su edición más reciente, consolidando una tendencia ascendente que proyecta para 2027 más de 400,000 asistentes. Durante diez días continuos, con horario de 11:00 a 21:00 horas, se desarrollaron más de 380 actividades que incluyen presentaciones literarias, mesas de diálogo, conferencias, recitales poéticos, espectáculos escénicos, conciertos y exposiciones culturales.

ES

EN

The Coyoacán International Book Fair (FILCO) has established itself as one of Mexico's most dynamic and representative cultural events, transforming the Hidalgo Garden and the Centenario Garden each year into a grand cultural corridor where literature, art, and contemporary thought engage directly with the city and its people.

What began as an initiative to strengthen cultural life in Coyoacán is now a national platform that brings together readers, writers, publishers, universities, cultural institutions, embassies, and entire families around a shared conviction: culture is a right and a bridge to community.

Between 2022 and 2025, FILCO has experienced sustained and significant growth. More than 280,000 visitors participated in its most recent edition, consolidating an upward trend that projects more than 400,000 attendees by 2026. For ten consecutive days, from 11:00 a.m. to 9:00 p.m., more than 380 activities take place, including literary presentations, panel discussions, conferences, poetry recitals, stage performances, concerts, and cultural exhibitions.





ES

La feria reúne a más de 250 stands y 900 sellos editoriales, generando una oferta amplia y diversa que integra editoriales internacionales, independientes, librerías, escritores emergentes y un pabellón especializado en libros antiguos. Además, cuenta con talleres completamente gratuitos enfocados en lectura, escritura, creatividad, arte, ciencia y formación cultural. En 2025, más de 15,000 personas participaron en estas actividades formativas.

Este crecimiento responde a una visión estructurada y de largo alcance que se fortalece a través del Consejo Cultura Continúa en Movimiento, impulsado por su Presidente y Fundador, Gerardo Valenzuela Nava, ampliando el espíritu de la feria hacia una estrategia nacional permanente que articula identidad, memoria, innovación y cohesión social durante todo el año.

Nada de este desarrollo sería posible sin el respaldo de empresarios comprometidos que han creído en la fuerza transformadora del proyecto. Gracias a su apoyo, año con año restaurantes emblemáticos como Los Danzantes Coyoacán, Corazón de Maguey y Casa Xipe abren sus puertas para que escritores e invitados se sientan en casa, mientras que el Hotel H21, ubicado en Coyoacán, se ha sumado activamente brindando hospitalidad y acompañando el crecimiento cultural del proyecto.

EN

The fair brings together more than 250 booths and 900 publishing houses, generating a broad and diverse offering that includes international and independent publishers, bookstores, emerging writers, and a pavilion specializing in rare books. It also features completely free workshops focused on reading, writing, creativity, art, science, and cultural development. In 2025, more than 15,000 people participated in these educational activities.

This growth stems from a structured, long-term vision strengthened by the Culture Continues in Motion Council, spearheaded by its President and Founder, Gerardo Valenzuela Nava. This council expands the fair's spirit into a permanent national strategy that integrates identity, memory, innovation, and social cohesion throughout the year.

None of this development would be possible without the support of committed business leaders who have believed in the transformative power of the project. Thanks to their support, year after year iconic restaurants such as Los Danzantes Coyoacán, Corazón de Maguey and Casa Xipe open their doors so that writers and guests feel at home, while the Hotel H21, located in Coyoacán, has actively joined by providing hospitality and accompanying the cultural growth of the project.

LAS MEJORES BARRAS DE ESPECIALIDAD DE CHIAPAS

AROMA SABOR Y MUCHO MÁS

POR ALAN BIANCCI



CAFEOLOGÍA

En el corazón de San Cristóbal de las Casas, Cafeología es un epicentro del conocimiento cafetalero. Su propuesta trasciende la barra: integra tostaduría, laboratorio, formación y hospitalidad en un mismo espacio, consolidándose como una institución dedicada a la investigación y desarrollo del café de especialidad. Aquí, cada taza es resultado de un trabajo profundo con productores chiapanecos y una filosofía que prioriza la ética, la calidad y la trazabilidad. Te sugiero disfrutar de la degustación "Lo Mejor del café".

