

La revista

FICAFÉ

Tingo María – Huánuco, 2024



Inforegión

Revista Ficafé 2024
Noviembre, 2024

Inforegión. Agencia de prensa ambiental.

Dirección General: Manuel Boluarte

Coordinación: Cintya Coronado

Redacción: Tomás Tapia, Alejandra Thais, Elías Ingaruca,
Marvin Andrade y Rafael Carbajal

Diseño y diagramación: Fernando Boluarte



CONTENIDOS



- 05 HUÁNUCO HACE HISTORIA: FICAFÉ 2024 LLEGA A LA CIUDAD DE LA BELLA DURMIENTE
- 06 UNA VITRINA PARA EL CAFÉ MÁS DELICIOSO DE HUÁNUCO
- 07 USAID APOYA EL DESARROLLO DEL CAFÉ EN LA AMAZONÍA PARA MEJORAR VIDAS Y ECONOMÍAS
- 08 CAFÉ PERUANO: ESFUERZO, DEDICACIÓN Y TRADICIÓN
- 09 DE LA COCA AL CAFÉ: MOTOR DE CAMBIO PARA LAS FAMILIAS RURALES
- 10 TAZA DE EXCELENCIA
- 14 LA RUTA DE LA FICAFÉ
- 16 TANGARA CAFÉ: PRODUCCIÓN SOSTENIBLE DESDE EL BOSQUE MONTANO DE CARPISH
- 18 HUÁNUCO: COMPROMISO POR EL CAFÉ DE CALIDAD
- 19 CAFÉ UCAYALINO EN BUSCA DE MERCADOS INTERNACIONALES
- 20 DALILA Y SAMUEL: CAFICULTORES REPRESENTAN A LA PROVINCIA DE DOS DE MAYO
- 22 SHUNTE: COOPERATIVA DE TOCACHE FORTALECE LA ECONOMÍA LOCAL
- 24 CAFÉ DE ALTURA: PRODUCTORES DE LUYANDO BUSCAN CONQUISTAR NUEVOS MERCADOS



CONTENIDOS

26

Q'ULTO: CAFÉ DE LA DIVISORIA CONQUISTA
EL MERCADO DE CAFÉS DE ESPECIALIDAD

28

CORDILLERA AZUL: EL SABOR DE UCAYALI
EN TINGO MARÍA

30

PANGOA: PROMOCIÓN DE CALIDAD Y SOSTE-
NIBILIDAD EN EL CAFÉ

32

RÍO TAMBO: CAFÉ PREMIADO RUMBO A
NUEVOS MERCADOS

34

FLOR DE CAFÉ: MUJERES CAFETALERAS DE
CUSCO

36

ISRAEL ANTONIO: TRADICIÓN Y CALIDAD
UCAYALINOS

38

LLAYLLINO: COOPERATIVA RESALTA LA
BELLEZA DE JUNÍN





Huánuco hace historia: Ficafé 2024 llega a la ciudad de la Bella Durmiente

Para Antonio Pulgar, gobernador regional de Huánuco, el evento no solo promocionará el café local, sino que también atraerá turismo y dinamizará la economía local.

La región Huánuco se prepara para escribir un nuevo capítulo en su historia con la realización de la Ficafé 2024, evento que por primera vez se desarrollará en Tingo María del 7 al 10 de noviembre.

“Vamos a dejar marcado en la historia, porque va a ser la mejor Ficafé y lo vamos a hacer en esta playa Tingo”, destacó el gobernador Antonio Pulgar, quien enfatizó que este logro es producto de un esfuerzo conjunto entre la Municipalidad de Leoncio Prado y diversas instituciones.

Impulso al turismo y la economía local

La feria no solo busca promocionar el café huanuqueño,

sino también potenciar el turismo en la región. “Históricamente, la Ficafé genera también turismo en la ciudad que la alberga. Tenemos que decirle al mundo entero que la feria se hará en Tingo María, Huánuco, y, por ello, se realizará la ruta del café”, señaló el gobernador.

Ficafé representa una oportunidad única para la economía local, considerando que Huánuco cuenta con ocho provincias productoras de café. “Todos ganamos acá, hasta los comercios ambulatorios. Esa es la idea de cómo promovemos y mejoramos la economía”, expresó Pulgar.

La elección de Tingo María como sede no es casual. La ciudad viene de organizar exitosamente la Expoamazónica el año pasado, demostrando su capacidad para albergar eventos de gran envergadura.

“Lo que puedo decirles es que Tingo María y su gente son maravillosos”, resaltó la autoridad regional, quien hizo un llamado a los comerciantes y población en general a prepararse para recibir a los visitantes que llegarán a la ciudad de la Bella Durmiente.



Una vitrina para el café más delicioso de Huánuco

El alcalde Marx Fuentes afirma que la Ficafé 2024 representa una oportunidad única para el desarrollo turístico de Tingo María y el Parque Nacional.

Tingo María se prepara para ser sede de la Feria Internacional de Cafés Especiales (Ficafé) 2024. Para el alcalde provincial de Leoncio Prado, Marx Fuentes, el evento promete dinamizar la economía local y mostrar al mundo la calidad del café de la región.

Esta ciudad, considerada la puerta de la Amazonía peruana, continúa su proceso de crecimiento y avance, tras haber sido sede de importantes eventos como la Expoamazónica el año pasado. “La Ficafé es una gran oportunidad. Es una vitrina para el café más delicioso de la región Huánuco”, destacó el burgomaestre.

Gestiones realizadas

La designación como sede se logró gracias al trabajo conjunto con las autoridades regionales. El alcalde Fuentes reveló que el año pasado

viajaron hasta Puno junto al gobernador regional Antonio Pulgar para gestionar la sede de Ficafé. “El gobernador me dijo que llevaríamos la Ficafé y que la sede sería Tingo María”, señaló.

Impacto económico

El alcalde provincial resaltó que el evento permitirá dinamizar la economía local. “Tendremos la oportunidad de contar con actividad comercial. Eso es bueno para nuestros hermanos, para todos. De esta forma, se beneficiarán desde los ambulantes hasta los grandes hoteles y restaurantes. Quien gana es la población de Leoncio Prado”, expresó.

El alcalde Fuentes también felicitó al comité de organización y reafirmó el compromiso de seguir trabajando por el desarrollo de la ciudad ubicada en la Amazonía peruana, destacando la importancia del Parque Nacional Tingo María como atractivo turístico de la zona.





USAID apoya el desarrollo del café en la Amazonía para mejorar vidas y economías locales

Por: Savannah ThomasArrigo, Directora de la Oficina de Desarrollo Sostenible de USAID.

Como directora de la Oficina de Desarrollo Sostenible de USAID en el Perú, me enorgullece colaborar en el fortalecimiento de la cadena de valor del café, que brinda oportunidades económicas lícitas a las poblaciones vulnerables de la Amazonía peruana, quienes han dejado atrás los cultivos de coca en favor de un desarrollo sostenible.

Es reconfortante observar la evolución de este sector, impulsada por hombres y mujeres que trabajan sus tierras con esmero para mejorar sus economías familiares, logrando que el café peruano sea cada vez más apreciado a nivel mundial.

