



LAS ADELITAS

CAFÉ ECOLÓGICO

Mujeres del arte de bordar, soñar y sembrar...

Las Adelitas Café surgimos en el municipio de Tenango de Doria, Hidalgo. Inspiradas en aquellas mujeres de la época de la revolución que, además de preparar café de olla en los campos de batalla, realizaban actividades como propagar las ideas revolucionarias, pasar telegramas y correos, distribuir armas a los grupos aliados, enfermeras, cocineras y soldaderas. Sin embargo, jamás se les dio la importancia que tuvieron para tener un México libre y soberano. Hoy, en homenaje a ellas, buscamos reivindicar su lucha y su historia, visibilizando el trabajo que desarrollamos las mujeres campesinas, indígenas y pequeñas productoras de café en la Sierra Otomi-Tepehua. Somos una colectiva de mujeres campesinas e indígenas, pequeñas productoras de cafés de especialidad que permitan conservar el medio y mejorar nuestra calidad de vida.





¿Dónde nos encontramos?

Nos encontramos en la Sierra Otomí Tepehua del Estado de Hidalgo, en el municipio de Tenango de Doria. Nuestra región se caracteriza por ser una región con presencia de micro climas; Tenango se ubica 1,660 msnm enclavado en la Sierra Madre Oriental, formado por sierra en un 70% y localizado también en el Eje Neovolcánico, conformado por lomeríos y constituido por pendientes mayores al 15%.



Nuestra misión

Generar desarrollo social, económico y ambiental en nuestra región y las familias cafetaleras que nos encontramos en la colectiva, a través de la producción de cafés ecológicos de especialidad.





Nuestra visión

Buscamos ser una organización agente de cambio que profesionalice a la industria del café en Hidalgo, permita mejorar la calidad de vida de las pequeñas familias de productoras y productores de café en nuestra región y Estado a través de la producción de cafés de especialidad, dirigiéndonos a mercados inclusivos, equitativos en México y el mundo, garantizando la sostenibilidad, creación de valor agregado y una relación directa entre productoras, casas tostadoras, cafeterías y consumidores finales.

Nuestros principios



Sororidad



Solidaridad



Sostenibilidad



Equidad



Inclusión



¿Cuál es el impacto de tener un café de mujeres en tu barra, cafetería, tostaduría, expendio o consumirlo?

De acuerdo a un estudio realizado por la Organización Internacional del Café y la Alianza de Mujeres en Café México, en nuestro país, las pequeñas productoras de café habitamos zonas indígenas y rurales con más del 50% de población en condiciones de pobreza extrema, carencia de servicios básicos y recursos. Las mujeres del café en Mexico participamos en la producción de planta en viveros, siembra de cafetos, corte y beneficio de café, pero no somos partícipes de los beneficios por la comercialización, lo cual representa no recibir ingresos por el trabajo que desarrollamos en la cafeticultura y en los cuidados. Por ello, nuestra colectiva pretende generar equilibrio en los ingresos



de las familias cafeteras a través del pago directo a las mujeres en la colectiva y así garantizar el desarrollo de las familias cafeticultoras que participan desde una visión equitativa, inclusiva y con acceso a nuestros derechos humanos; de igual forma, desarrollar talentos y capital humano en toda la cadena de valor que permita el arraigo de juventudes, mujeres y hombres en las zonas rurales, logrando tener un ingreso próspero para una vida equitativa y feliz en la cadena productiva.





Tradición y vida cafetalera



Tradición y vida cafetalera

Beber café de especialidad significa explorar constantemente sus distintas variedades, procesos y origen; esto pasa de ser simplemente café a algo que es siempre nuevo, emocionante, y cualquiera que empiece a tomarlo comprende de inmediato que el encanto está en los detalles, apreciando así, más y más cada aspecto del esfuerzo de las pequeñas y pequeños productores.

En la cotidianidad, un error común al probar algún alimento o bebida es dejarnos depender de la nariz porque los sabores no huelen, claro que debes dejarte guiar por la sensación, pero sin dejar a un lado las cualidades que se identifican en una taza de café como el sabor, aroma, cuerpo (sensación de boca, densidad, espesor, textura), retrogusto etc.

Es por ello que en este apartado encontrarás cafés en donde podrás encontrar una evaluación sensorial que permitirá que tu café sea sorprendente en todo momento. Los cafés que presentamos en este apartado son cafés que pueden ser un gran compañero en forma de espresso, americano, capuchino, latte o combinaciones con sabores y leches de tu elección.