AROMA ESPRESSO

En Tuxtla Gutiérrez, Aroma Espresso se ha posicionado como una de las cafeterías pioneras en café de especialidad en la capital chiapaneca. Su propuesta combina técnica, selección de granos y una ejecución precisa que refleja el crecimiento de la cultura cafetera en la región. El espacio equilibra modernidad y calidez, con una carta que va desde métodos de extracción hasta opciones gastronómicas bien logradas. Es un punto de encuentro para quienes buscan calidad constante y una experiencia contemporánea alrededor del café.

HONORA MÉXICO

Honora México, en San Cristóbal de las Casas, es una experiencia que va más allá del café: es un espacio cultural donde convergen diseño, gastronomía y tradición. Su concepto integra artesanía, identidad mexicana y café de especialidad en un ambiente cuidadosamente curado. Cada visita se siente como una exploración sensorial. Desde su café hasta los detalles del entorno, Honora propone una narrativa donde lo local se reinterpreta con sensibilidad estética y respeto por el origen. Te sugiero los Mocteles, como el Orange Ginger Brew.



MOCHÓ CAFÉ

En Tapachula, Mochó Café representa la esencia del Soconusco en taza. Su propuesta se nutre de una región cafetalera histórica, donde el café no es tendencia, sino herencia viva. Cabe destacar que sus granos de café son producidos en Motozintla, Chiapas. Aquí el ambiente es cercano y auténtico, ideal para descubrir perfiles locales en preparaciones accesibles y bien ejecutadas. Mochó funciona como un punto de conexión entre la tradición productiva de la zona y el consumidor contemporáneo. Disfruta de su cocecha en cafés filtrados.



HISTÓRICO CAFÉ TOSTADOR

Ubicado en el centro de San Cristóbal, Histórico Café Tostador combina ubicación privilegiada con una oferta sólida de café de especialidad. Su tostado propio permite ofrecer perfiles consistentes, pensados tanto para el consumidor casual como para el más experimentado. El espacio, amplio y versátil, invita a largas y placenteras estancias. Es un lugar donde el café se integra naturalmente a la vida cotidiana. Cabe destacar que en 2025 estuvo nominada en The World's 100 Best Coffee Shops y en 2026 obtuvo el #35 a nivel mundial.



EMILIO GÁLVEZ CAFÉ

Emilio Gálvez Café, en Belisario Domínguez, es una propuesta que apuesta por la precisión y el detalle en cada taza. Su enfoque en café de especialidad se percibe en la selección de granos de su propia finca y en la ejecución técnica de sus métodos. El ambiente es familiar e ideal para quienes gustan de disfrutar en compañía de amigos o tu pareja. Emilio Gálvez Café, representa una nueva generación de cafeterías al sur del estado de Chiapas, más conscientes, profundamente conectadas con la calidad y que buscan compartirla.

CHIAPAS

UN VIAJE A LA TRADICIÓN

POR ALAN LUNA

Chiapas es un territorio donde la naturaleza y la historia dialogan constantemente. En cada rincón se percibe una identidad que no solo se conserva, sino que se vive: en sus cocinas, en sus lenguas originarias, en la calidez de su gente y en su café. Recorrer este estado del sureste mexicano es sumergirse en una riqueza cultural, turística y gastronómica que encuentra su máxima expresión en ciudades vibrantes y paisajes que parecen detenidos en el tiempo.

Tuxtla Gutiérrez

La capital chiapaneca es la puerta de entrada a esta travesía. Moderna y dinámica, Tuxtla Gutiérrez resguarda tradiciones profundamente arraigadas, como la música de marimba que resuena en plazas públicas al caer la tarde. Muy cerca, el imponente Cañón del Sumidero ofrece un espectáculo natural de paredes verticales que se elevan sobre el río Grijalva, recordando la fuerza geológica que define al estado. En la mesa, Tuxtla es un punto de encuentro de sabores: desde el cochito horneado hasta los tamales de chipilín y el tradicional pozol, bebida ancestral que refresca y conecta con el pasado prehispánico.