Gracias a plataformas como Ficafé y la Taza de Excelencia, los productores pueden exhibir las cualidades excepcionales de sus productos, conectarse con compradores nacionales e internacionales, desarrollar estrategias de mercado y establecer acuerdos que optimicen las condiciones y los canales de distribución para su comercialización.

En USAID nos sentimos orgullosos de impulsar estas competencias, en el marco de nuestro proyecto “Comunidad de Cafés Especiales”, implementado por nuestro socio Central de Café y Cacao. A través de este proyecto, buscamos mejorar los ingresos de 3,600 familias caficultoras, promoviendo la calidad de sus cultivos

en 12 cooperativas del Perú. Trabajamos en alianza con DEVIDA y otros actores del sector privado para generar condiciones que transformen la vida de miles de familias en la Amazonía peruana.

Felicita
mos a todos los
participantes y les
deseamos muchos
éxitos en estas
competencias.



Café peruano: Esfuerzo, dedicación y tradición

Por: Sergio González Guerrero, ministro de la Producción

Desde el Ministerio de la Producción (PRODUCE) sabemos que detrás de cada taza de café peruano hay una historia de esfuerzo, dedicación y tradición. Este grano ha recorrido un largo camino, desde las zonas cafetaleras de nuestra Amazonía y los Andes, hasta llegar a las mesas de consumidores en todo el mundo.

Por eso, la octava edición de la Feria Internacional de Cafés Especiales (Ficafé), que se realizará en la región Huánuco, tendrá una participación activa de nuestro sector. Así, desde el Instituto Tecnológico de la Producción (ITP), que está a cargo de los CITE, presentaremos la oferta de servicios tecnológicos y de innovación para toda la cadena de valor del café.

De igual manera, el programa Tu Empresa contará con el stand Perú Produce, que albergará a 16 mype productoras de café y derivados a nivel nacional a p o y a d a s por el ministerio, quienes presentarán sus mejores productos al público en general.

Por último, la Dirección General

de Desarrollo Empresarial (DGDE) realizará una Rueda de Negocios, donde más de 50 mipyme productoras de café y sus derivados tendrán la oportunidad de establecer contactos comerciales con 20 grandes empresas compradoras, que provienen de sectores como el retail, hotelería, agroexportación y más.

Así esperamos generar negociaciones por S/ 9 millones, lo que significará una importante fuente de oportunidades para el crecimiento de nuestras mipyme y un impulso clave para la reactivación económica de la región y el país.



De la coca al café: Motor de cambio para las familias rurales

Por: Carlos Figueroa Henostroza, presidente ejecutivo de la Comisión Nacional para el Desarrollo y Vida sin Drogas - Devida

En esta edición del Ficafé, no solo estamos promoviendo un grano de café, estamos promocionando el esfuerzo de muchas familias rurales, que trabajan día a día para entregarnos granos de calidad.

Estamos poniendo en valor un producto que es fruto del esfuerzo de muchas familias, que en algunos casos hemos arrancado de las garras del narcotráfico, para que con su propia decisión y con una mirada de desarrollo y responsabilidad entregan productos de altísima calidad.

El café ha sido uno de los grandes medios para

romper y ser contención del avance negativo de los cultivos ilícitos de coca que tanto daño hace a la ecología mundial. No olvidemos que estamos peleando con un enemigo transnacional. Y comprando, degustando y aprendiendo a sentir los sabores del café de calidad seguiremos apoyando al desarrollo de nuestras familias rurales.





Taza de Excelencia:

Perú apuesta por la calidad en el café de especialidad

El prestigioso certamen busca premiar a los mejores cafés del país, consolidando así la presencia del café peruano en la industria internacional. Este año, el evento promete alcanzar nuevos récords tanto en calidad como en valor.

La Taza de Excelencia Perú 2024, el evento más relevante de la industria cafetalera peruana, celebrará su octava edición en el marco de la VIII Feria Internacional de Cafés Especiales (Ficafé). Este certamen se ha consolidado como uno de los más prestigiosos para el café de especialidad en el país y reúne a productores de doce regiones cafetaleras, quienes compiten por el título a mejor café del Perú.

La Taza de Excelencia no es solo una competencia; es una plataforma clave para el crecimiento de las familias cafetaleras. "Promueve el desarrollo económico



de las familias cafetaleras a nivel nacional y posiciona la imagen del café peruano en la industria de especialidad en el mundo", afirma Geni Fundes, gerente general de Central Café & Cacao, la organización encargada de coordinar el evento en Perú.

Fundes también destaca el impacto positivo y multiplicador que ha tenido la competencia en la calidad y consistencia del café peruano, motivando a los productores a mejorar sus técnicas y perfeccionar sus perfiles, lo que ha agregado valor a su producto, generando rentabilidad en el cultivo.



Etapas de una competencia rigurosa

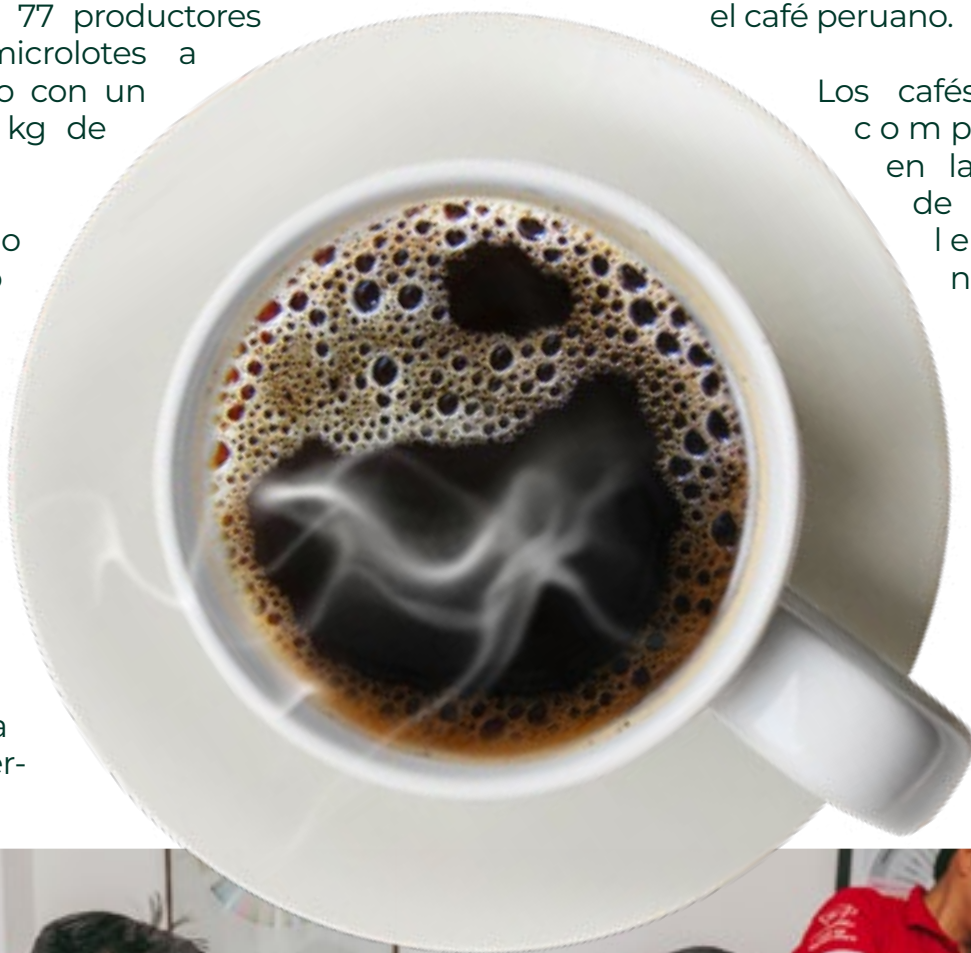
La Taza de Excelencia es un proceso metódico que consta de varias etapas de selección. La primera fase es la rueda de preselección en la que se catan cientos de muestras de café. Este año, participaron 228 productores de 12 regiones cafetaleras, de los cuales 106 avanzaron a la Rueda Nacional, realizada en Lima del 12 al 18 de octubre. Asimismo, 77 productores trasladaron sus microlotes a la capital, cada uno con un promedio de 400 kg de café pergamino.