Varietales



Typica



Bourbon



Marsellesa



Caturra

Procesos



Lavado fermentación tradicional



Honney



Semi lavado



Naturales



Altura

De 1,000 a 1,700 metros
sobre el nivel del mar

Localidades y municipios

Tenango de Doria: San Nicolás, Tenango de Doria,
La Loma del Progreso, El Progreso, La Palizada,
San Francisco La Laguna, San José del Valle, San Isidro,
El Barrio de San José

Huehuetla: El Ocotal
San Bartolo Tutotepec: El Mavodo



Origen 	Huehuetla, Hidalgo
Altura 	1,100 msnm
Familia Productora 	Familia de Magdaleno Sevilla
Variedad (es) 	Typica
Proceso 	Lavado fermentación tradicional
Perfil Sensorial 	Aroma y fragancia: Chocolate, caramelo, fruta Limpieza: Taza cristalina Dulzor: Frutal Cuerpo: Meloso Acidez: Media alta Sabor: Chocolate, manzana, almendra, frutos rojos Retrogusto: Chocolate, caramelo, frutal Clasificación: 83.75 puntos Tueste: Medio intenso



Origen 	Huehuetla, Hidalgo
Altura 	1,100 msnm
Familia Productora 	Familia Leonila Gómez
Variedad (es) 	Bourbon rojo
Proceso 	Lavado fermentación tradicional
Perfil Sensorial 	Aroma y fragancia: Chocolate, caramelo, piloncillo, frambuesa Limpieza: Taza cristalina Dulzor: Frutal, chocolate Cuerpo: Sedoso Acidez: Media alta limón Sabor: Tamarindo, piloncillo y frutal Retrogusto: Cacao y caramelo Clasificación: 85 puntos Tueste: Medio intenso



Origen 	Tenando de Doria, Hidalgo
Altura 	1,100 msnm
Familia Productora 	Justa Hernández
Variedad (es) 	Typica y bourbon
Proceso 	Lavado fermentación tradicional
Perfil Sensorial 	Aroma y fragancia: Chocolate, caramelo, vainilla, floral, piloncillo Limpieza: Taza cristalina Dulzor: Caramelo Cuerpo: Dulce de leche Acidez: Media cítrica Sabor: Papaya, chocolate, caramelo, almendras Retrogusto: Cacao y caramelo Clasificación: 84 puntos Tueste: Medio intenso



Café *Resiliencia* 2023



Cafés Especiales Resiliencia

Hemos decidido llamar Resiliencia a este apartado, ya que creemos que a lo largo del tiempo, nuestra colectiva se ha ido adaptando a los cambios, desde las formas de producción, la organización y la comercialización; en cada etapa de la cadena productiva hemos enfrentado adversidades, aprendido de ellas, las hemos superado para lograr el objetivo que es el empoderamiento económico, la conservación de nuestro medio y el mejoramiento de nuestra vida y la de nuestras familias. Nosotras y nuestros cafetales nos caracterizamos por la empatía y autonomía. Con creatividad, voluntad, responsabilidad y optimismo hemos caminado de la mano para desarrollar procesos que cada año nos ayuden en la labor de sembrar, producir, cosechar, procesar y comercializar cafés especiales. El 98 % de nosotras somos pequeñas productoras de subsistencia con una propiedad de entre 1 a 3 has; sin embargo, buscamos tener sensaciones de progreso que nos ayuden a regresar por completo

a la actividad cafetera, consideramos que el café especial es el camino.

Muchas gracias por tu paciencia en esta cosecha 2023, una cosecha retrasada llena de retos y que nos ha dejado el profundo análisis sobre las practicas que debemos seguir emprendiendo para la conservación de nuestro planeta y mitigar el cambio climático.



Cafés Resiliencia

Como sabemos, el café de especialidad es una experiencia sensorial que nos permite explorar nuevas formas de beber café; en este apartado tenemos cafés que podrás disfrutar en métodos de extracción manual, es el arte de hacer café que te permitirá ofrecer una taza de café acompañará de una experiencia.



Varietales	
	Typica
	Bourbon
	Marsellesa
	Caturra

Procesos	
	Lavado fermentación tradicional
	Honney
	Semi lavado
	Naturales



Altura
De 1,000 a 1,700 metros sobre el nivel del mar

Localidades y municipios
Tenango de Doria: San Nicolás, Tenango de Doria, La Loma del Progreso, El Progreso, La Palizada, San Francisco La Laguna, San José del Valle, San Isidro, El Barrio de San José
Huehuetla: El Ocotil San Bartolo Tutotepec: El Mavodo



Café Resistencia

Este nano lote de café especial es cultivado, cosechado y procesado por **Dulce Fonseca**, una joven de 30 años dedicada al cuidado de tres hermosas hijas que, al lado de su esposo, trabaja en los cafetales. Dulce **se resiste** a continuar trabajando **el café de forma tradicional** y busca que a través del desarrollo de **café especiales** desde el terruño, sus hijas tengan un mejor porvenir. Cada cosecha desde hace dos, convence a su esposo de que este camino es el mejor para continuar en la cafecultura. Sus variedades son **typica** y **marsellesa** desde hace 4 años, cuando iniciaron el programa de renovación de cafetales.