Un imperdible es el **Restaurant Señorial**, donde la cocina chiapaneca se sirve con identidad y memoria. Este espacio en Tuxtla Gutiérrez se ha consolidado como un refugio gastronómico para quienes buscan los sabores auténticos de los Altos de Chiapas, particularmente de Teopisca. La propuesta del lugar gira en torno a recetas tradicionales que privilegian la sencillez y el sabor profundo: longaniza, cecina, costilla y guisos caseros que evocan la cocina de pueblo, donde el fuego lento y el sazón heredado son protagonistas. El ambiente acompaña la experiencia: acogedor, con un servicio cercano que remite a la hospitalidad del sureste mexicano. Más que un restaurante, Señorial funciona como un puente culinario entre Tuxtla y Teopisca, llevando a la mesa sabores que conservan su esencia tradicional. ¿Dónde? Avenida Chiapas 332, Plan de Ayala, 29020, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

San Cristóbal de las Casas

Caminar por San Cristóbal es recorrer siglos de historia. Sus calles empedradas, sus fachadas coloridas y la presencia constante de comunidades indígenas hacen de esta ciudad un epicentro cultural único. Espacios como el Mercado de Santo Domingo permiten apreciar la riqueza textil y artesanal de los pueblos originarios. La gastronomía aquí es un reflejo de ese mestizaje: embutidos tradicionales, panes artesanales y dulces regionales que acompañan perfectamente una taza de café de altura, cultivado en las montañas chiapanecas.

Comitán de Domínguez

Con un aire tranquilo y señorial, Comitán destaca por su arquitectura colonial y su profunda conexión con la historia. Sus plazas invitan a la contemplación, mientras que su cocina resguarda recetas que han pasado de generación en generación, donde ingredientes locales se transforman en platillos llenos de identidad.

Muy cerca se encuentra uno de los mayores tesoros naturales del estado: el Parque Nacional Lagunas de Montebello, un conjunto de lagos de tonalidades turquesa y esmeralda que ofrecen paisajes de ensueño.