Luego de un arduo trabajo del equipo de jueces nacionales de diversas regiones de Perú, y bajo la supervisión del juez principal Scott Conary, de la Alliance for Coffee Excellence (ACE), 39 productores lograron clasificar para la Rueda Internacional, reser-

vada únicamente para cafés que alcanzan 86 puntos o más.

Este año, destacaron los cafés de Cajamarca (14) y Cusco (16), que juntos aportaron 30 productores a la final. También resaltaron Amazonas con 5 productores, Puno con 2, Piura con 1 y Pasco con 1, demostrando la diversidad geográfica y los múltiples aromas y sabores que ofrece el café peruano.

Los cafés que compiten en la Taza de Excelencia no solo





La rueda internacional y la subasta internacional

Este año, la rueda internacional se realizará en Tingo María, del 5 al 8 de noviembre, como parte de la VIII Ficafe. En este evento participarán 22 jueces internacionales, quienes evaluarán y juzgarán los 39 micro-lotes finalistas en una cata rigurosa para seleccionar a los ganadores que pasarán a la subasta internacional. Este evento permite que tostadores de todo el mundo apuesten por los mejores cafés peruanos, incre-



buscan cumplir con los estándares internacionales más altos, sino también reflejar el esfuerzo y la innovación de los productores en sus fincas. “En estas siete ediciones hemos observado un gran avance en la innovación, con cafés que presentan diferentes procesos, lavados naturales, honey y fermentación controlada. En 2023 tuvimos 30 ganadores, y este año esperamos repetir esa cifra”, comparte Fundes.



mentando tanto el prestigio como la demanda de estos productos. La ceremonia de premiación se realizará el 8 de noviembre como actividad de la Ficafe.

La subasta internacional, programada para el 3 de diciembre a través de la plataforma de ACE, generará grandes expectativas. Se ha enviado un kit de muestras de los 39 cafés clasificados a más de 100 tosta-





dores en todo el mundo. Los organizadores esperan superar el récord del año pasado de \$ 8000 por quintal y, si es posible, alcanzar o superar el máximo histórico de \$ 10 000 por quintal registrado en 2017.



Un esfuerzo conjunto por el café de excelencia

La organización de la Taza de Excelencia en Perú no sería posible sin el apoyo de varias instituciones. Este año, el evento cuenta con el respaldo del Ministerio de Agricultura, el Gobierno Regional de Huánuco, Promperú y Devida. La continuidad y expansión de la competencia también son impulsadas por el proyecto Comunidad de Cafés Especiales, una iniciativa de USAID y la Central Café & Cacao del Perú.



Café peruano en el radar mundial

La Taza de Excelencia se ha consolidado como un referente de calidad en el café peruano, permitiendo que productores locales ganen reconocimiento internacional y posicionen sus cafés en el mercado de especialidad. Cada año, este evento resalta el esfuerzo y la dedicación de los cafetaleros peruanos, conquistando a tostadores y consumidores en todo el mundo.

Con la premiación y la subasta cada vez más cerca, la expectativa es alta tanto para los productores como para la industria cafetalera peruana. La Taza de Excelencia sigue abriendo puertas, impulsando la imagen del café peruano y generando nuevas oportunidades para los productores, que buscan llevar lo mejor de sus fincas a cada taza. Como subraya Geni Fundes, “hoy el café peruano está en la mesa de los grandes tostadores del mundo”.





La ruta de la Ficafé

La feria espera promover la industria cafetalera peruana con S/50 millones en movimiento económico y la visita de 60 mil asistentes.

El pasado quince de mayo, al ritmo de los tulumayos, se realizó el lanzamiento de la Feria Internacional de Cafés Especiales (Ficafé) 2024, una fiesta que congrega a productores, compradores nacionales e internacionales, así como aficionados del café de origen en Tingo María, provincia de Leoncio Prado, región Huánuco.

Durante el lanzamiento, realizado en las instalaciones de Promperú en la ciudad de Lima, Sayuri Sakihama, subdirectora de Promoción Comercial, indicó que “En los últimos 30 años, el Perú ha pasado por una transformación cafetalera, desde el incremento de áreas para la producción de café, que se presenta como un cultivo alternativo a la hoja de coca (...), la aparición de cafeterías en las regiones que promueven la cultura del coffeeshop y la capacitación a baristas y catadores, hoy estamos en el ojo del mundo”

Asimismo, Carlos Figueroa, presidente de Devida, señaló que esta edición viene acompañada de la marca del Bicentenario. “Con esta marca especial, nosotros no solo estamos promocionando un grano de café, sino estamos promocionando el esfuerzo de muchas familias rurales que

entregan su vida día a día para producir granos de calidad (...) El café ha sido de los grandes medios para ser la contención del avance de los cultivos ilícitos”, ratificó.

De esta manera, se dio inicio a una serie de lanzamientos en diversas regiones del país, que marcaron el camino a la ciudad de la Bella Durmiente. Oxapampa, Ayacucho, Pucallpa y Pichari fueron algunos de los escenarios que celebraron la antesala de este evento.

Oportunidad de desarrollo

El evento genera una gran expectativa. Según el gerente regional de Desarrollo Económico de Huánuco, Ronald Acuña, se espera que el evento genere S/50 millones de movimiento en la provincia. El funcionario indicó durante la Primera Audiencia Pública Regional de Rendición de Cuentas 2024 que las ganancias proyectadas tienen en cuenta la visita de 60 mil visitantes.

Agregó que para la organización de esta feria se presentarán varias temáticas. Todo ello busca completar una experiencia total al mundo del café de parte de los



visitantes. Entre estas temáticas están: Viaje a las regiones del café, Mujeres en el mundo del café, Café ecológico, Café de cambio, entre otros.

Por otro lado, esta edición de la Ficafé tiene la ambiciosa meta de atraer a 30 compradores de Polonia, Taiwán, Vietnam, Tailandia, Francia, Canadá, Reino Unido, Emiratos Árabes Unidos y Corea del Sur.

“El objetivo es poder generar entrevistas de negocios entre los compradores internacionales y también los expositores nacionales. En este caso también buscamos que un mayor número de empresas de la región Huánuco estén presentes y puedan negociar”, destacó Ángel Enríquez Bautista, especialista en Región de PromPerú.

Los compradores internacionales vendrán de diversas partes del mundo, incluyendo Europa, Asia, Oceanía, Medio Oriente, Latinoamérica y América del Norte. Esta diversidad geográfica ofrece a los productores peruanos la oportunidad de expandir su presencia en mercados globales y establecer relaciones comerciales duraderas.