Café Resistencia	
Origen: Sierra de Tenango de Doria	Aroma y fragancia: Chocolate, vainilla, plátano, piloncillo
Variedad (es): Typica y marsellesa	Dulzor y limpieza: Taza cristalina, dulce como una uva morada
Proceso: Honney enmielado experimental	Acidez: Media cítrica Cuerpo: Cremoso
Procesamiento	Se cortaron las cerezas en color vino, se lavaron, se pusieron en bote azul para su fermentación por 5 noches, se sacaron y despulparon para ser secadas en malla sombra negra mono filamento durante 20 días con 4 horas directas al sol de forma diaria.
Altura: 1,200 msnm	Notas de sabor: Arándanos, fresa, frambuesa, higo
Clasificación: 87 puntos especialidad	Retrogusto: Piloncillo, uvas, frambuesa



Café Especial Sororidad

Un café producido por la familia conformada por **Montze y José Juan**, quienes en esta cosecha quieren hacer un **reconocimiento al trabajo** que llevó a cabo la familia materna de Montze en el pasado, en “**Finca Púrpura**”, un territorio que se encuentra en dos espacios heredados por **María Irene Garrido Velasco** (mamá de Montze). Este café es el resultado del **entusiasmo y amor** de **Mayra** al proyecto que ahora encabezan Montze y Juan; ella recuerda el amor que tenía al café **Enrique Garrido Cuevas**, quien fuera abuelo de Montze. María relata cómo es que su papá sería feliz de ver cómo florecen ahora sus cafetales y hacer **procesos naturales**.



Café Especial Sororidad

Origen: Sierra de Tenango de Doria	Aroma y fragancia: Chocolate, caramelo, mandarina, manzana y pera
Variedad (es): Caturra y marsellesa	Dulzor y limpieza: Almíbar de durazno y cristalino
Proceso: Natural	Acidez: Media cítrica Cuerpo: Cremoso
Procesamiento	Corte de cerezas vinosas, se lavaron, flotaron y se fermentaron en tambo azules tapados por 7 noches, para ser sacadas del tambo y secadas en zarandas estilo africano en 30 días, secado lento, además de 25 días de estabilización y reposo en pergamino.
Altura: 1,400 msnm	Notas de sabor: Uvas, limón, almendras, duraznos en almíbar, arándanos y cereza
Clasificación: 88 puntos especialidad	Retrogusto: Melón, caramelo, vainilla



Café Especial Fortaleza

Este café es producido, cortado, procesado por **Blanca Gómez**, quien en esta cosecha dio un giro a los cafés que procesó en 2022. Probó un café enmielado el año pasado y le gustó tanto que, **junto a su esposo y sus hijas**, preparó un **red honney**, con la fortaleza que la caracteriza; hicieron el proceso que conlleva desarrollar nuevos cafés y saber que **es el ingreso de todo el año**. Este café fue elegido en la **Fase Nacional de Taza de Excelencia 2023**.



Café Especial Fortaleza	
Origen: Sierra de Tenango de Doria	Aroma y fragancia: Mantequilla, caramelo, chocolate, vainilla y floral
Variedad (es): Typica y marsellesa	Dulzor y limpieza: Plátano y manzana, taza cristalina
Proceso: Red honney	Acidez: Media cítrica Cuerpo: Medio meloso
Procesamiento	Corte de cerezas maduras color rojo, se lavaron, se flotó, se puso en tambos azules durante 7 noches, al sacarlo se despulpó de forma manual sin agua y se extendió sobre malla negra para su secado durante 20 días con 4 horas de sol directo
Altura: 1,200 msnm	Notas de sabor: Chocolate, vainilla, manzana, naranja, mandarina
Clasificación: 86 puntos especialidad	Retrogusto: Miel y piloncillo



Familia productora	Bolsa 500 g	1 kg	Pack 3 kg
Familia de Magdaleno Sevilla	\$130	\$250	\$700
Familia Justa Hernández	\$130	\$250	\$700
Familia Leonila Gómez	\$130	\$250	\$700
Café blend Hidalgo gourmet	\$100	\$195	\$620

Mayoreo arriba de consumo de 10 kg mensuales.

Lista de precios Café Resiliencia		
Productora	Proceso	1 libra
Montzerratt Olvera Garrido (sororidad)	Natural	\$250
Blanca Gómez Gómez	Honney red	\$220
Dulce Gómez Fonseca	Honney	\$200

La edición de cada café es limitada, no contamos por el momento con mayoreo.