Tapachula

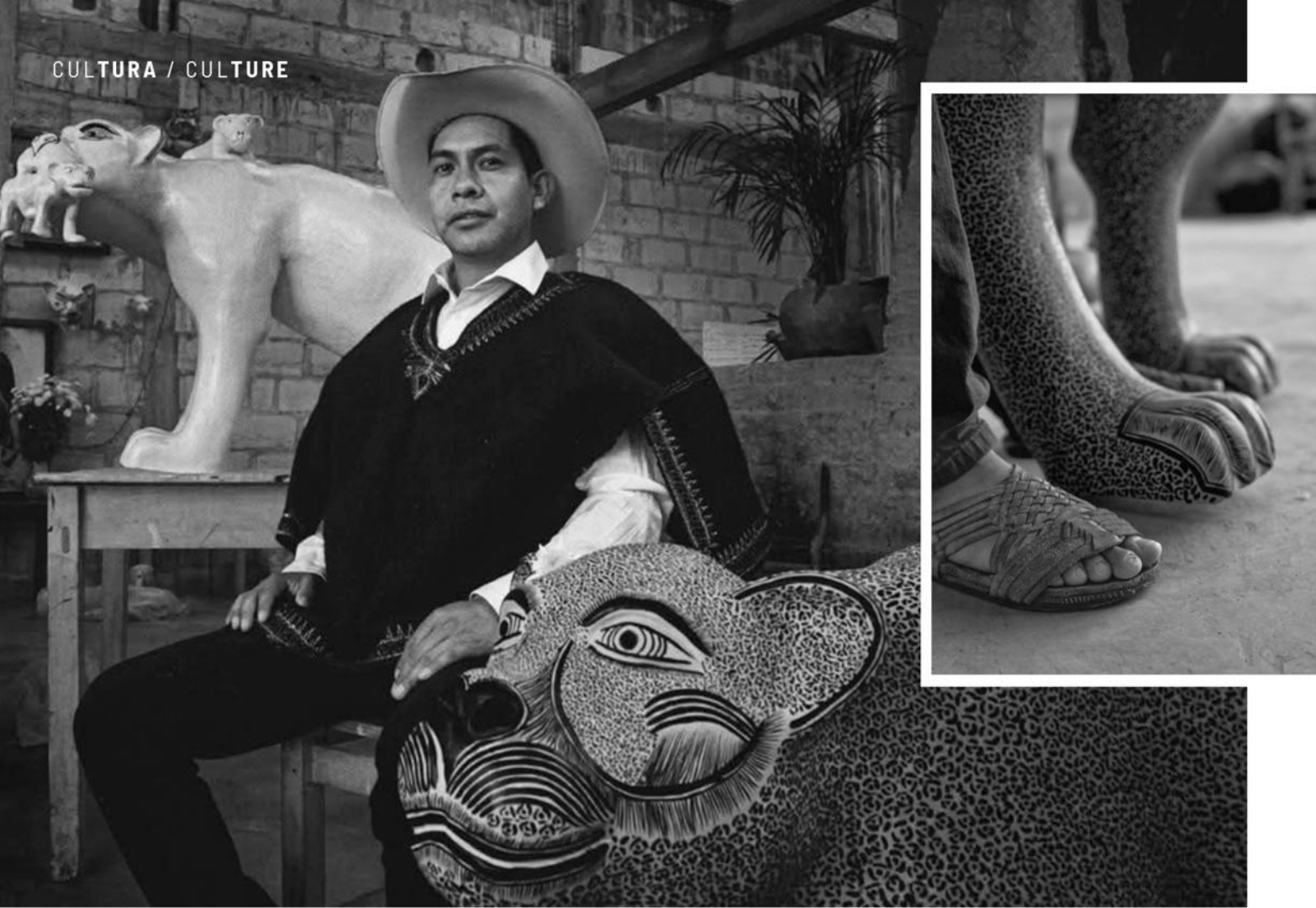
En la frontera sur, Tapachula emerge como un cruce de culturas. Conocida como la "Perla del Soconusco", esta región es clave en la producción de café, cacao y frutas tropicales. Su diversidad se refleja en su gastronomía, donde conviven sabores mexicanos con influencias centroamericanas y asiáticas. Aquí, el café adquiere un protagonismo especial: el Soconusco es una de las zonas cafetaleras más importantes de México, reconocida por la calidad de sus granos.

Imperdibles

Adentrarse en Palenque es viajar al corazón del mundo maya. Rodeada por selva, esta zona arqueológica revela templos y estructuras que narran la grandeza de una civilización milenaria. Es uno de los sitios más emblemáticos de México, donde historia y naturaleza se funden en una experiencia profundamente espiritual. Las Cascadas de Agua Azul deslumbran con sus tonalidades intensas y su constante fluir, creando un paisaje hipnótico que invita a la contemplación. Muy cerca, la Cascada Velo de Novia ofrece una postal de serenidad, con su caída de agua que parece un velo suspendido entre la vegetación. Estos espacios no solo son atractivos turísticos, sino también refugios naturales donde la biodiversidad se expresa en todo su esplendor.

Chiapas es más que un destino; es una suma de experiencias que apelan a todos los sentidos. Desde la vitalidad urbana de Tuxtla hasta la profundidad cultural de San Cristóbal, la calma de Comitán, la fertilidad de Tapachula, la mística de Palenque y la fuerza natural de sus cascadas y lagunas, el estado ofrece un recorrido completo por la esencia de México. En cada taza de café, en cada platillo y en cada paisaje, Chiapas revela su mayor riqueza: la capacidad de conectarte con la tierra, la historia y la cultura en su estado más puro.