Ficafé 2024 no solo representa una oportunidad de negocio inmediata, sino también un espacio para establecer relaciones comerciales a largo plazo. Enríquez explicó: “No es solamente el negocio este año sino también los años venideros. Entonces, inicia la relación comercial y se puede negociar la campaña actual y las del 2025 y 2026”.

Huánuco, región cafetalera

La Ficafé 2024 contará con la participación de 18 regiones productoras de café especial y albergará una rueda de negocios internacional. En este espacio participarán 80 organizaciones cafetaleras del país. Esta diversidad de participantes promete hacer de Ficafé un verdadero mosaico de la producción cafetalera nacional.

Huánuco no solo busca dinamizar su economía regional, sino también consolidarse como un actor relevante en el mercado de cafés especiales a nivel nacional e internacional. La feria se perfila como una oportunidad única para que productores, compradores y amantes del café se reúnan.

En particular, la Municipalidad Provincial de Leoncio Prado participará con una isla productiva que reunirá a 20 asociaciones cafetaleras de la provincia. Según Franz Malpartida Allpas, gerente de Desarrollo Económico, la municipalidad brindará apoyo en áreas clave como el diseño de empaques, capacitación para exposiciones, y la gestión de registros de marca y sanitarios. Además, se promoverán las marcas individuales de algunos caficultores independientes.

Elementos culturales

Además, la isla productiva incluirá un componente cultural con danzas y tradiciones de la región, como las del distrito de Hermilio Valdizán y Daniela Alomía Robles. También se destacarán las etnias de la provincia, como los Tulumayos y los Aucas.

El gerente también resaltó la importancia de integrar la parte cultural con la promoción del café. Durante los cuatro días de Ficafé, Tingo María ofrecerá un completo programa de actividades para los visitantes, incluidas presentaciones artísticas y turísticas, para mostrar todo lo que la ciudad tiene para ofrecer.





Tangara Café: Producción sostenible desde el Bosque Montano de Carpish

La empresa, de Guadalupe Vela y José Jara, combina café de alta calidad, conservación ambiental y el empoderamiento de las mujeres caficultoras.



Tangara Café surgió en 2022 como una empresa que busca crear un impacto ambiental, social y económico. Guadalupe Vela, directora ejecutiva, señala: “Nuestro país es un gran exportador de café, pero muchas veces los caficultores son invisibilizados.”

Con Tangara, ella y su socio, José Jara,

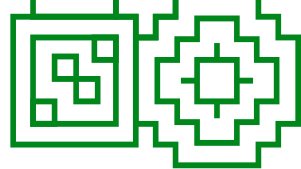
quieren cambiar esa realidad, brindando un café de especialidad que no solo es de alta calidad, sino que también respeta el ambiente y a quienes lo producen.

El café proviene del Bosque Montano de Carpish, una área de conservación regional en Huánuco. “Carpish es la puerta de la Amazonía”, dice Guadalupe, resaltando el valor de esta tierra que mezcla lo andino y lo amazónico, ofreciendo un producto único gracias a las características del suelo y el entorno.

Compromiso con la sostenibilidad

El enfoque de Tangara está en micro-lotes, respetando el bosque y evitando la expansión de cafetales. “No presionamos al bosque. Trabajamos con lo que ya tenemos”, comenta Guadalupe, explicando que expandir los cultivos significaría deforestar, una opción que no consideran. Además, cuando es necesario incrementar la producción, se alían con la Asociación de Caficultores del Valle del Derrepente, con quienes comparten valores de sostenibilidad.

Este compromiso no está exento de desa-



fíos. Al tratarse de un área protegida y de difícil acceso, los caficultores deben trasladar su producto a pie o con mulas. “Es parte del respeto que se tiene al bosque”, añade Vela, destacando la responsabilidad que asumen al no alterar el ecosistema.

Empoderando a las mujeres y la comunidad

Guadalupe no solo se enfoca en el café, sino también en la creación de oportunidades para las mujeres de la región. Como presidenta de la Red de Mujeres Emprendedoras y Empresarias de la Mancomunidad Regional Amazónica Huánuco, trabaja



para empoderar a caficultoras locales. “Fomentamos el enfoque de género y visibilizamos a las mujeres en el proceso”, afirma.

Recientemente, Tangara ayudó a la Asociación de Caficultores a obtener

un fondo de Procompite Regional para mejorar sus cultivos. Guadalupe relata cómo acompañaron el proceso, asegurándose de incluir a las mujeres en el proyecto y promoviendo su liderazgo: “No se trata solo de vender café, sino de construir una comunidad sostenible y equitativa.”

Desafíos en la conectividad y la sostenibilidad

Uno de los grandes retos que enfrentan es la falta de conectividad en la zona. “Hemos identificado un árbol como nuestra antena para poder comunicarnos”, comenta entre

risas Guadalupe, reflejando la realidad de trabajar en un territorio tan remoto. Este desafío de comunicación se suma a la necesidad de generar relaciones de confianza con las comunidades locales, especialmente en una región que en el pasado estuvo marcada por el narcotráfico y la coca ilegal.

A pesar de estos obstáculos, Tangara sigue avanzando y consolidándose como un referente de café de especialidad en Perú y en el extranjero. “Participamos en la Feria Internacional de Cafés Especiales (Ficafé) 2022 y 2023, y este año será nuestra tercera edición”, señala con orgullo Guada-

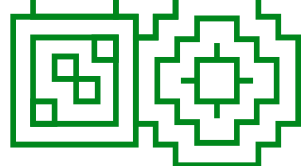


lupe, destacando también sus exportaciones a Noruega y su presencia en ciudades como Lima, Arequipa, Pucallpa y Cusco.

Una visión de futuro

Para Guadalupe, el camino no termina con el éxito comercial. “Nuestra propuesta de empresa es visibilizar al agricultor”, afirma. Tangara Café es más que una marca: es un modelo de sostenibilidad que busca demostrar que es posible conservar el bosque y generar beneficios económicos sin comprometer los valores fundamentales de respeto y equidad.

Con cada taza de Tangara, el consumidor no solo disfruta de un café de alta calidad, sino que también contribuye a la protección de la Amazonía y al empoderamiento de las comunidades que la rodean.



Huánuco: Compromiso por el café de calidad

El gerente de la Cooperativa Divisoria, Abner Melgarejo, resalta la importancia de la Ficafé como vitrina para mostrar la excelencia cafetalera de la región.

Abner Martin Melgarejo, gerente de la Cooperativa Agraria Cafetalera Divisoria Ltda., destaca la importancia del trabajo en equipo y el compromiso de los productores de café en Huánuco. Para Melgarejo, la clave del éxito de la cooperativa está en la colaboración constante con sus socios, quienes han asumido un rol activo en la mejora de sus procesos de cultivo y poscosecha.

“El trabajo empieza desde el campo. Nuestros socios seleccionan las mejores variedades y cuidan cada detalle del manejo agrícola”, afirma, subrayando que la experiencia de los caficultores es un pilar

fundamental para mantener la calidad y consistencia que caracteriza a Divisoria.

El compromiso de los caficultores

Melgarejo resalta que este año los socios de Divisoria fortalecieron su compromiso al adoptar políticas de compra con precios diferenciados, lo que generó entusiasmo por mejorar la calidad del café. Además, enfatiza la importancia de retomar la producción de cafés especiales, una actividad que algunos socios habían dejado por falta de incentivos adecuados.

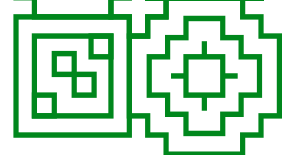
En este contexto, Melgarejo destaca el esfuerzo conjunto que se está realizando para duplicar la producción de cafés especiales el próximo año. “El compromiso está para el año que viene. Este año hemos visto un gran entusiasmo y estamos seguros de que podremos alcanzar nuestras metas de producción”, explica.

Ficafé 2024

La Ficafé 2024 es una plataforma para que los productores y las cooperativas puedan mostrar su trabajo. “Sin eventos como la Ficafé, quedamos en el anonimato”, reflexiona el caficultor.

“La Ficafé es un evento muy importante. Es una forma de mostrar a la población que en Huánuco se produce café de calidad”, destacó. Según él, la visibilidad que proporciona este tipo de eventos fortalece la imagen de las cooperativas y difunde la importancia del valor de los cafés de calidad.





Café ucayalino en busca de mercados internacionales

Mato Lolo Gilberto, presidente de la asociación, resalta la importancia del evento como una oportunidad clave para posicionar su café.

La Asociación de Caficultores Cordillera Azul, conformada por 25 socios dedicados a la producción de café de alta calidad en el centro poblado La Divisoria ubicada en la Provincia de Padre Abad, se preparan para destacar en la Ficafé 2024.

El presidente de la organización, Mato Lolo Gilberto, presentará su producto bandera, Oro de Montaña, una marca que busca posicionarse entre los mejores cafés. “Es fundamental dar a conocer nuestra marca y resaltar la calidad de nuestro café,” afirmó Lolo, enfatizando la importancia de la participación en este tipo de eventos.

Con más de 60 hectáreas dedicadas al cultivo de variedades especiales como catimor y geisha, la Asociación de Caficultores Cordillera Azul está comprometida con la producción sostenible y la mejora continua de sus métodos de cultivo. “Estamos emocionados de participar en la rueda de negocios de la Ficafé. Buscamos establecer contactos comerciales para llevar nuestro café al siguiente nivel,” agregó Lolo.

Promoción del grano

De acuerdo a Mato Lolo, la Ficafé no solo es una vitrina para los cafés de calidad, sino que también promueve el intercambio de conocimientos y la creación de redes entre productores y consumidores.

Durante estos cuatro días, los asistentes tendrán la oportunidad de degustar una amplia variedad de cafés, conocer a los productores detrás de cada taza y aprender sobre las técnicas que han llevado al café peruano a ser reconocido a nivel mundial.

Además de la exhibición y comercialización, la feria ofrecerá talleres, catas y charlas magistrales de expertos en la industria, creando un espacio enriquecedor para la educación y el intercambio de experiencias. Este enfoque integral asegura que todos los participantes, desde el productor hasta el consumidor, puedan beneficiarse del vasto conocimiento disponible en el evento.





Dalila y Samuel: Caficultores representan a la provincia de Dos de Mayo

Dalila Godoy y Samuel Puente, caficultores del distrito de Marías, resaltan por sus prácticas sostenibles y técnicas innovadoras.

Dalila Godoy y Samuel Puente, miembros de la Asociación de Productores de Café de Macora – Marías, se preparan para representar a la provincia Dos de Mayo en uno de los eventos más importantes del café peruano. Ambos caficultores, comprometidos con la calidad y sostenibilidad, participarán en la Ficafé como parte de una iniciativa colectiva que busca destacar los mejores cafés de la región.

Producción de altura

Dalila Godoy, originaria del caserío Macora,





ha dedicado años a perfeccionar su técnica en la producción de cafés especiales. En su finca Las Palmeras, a 1 580 metros sobre el nivel del mar, cultiva variedades como caturra y geisha, que destacan por su calidad y sabor único.

“Empecé en el café gracias a mi hijo, quien me contó sobre los cafés especiales. Desde entonces, me enfoqué en la cosecha selectiva, eligiendo los mejores granos”. Antes Dalila se dedicaba al cultivo de hoja de coca, pero decidió apostar por el café, una actividad que le ha permitido sostener a su familia de forma lícita y sostenible. Con este cambio, ha encontrado tranquilidad y estabilidad, y sus hijos han logrado cursar estudios superiores gracias al café.

Innovación y sostenibilidad

Por su parte, Samuel Puente, dueño de la finca ecoturística El Jardín de Edén y fundador de Gold Coffee Company, ha logrado un progreso notable en poco tiempo. Samuel es productor cafetalero del Valle de Chipaquillo, ubicado en el distrito de Marías e inició en el mundo del café durante la pandemia. Hoy se enfoca en la produc-

ción de cafés especiales utilizando procesos innovadores, como la fermentación alcohólica y oxidativa, que resaltan notas complejas en el sabor de sus cafés.

Además, Puente recientemente obtuvo el primer puesto al Mejor Proyecto Sostenible en la feria “Eco Motor Perú”. Su proyecto se enfoca en armonizar la agricultura con el cuidado del ambiente mediante

prácticas sostenibles. Uno de los aspectos innovadores es el tratamiento de las aguas residuales del lavado del café, que contienen ácidos. Para purificarlas, utiliza la planta vetiveria, lo que permite devolver agua limpia y saludable al ecosistema.

Cada edición de la Ficafé representa una nueva oportunidad de aprendizaje para el caficultor: «Compartir con otros agricultores me enriquece muchísimo; cada vez que asisto a estos eventos aprendo cosas nuevas, técnicas diferentes, formas de



trabajo en equipo y tecnologías innovadoras», comenta Samuel. Su finca maneja una variedad de cafés que incluyen geisha, borbón y caturra, y está comprometido con la sostenibilidad ambiental, aplicando técnicas que preservan los ecosistemas.



Shunte: Cooperativa de Tocache fortalece la economía local

Con más de 100 socios, la cooperativa produce 250 toneladas de grano pergamino cada año, ofreciendo un café de alta calidad cultivado de manera responsable.

La Cooperativa Agraria Cafetalera Shunte (Coopac Shunt), ubicada en la provincia de Tocache, región San Martín, fue creada el 12 de junio de 2012 y se ha consolidado como un referente en la producción de café sostenible.

Con más de 100 socios caficultores provenientes de diversos caseríos del distrito, la organización se esfuerza por mejorar la economía local y promover prácticas que respeten el medio ambiente.

Calidad y sostenibilidad

El café producido por Coopac Shunt se distingue por su selecto tostado y molido, ofreciendo perfiles aromáticos frutales, con un gusto duradero de acidez cítrica y un cuerpo cremoso. Cultivado en un entorno tropical a más de 1300 metros sobre el nivel del mar, bajo la sombra de una cobertura diversificada de árboles nativos, este café no solo contribuye a la conservación de la biodiversidad, sino que también proporciona refugio a diversas especies.