EL JAGUAR DE JUAN PEDRO LÓPEZ

ARTE Y RESISTENCIA EN AMATENANGO DEL VALLE, CHIAPAS

POR DR. FRANCISCO REYES AREVALO

En Amatenango del Valle, donde la alfarería ha sido históricamente un legado femenino, Juan Pedro López decidió no romper la tradición, sino expandirla. Desde su taller ha tejido un puente entre técnica, identidad y resistencia cultural, demostrando que el barro también puede ser territorio de innovación.

Ganador de primeros lugares en la categoría de barro y principal impulsor de la "Feria Internacional de Barro", que este año celebra su cuarta edición, Juan Pedro ha convertido su oficio en plataforma colectiva. Su sello son los jaguares: piezas que destacan por la fidelidad con la que reproduce la mancha real del felino, alejándose de los patrones convencionales y apostando por una observación minuciosa de la naturaleza. Cada figura parece contener movimiento, tensión y vida. La innovación no se limita a la estética. Incorporó a su proceso un horno de tiro inverso —aprendido junto a maestros internacionales— que permite mayor resistencia en las piezas, la creación de barro negro y una cocción más uniforme que evita fracturas.

Su taller también se ha transformado en un espacio de formación para mujeres y jóvenes de la comunidad. Sus piezas han recorrido ferias nacionales y han sido reconocidas en la categoría

de expresiones artísticas culturales. A los 18 años obtuvo el tercer lugar en el concurso Fray Bartolomé de las Casas.

El próximo reto apunta alto: la Copa Mundial de la FIFA 2026. Planea presentar un jaguar intervenido con símbolos chiapanecos y elementos futbolísticos, proyectando su identidad hacia un escenario global. Más allá de la técnica, sus obras comunican. El jaguar con paloma dialoga con la paz en tiempos de violencia; el jaguar de la reconciliación, acompañado de cachorros de distintos colores, celebra la diversidad como fuerza comunitaria. En cada pieza hay un mensaje que trasciende la forma.

Formado como ingeniero industrial, aplica conocimientos de procesos y logística a la alfarería heredada de su familia, fortaleciendo su producción sin perder raíz. Su compromiso con la lengua tzeltal —hablada en los Altos de Chiapas— refuerza una identidad que no busca adaptarse al mundo, sino dialogar con él desde su propio origen. Es así como sus jaguares no solo se modelan: respiran, interpelan y representan. En sus manos, el barro deja de ser materia para convertirse en símbolo vivo de Chiapas, un recordatorio de que la tradición no se conserva inmóvil, se honra haciéndola evolucionar.



Empaque su calidad.
Pack your quality.

LAMITEC, MÁS DE 40 AÑOS INNOVANDO EN EMPAQUE FLEXIBLE PARA EL MEJOR CAFÉ.


LA CALIDAD DE TU CAFÉ REQUIERE UN EMPAQUE
A LA ALTURA. OFRECEMOS SOLUCIONES QUE SE
ADAPTAN A TUS NECESIDADES:


- Amplia variedad de formatos para café en grano, molido o en cápsulas.
- Impresión digital a partir de 1,000 piezas por diseño.
- Venta de empaque sin impresión desde 100 piezas.
- Entrega confiable y puntual, porque sabemos que el tiempo es clave.


Contáctanos y descubre la mejor solución
para que tu empaque se destaque.


TIENDA EN LÍNEA




 BolsasLamitec

 LamitecSAdeCV

 lamitec.empaques

 @lamitecdm

 Lamitec

LADA SIN COSTO 800 010 99 00

WHATSAPP 55 3212 3729

www.lamitec.com

NUEVO NUEVO NUEVO NUEVO NUEVO NUEVO



NUEVO NUEVO

NUEVO NUEVO

NUEVO NUEVO NUEVO NUEVO NUEVO

NUEVO

NUEVO NUEVO NUEVO NUEVO NUEVO

NUEVO

NUEVO NUEVO NUEVO NUEVO NUEVO

NUEVO NUEVO NUEVO NUEVO NUEVO

IMPULSA TU MENÚ CON PRODUCTOS NUEVOS

De venta exclusiva en sucursales Etrusca,
mayor información en: www.cafeetrusca.com