La cooperativa cuenta con 250 hectáreas de café en proceso de crecimiento





y 300 hectáreas en producción, logrando una cifra anual de 250 toneladas de grano pergamino. Con un enfoque en la producción sostenible, la cooperativa implementa métodos que favorecen la biodiversidad y el uso responsable de los recursos naturales.

una plataforma invaluable para promover nuestro café y nuestras prácticas sostenibles. Aquí, cada taza cuenta una historia de esfuerzo y dedicación”.

Apoyo a productores locales

La cooperativa ha aprovechado esta oportunidad para resaltar su compromiso con la sostenibilidad y la calidad, así como para educar a los asistentes sobre la importancia de apoyar a los caficultores locales. “Nuestro objetivo no es solo vender café, sino también contribuir al bienestar de nuestra comunidad”, afirmó Flores López.

Con una variedad de productos que cuentan con certificaciones de comercio justo y prácticas orgánicas, la Cooperativa Agraria Cafetalera Shunte se posiciona como un líder en el mercado del café, ofreciendo a los consumidores un producto que no solo es delicioso, sino también éticamente responsable.



Uno de los pilares de la cooperativa es la comercialización directa, que asegura que un mayor porcentaje del valor del café llegue a las manos de los productores, permitiéndoles obtener precios justos por su trabajo.

Participación en la Ficafé 2024

Este año, Coopac Shunt participará en la Ficafé 2024, donde tendrá la oportunidad de mostrar la calidad de su café y establecer conexiones valiosas con consumidores y otros actores de la industria. Jesús Flores López, administrador de la cooperativa, expresó: “La Ficafé es





Café de altura: Productores de Luyando buscan conquistar nuevos mercados

La Asociación Agrosostenible de Felipe Pinglo Alva formará parte de la Ficafé destacando por la calidad de su café de especialidad.

Los caficultores del caserío Felipe Pinglo Alva, ubicado en el distrito de Luyando, provincia de Leoncio Prado, se sumarán por primera vez a la Ficafé 2024. Organizados en la Asociación Agrosostenible de Felipe Pinglo Alva, buscan promover su café de especialidad y abrirse camino en nuevos mercados.



José Ramos, presidente de la Asociación Agrosostenible de Felipe Pinglo Alva, expresó el entusiasmo de los productores. “Nos sentimos orgullosos como tingaleses y como agricultores que cultivamos café de alta calidad. Esta es nuestra oportunidad de hacer llegar nuestro café a más lugares”, comentó Ramos. La asociación cuenta con 35 socios que trabajan exclusivamente en la producción de café, con el objetivo de mejorar su calidad y buscar oportunidades de comercialización internacional.

Calidad y diversidad de cultivos

La asociación ha obtenido resultados destacados en competencias previas, como en el Concurso Regional de Cafés Especiales del Alto





Huallaga (Concafés), donde varios de sus miembros lograron puntajes entre 85 y 87 puntos, lo que evidencia la calidad del café producido en la región. “No queremos quedarnos en ese nivel, seguimos trabajando para mejorar y alcanzar puntajes más altos”, señaló Ramos, quien personalmente logró el noveno puesto en el Concafé con 86 puntos.

En las fincas de Felipe Pinglo Alva, los cafetaleros cultivan variedades como caturra amarilla, caturra roja y geisha, entre los 1 500 y 1 800 metros sobre el nivel del mar. Este conocimiento ha sido transmitido de generación en generación, desde los abuelos de los actuales productores, quienes han impulsado a las nuevas generaciones a continuar perfeccionando el cultivo del café.

De la hoja de coca al café

En la región, muchos productores han dejado de lado el cultivo de la hoja de coca para dedicarse plenamente al café, viendo en este cultivo una oportunidad para desarrollarse económicamente.



“El precio del café nos está ayudando bastante. Este año hemos vendido nuestro café a 14 soles el pergamino en los mercados”, comentó Ramos.

Hacia el mercado internacional

Uno de los objetivos principales de la asociación es llevar su café al exterior. “Queremos que nuestro café llegue a Europa, por ejemplo. Con esa visión hemos creado esta asociación”, aseguró Ramos. Sin embargo, para alcanzar este objetivo, necesitan formalizar su marca, un proceso que están gestionando con el apoyo de la Municipalidad de Leoncio Prado. “Es un trámite largo, pero estamos trabajando en ello para poder participar en la Ficafé con una marca y un logo propios”, añadió.

La Ficafé 2024 será una vitrina importante para estos productores, quienes buscan no solo destacar en el mercado local, sino también impulsar el café de Huánuco en escenarios internacionales.



Q'ulto: Café de La Divisoria conquista el mercado de cafés de especialidad

La marca Q'ulto, producida por la Cooperativa Agraria Cafetalera Divisoria, se consolida como referente de calidad y sostenibilidad en el competitivo mercado de los cafés especiales.

Q'ulto, una marca de café especial producida por la Cooperativa Agraria Cafetalera Divisoria Ltda, se consolida como uno de los grandes nombres en el mercado de los cafés de especialidad. Con tres presentaciones que alcanzan estándares de calidad, Q'ulto destaca por su sabor excep-



La cooperativa, fundada el 2001, recorrió un largo camino desde sus inicios. Actualmente, la organización abarca Ucayali, Huánuco y San Martín, agrupando a caficultores comprometidos con la excelencia y el desarrollo sostenible. Abner Martin Melgarejo, gerente de la cooperativa, explica: “Nosotros nos dedicamos, actualmente, a los cafés de especialidad. Con la marca, tenemos distintas presentaciones con varios puntajes en taza.”

De la planta a la taza

La cooperativa cuenta con una infraestructura de calidad que incluye un almacén central y una planta equipada. Este equipamiento, que incluye un

cional y por ser un producto responsable con certificación orgánica y de comercio justo Fair Trade.

molino, un seleccionador-limpiador, una piladora, una tostadora, y otros instrumentos especializados, garantiza un





proceso de producción de alta calidad.

El proceso de producción comienza en el laboratorio de control de calidad, donde catadores evalúan y asignan puntajes a cada lote de café. Posteriormente, el grano pasa por la tostadora. Melgarejo destaca la importancia de la calidad en el proceso: “Para garantizar la calidad, compramos los

nocimiento en el mercado nacional, sino que también ha expandido su presencia a nivel internacional. La cooperativa ha participado en exportaciones desde 2004,



café que participan en concursos. Este año hemos puesto la mirada en el café del distrito de Cholón.”

Variedades premium

Q'ulto ofrece tres presentaciones principales: 80 Café Gourmet, 85 Café Gourmet Premium, y 90 Café Gourmet Excelencia. Las variedades de café utilizadas en Q'ulto son cuidadosamente seleccionadas. Melgarejo señala: “Generalmente, para los Q'ulto 90 el 70% son geisha, caturra, typica y bourbon”.

La marca Q'ulto no solo ha logrado reco-

estableciéndose como una de las organizaciones pioneras en la comercialización de cafés diferenciados por calidad.

Compromiso con el desarrollo sostenible

La Cooperativa Agraria Cafetalera Divisoria mantiene un fuerte compromiso con el desarrollo sostenible y el comercio justo. La certificación Fair Trade garantiza que tanto el ambiente como los agricultores involucrados en su producción se benefician de prácticas justas y sostenibles, además, trabaja en colaboración con entidades como Devida y USAID para mejorar sus procesos y la calidad de su producto, y mantiene una estrecha relación con proyectos del Gobierno Regional de Huánuco.



Cordillera Azul: El sabor de Ucayali en Tingo María



La organización cafetalera representará a la región en la principal feria internacional de cafés especiales del Perú, que se realizará en Tingo María.

La Cooperativa Agraria Cafetalera Cordillera Azul, ubicada en el centro poblado de La Divisoria, distrito de Boquerón, provincia de Padre Abad, se prepara para representar a Ucayali en la Ficafé 2024. Esta participación es vista como una oportunidad para mostrar el esfuerzo de sus caficultores y la calidad del café de la región.

Oportunidad para mostrar el café ucayalino

Mato Lolo Gilberto, presidente de la Cooperativa Cordillera Azul, expresó: “Nuestra participación en la Ficafé es una oportunidad para mostrar la dedicación y el esfuerzo de nuestros caficultores. Estamos orgullosos de representar a Ucayali y de llevar nuestros cafés especiales a un público más amplio. Creemos que el reconocimiento que hemos recibido subraya la calidad excepcional de nuestro café.”





Historia de éxito

Desde su fundación en 2012, la cooperativa ha consolidado su presencia en el mercado con esfuerzo y dedicación. Bajo la marca Oro de Montaña, los 25 socios de la organización están comprometidos con la excelencia en la producción cafetalera.

Esta asociación cuenta con maquinaria que abarca todo el proceso de producción. Los socios poseen más de 40 hectáreas de café, cultivando variedades como Catimor, Kapura, Bourbon y Típica.

Además, producen cafés especiales como Geisha, Typica, Bourbon y Pacamara, los cuales son cultivados a más de 1600 msnm. De esta manera,

aseguran una producción diversificada y de primera calidad.

Desafíos de cooperativa

Desde su fundación, la organización ha enfrentado desafíos como plagas y una demanda limitada. Sin embargo, han superado estos obstáculos gracias al empeño y dedicación de los caficultores.

“Afrontamos desafíos como las plagas, pero perseveramos. Contamos con el respaldo del Servicio Nacional de Sanidad Agraria (Senasa), que nos brinda asesoramiento técnico para el Manejo Integrado de Plagas. Además, contamos con apoyo en la comercialización de nuestros productos por parte de la Comisión Nacional para el Desarrollo y Vida Sin Drogas (Devida)”, añadió el presidente.





Pangoa: Promoción de calidad y sostenibilidad en el café

Con 754 familias socias, la organización sigue consolidándose como un referente de calidad en la selva central.

rativa, destaca que la participación en eventos y ferias es una constante. “Siempre buscamos participar en ferias de café y cacao. Estos eventos son una ventana para mostrar el potencial de nuestra zona”, señaló Quispe, subrayando la importancia de estar actualizados en tendencias y requerimientos del mercado.



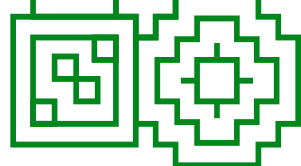
La Cooperativa Agraria Cafetalera Pangoa es una de las organizaciones más reconocidas en la producción de café y cacao en el país. Fundada el 2 de octubre de 1977, actualmente agrupa a 754 familias productoras que cultivan alrededor de 2500 hectáreas, lo que les permite mantenerse competitivos en los mercados nacionales e internacionales.

Luis Miguel Quispe, gerente de la coope-

Desde 2003, la cooperativa exporta café de alta calidad a Estados Unidos y Europa. “Hemos logrado mantener un estándar de calidad que nos permite ofrecer cafés especiales que son bien recibidos en el extranjero”, comentó el gerente.

Participación en ferias

Las ferias y eventos son esenciales para el crecimiento de Pangoa, ya que



permiten a la cooperativa entender mejor las demandas de los clientes nacionales e internacionales. “Estos eventos nos sirven no solo para mostrar nuestros productos, sino también para ofertar futuros lotes o contratos para próximas campañas”, explicó Quispe.

El gerente mencionó que, este año, la cooperativa participará en la Feria Internacional de Cafés Especiales (Ficafé), celebrada en la ciudad de Tingo María. Explicó que no participarán con un stand para ofrecer sus productos, sino que estarán presentes en las ruedas de negocios.

Tipos de café

Pangoa se destaca por su capacidad de adaptarse a las tendencias del mercado y a la calidad que exigen los clientes. La variedad de cafés que producen, incluyen catimores, typica, caturra, pache y bourbon.

“Nuestro objetivo es siempre buscar relaciones a largo plazo”, enfatizó Quispe, al referirse a la búsqueda de clientes que valoren la calidad del café y el compromiso de la cooperativa con la sostenibilidad y el comercio justo.

Sostenibilidad y desarrollo comunitario

A lo largo de sus 47 años, la cooperativa ha mantenido un fuerte compromiso con la comunidad y la sostenibilidad. Quispe destaca que, aunque reciben apoyo de ONGs y otras instituciones, solo aceptan colaboraciones alineadas con su misión. “Si va en contra de lo que hacemos como cooperativa, sencillamente decimos gracias, pero no”, afirmó.

La producción de Pangoa está orientada hacia la exportación, pero también han desarrollado un pequeño mercado local, donde venden café tostado y molido. Con el eslogan “Pangoa, descubre nuestra historia”, buscan transmitir el valor de su trabajo y la rica herencia detrás de cada grano.

Este año, la cooperativa no cuenta con stock para la venta internacional, pero continúa en la búsqueda de nuevos clientes interesados en establecer relaciones comerciales sostenibles a largo plazo. “Nuestro enfoque está en encontrar socios que compartan nuestra visión de crecimiento y sostenibilidad”, concluyó Quispe.



Río Tambo: Café premiado rumbo a nuevos mercados

La organización busca consolidar su futuro comercial a través de nuevas alianzas y equipos propios para el procesamiento del café.

La Cooperativa Agraria Cafetalera Río Tambo Ltda., ubicada en la provincia de Satipo, se fundó en agosto de 2017 con el objetivo de mejorar la producción y comercialización del café del distrito. Desde su creación, la cooperativa ha crecido hasta tener casi 80 socios activos, que comercializan en conjunto sus productos.

La cooperativa se enfoca principalmente en la producción de café, aunque también están explorando otros productos nativos, como el plátano. En cuanto al café, el presidente de la cooperativa,

José Villafuerte indica que trabajan con variedades como Caturra, Borbón, Geisha, Catuai, y Catimor, siendo estas dos últimas las más resaltantes.

En 2021, alcanzaron el primer lugar en la categoría Microlote en la etapa regional - Selva Central y el noveno lugar a nivel nacional en la primera edición del concurso

Golden Cup Perú 2021. Además, en 2023 lograron la medalla Gourmet Bronze en la categoría "Amer Aroma-tique" en la AVPA 2023 en Francia.

Apoyo del Estado

La cooperativa recibe diversos beneficios, como apoyo técnico y asistencia financiera por parte de Devida, así como mejores condiciones de comercialización. "Ha habido crecimiento económico para mis socios. Por ejemplo, nos sale maquinaria. Estamos en este proyecto también y hay mayor sustento para nuestros agricultores", menciona Villa-





fuerte al explicar cómo la estructura cooperativa ha sido clave para el crecimiento de los productores. “Desde que yo personalmente ingresé a esta organización, me he sentido más beneficiado que particularmente”, añade.

Además, resaltó la seguridad que ofrece la cooperativa al permitir que los agricultores vendan su café directamente, sin depender de intermediarios. Esto aumenta las probabilidades de obtener un buen precio y reduce el riesgo de estafas.

Actualmente, la cooperativa envía el grano a terceros para su procesamiento. Villafuerte afirma que se busca fortalecer la cadena de valor y la calidad del producto final. Por lo tanto, la adquisición de equipos propios es parte del plan de expansión a futuro, y la cooperativa ya está gestionando los recursos necesarios para hacerlo posible.

Expectativas en Ficafé 2024

Este año, además de participar de la Ficafé, la organización espera participar de la rueda de negocios del evento, donde buscan establecer nuevas alianzas comerciales y ampliar su red de contactos. De cara al futuro, la cooperativa busca no solo mejorar los precios de su café, sino



también explorar nuevas opciones para diversificar su portafolio de productos derivados, afirma Villafuerte.





Flor de Café: Mujeres cafetaleras de Cusco

La Asociación Flor de Café, fundada en el 2012, mostrará su café y prácticas



Fundada en 2012 y liderada por mujeres productoras, la Asociación de Turismo Rural Comunitario Flor de Café, ubicada en el distrito de Santa Teresa, ha logrado fortalecer la producción y comercialización de su café orgánico, conocido por su alta calidad y sus prácticas sostenibles.

La marca Flor de Café no solo conquista paladares, sino que también ofrece a los turistas una experiencia única en la sierra andina, permitiendo conocer de cerca el proceso de cultivo y elaboración de café.

“Estamos emocionadas de mostrarle al mundo el trabajo que hacemos, donde el cultivo del café es una tradición que



preservamos con orgullo. Esperamos que todos puedan ver en nuestra marca Flor de Café la dedicación y amor que ponemos en cada grano”, expresó Gloria Camacho Moncada, presidenta de la asociación.



Ficafé 2024

La participación en el Ficafé 2024 representa una oportunidad crucial para la asociación, que busca consolidar sus vínculos comerciales y expandir su alcance, subrayando el papel de las mujeres cafetaleras en el desarrollo económico y cultural de la región.

Además, el evento les permitirá llevar la historia y el compromiso de estas emprendedoras hacia nuevos mercados, resaltando la importancia del empoderamiento femenino en el sector cafetalero y el turismo sostenible en Cusco.

Con su presencia en esta destacada feria, la Asociación Flor de Café espera no solo



fortalecer sus vínculos comerciales, sino también llevar la historia y la cultura de las mujeres cafetaleras a nuevos mercados, subrayando su compromiso con el desarrollo sostenible y el empoderamiento femenino.



Israel Antonio: Tradición y calidad ucayalinos

El reconocido caficultor de Ucayali presentará su marca de café de especialidad, que refleja las notas afrutadas de los suelos amazónicos y un compromiso con la sostenibilidad.

Israel Antonio Benancio, reconocido caficultor ucayalino, llega a la Ficafe con su marca Israel Antonio, que es fruto de su pasión y dedicación. “Este evento es una gran oportunidad para dar a conocer nuestro café, que refleja el esfuerzo de los caficultores ucayalinos y la riqueza de nuestros cultivos”, expresó.

Tradición familiar

Benancio proviene de una tradición fami-

liar de caficultores del centro poblado La Divisoria, en la provincia de Padre Abad, donde ha cultivado café desde joven, implementando prácticas sostenibles, que maximizan las propiedades únicas de los suelos amazónicos. Su enfoque permitió que su café se distinga por sus notas afrutadas y complejas, reflejando un profundo respeto por la naturaleza.

A lo largo de su trayectoria, Benancio ha





emergido como un líder en la caficultura regional, promoviendo variedades de café de especialidad como geisha, catimor y típica. Estas especies han cobrado relevancia entre los agricultores, motivados por el incremento de los precios del café en el mercado. Además, Benancio ha solicitado la zonificación de sus cultivos, una

iniciativa estratégica destinada a optimizar la producción y asegurar la sostenibilidad del sector.

Invitación al público

Con su enfoque en la calidad, Benancio tiene como objetivo posicionar su café entre los mejores del Perú, contribuyendo significativamente al desarrollo de la caficultura en Ucayali. “Los invito a disfrutar de la Ficafé 2024 y a descubrir un producto de calidad que lleva el esfuerzo y dedicación de toda nuestra comunidad”, concluyó.





Llayllino: Cooperativa resalta la belleza de Junín

La organización ubicada en el distrito de Llaylla está haciendo grandes avances en la producción y comercialización de café especial.



La Cooperativa Agraria Sostenible Llaylla, conocida por su marca Llayllino, ha consolidado su presencia en el mercado de café. Desde su fundación en 2016, tras la crisis de la roya amarilla, la cooperativa trabaja en la transformación del grano, inicialmente solo en pergamino, pero ahora también en grano tostado y molido.

“El cambio de denominación a ‘Cooperativa Agraria Sostenible’ marcó un nuevo inicio para nosotros. Desde entonces, hemos avanzado en el acopio y transformación del café”, comenta Clever Torres, representante de la cooperativa.

El nombre ‘Llayllino’ refleja el gentilicio de la zona de origen de la cooperativa y sus productores, quienes aportan un café de calidad, resaltando el vínculo con la identidad local. Torres indicó que la cooperativa cuenta con 80 socios, de los cuales 60 son productores de café y 20 de cacao.





Empaque

En el empaque, la cooperativa destaca elementos turísticos del distrito, como la catarata de Santa Clara y el gallito de las rocas, que son característicos del paisaje de Llaylla. “Queremos que la imagen de

La cooperativa no solo se enfoca en la calidad del café, sino también en las variedades y procesos específicos, como el natural, el lavado y el honey, los cuales dan perfiles únicos a cada producto.

Variedades

Dentro de la gama de productos que Llayllino ofrecerá en la Ficafé 2024, destaca su café especial, un blend de caturra y bourbon de tueste medio, que permite resaltar atributos cítricos y a frutos secos.

“Nuestros procesos resaltan lo mejor del grano; el tueste medio permite que se aprecien las notas de almendra y nueces”, describe Torres. El proceso natural, que da al café un sabor dulce y afrutado, es una de las técnicas utilizadas, mientras que el proceso honey aporta notas de miel y frutos rojos gracias al secado del grano con mucílago. Además, la cooperativa trabaja con geisha, reconocida por su calidad. Esta variedad también estará presente en Ficafé.



nuestros productos refleje la belleza de nuestro entorno y la riqueza de nuestra tierra”, agrega Torres.

Gracias al apoyo de Devida, la cooperativa pudo establecer una planta de tostado y molienda en Mazamari. Este servicio de tostado es una novedad en la zona, y se ofrece a un costo de tres soles por kilo de pergamino.

Para más información sobre los productos o el servicio de tostado, los interesados pueden comunicarse al 958089481. La planta de procesamiento está ubicada en Mazamari, a tres cuadras de la municipalidad.



Tingo María - Huánuco 2024

Del 07 al 10 de noviembre

Organizan:



Coorganizan:



Patrocinador:



Auspiciador:



USAID
DEL PUEBLO DE LOS ESTADOS
UNIDOS DE AMÉRICA

