



LAS ADELITAS
CAFÉ ECOLÓGICO

Café *Resiliencia* 2023



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 ecológicos, de alta calidad, diferenciados y de especialidad. En nuestros cafetales sembramos nuestros alimentos, sueños y esperanzas para avanzar hacia la sostenibilidad y el acceso a nuestros derechos humanos.





¿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%.



Tenango de Doria



Sierra Otomí

Nuestros cafetales bajo sombra y sus beneficios

El café a la sombra es aquel en el que los cafetos se cultivan a la sombra de árboles de mayor porte, lo que hace que el cafeto y, por lo tanto el café, se vea protegido de los rayos directos del sol.





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 México 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 cafecultura 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 cafecultoras 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.

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.



Café Solidaridad

Este café es cultivado, cosechado, procesado por doña **Rosalía Lorenzo Elizalde** y su esposo **Héctor**. Con muchos esfuerzos dedicaron su café de variedades **typica** y **marsellesa** a ser cafés en proceso **honney** y **semi lavado**, nano lotes únicos para esta cosecha que permitirán ser una degustación y una experiencia sensorial que refleja **el trabajo y la solidaridad** con las integrantes de la colectiva, que en una asamblea decidieron dar el paso de cafés lavados a cafés honneys, naturales, semi lavados y **experiencias sensoriales**.



Café Solidaridad

Origen: Sierra de Tenango de Doria	Aroma y fragancia: Miel, piloncillo, caramelos y chocolate dulce
Variedad (es): Typica y marsellesa	Dulzor y limpieza: Taza limpia, dulce como un caramelo
Proceso: Semi lavado experimental	Acidez: Media Cuerpo: Cremoso
Procesamiento	Se cortaron frutos maduros, se lavaron, flotaron y pusieron en los tambos durante 5 noches para sacarlo, enjuagarlo y sacarlo a sol directo durante 4 horas diarias, por 25 días, sobre malla sombra negra mono filamento.
Altura: 1,100 msnm	Notas de sabor: Miel maple, vainilla, chocolate dulce
Clasificación: 85 puntos especialidad	Retrogusto: Caramelo y chocolate dulce



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 Esperanza

Un café producido por **María del Refugio Castillo** y su familia, que cada año llega a la cosecha con la esperanza de **lograr la sostenibilidad** y un mejor horizonte desde su territorio; un horizonte que permita que su familia esté reunida y de regreso, ya que **doña Mari** sueña con que sus hijos regresen y trabajen las tierras que ellos cultivan, pues desde los 15 años migraron a los Estados Unidos en busca de una mejor calidad de vida. Hoy, junto a su esposo **don Jaime**, buscan que el café sea su vida y la de sus sucesores.



Café Esperanza

Origen: Sierra de Tenango de Doria	Aroma y fragancia: Vainilla, caramelo, almendras, frutal, limón mandarina, manzana verde
Variedad (es): Typica y marsellesa	Dulzor y limpieza: Taza limpia con dulzor cítrico
Proceso: Semi lavado	Acidez: Media alta cítrica Cuerpo: Sedoso
Procesamiento	Se cortaron cerezas maduras color rojo brillante, se lavaron y fermentaron en tambos azules durante 6 noches, se sacaron de la fermentación y se despulparon sin agua, se tendieron en zarandas estilo africano.
Altura: 1,200 msnm	Notas de sabor: Limón, mandarina, caramelos, cítricos y almendras
Clasificación: 87 puntos especialidad	Retrogusto: Cítrico

Café Esperanza

Origen: Sierra de Tenango de Doria	Aroma y fragancia: Uvas moradas, frambuesas y miel
Variedad (es): Typica y marsellesa	Dulzor y limpieza: Taza limpia y dulce como las uvas
Proceso: Natural	Acidez: Media, frutas del bosque Cuerpo: Sedoso
Procesamiento	Se cortaron las cerezas en punto de maduración, se lavaron, flotaron y desvanaron, se pusieron en tambos azules maceración carbónica, se sacaron durante 7 noches, se sacaron y tendieron en zarandas estilo africano durante 30 días, secadora ecológica.
Altura: 1,200 msnm	Notas de sabor: Uvas moradas, mandarina, moras silvestres, miel
Clasificación: 87 puntos especialidad	Retrogusto: Miel, uva, vainilla



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**.



10° CERTAMEN
TAZA DE EXCELENCIA
MÉXICO 2023

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 tambos 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**.



**10° CERTAMEN
TAZA DE EXCELENCIA
MÉXICO 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

Café Rebeldía

Este café es cortado y procesado por **María Isabel Gómez** y su hija **Sara Anel**; en este 2023, es un **café desobediente**, porque Isabel tuvo que contradecir la tradición de su esposo de **cortar cafés cocoyos** (aún no bien maduros) para cortar cerezas maduras y llevar a cabo **5 cortes durante todo el proceso y fermentar por 40 horas**, a diferencia de años anteriores que fermentaban solo 24 horas; de igual forma, sólo enjuagó el café sin excesos de agua. Por ello decidimos en conjunto que este café es el **café rebelde**, porque ella insistió en hacer las cosas de otra forma e iniciar desarrollando distintos procesos.



Café Rebeldía

Origen: Sierra de Tenango de Doria	Aroma y fragancia: Chocolate, caramelo, miel, piloncillo
Variedad (es): Typica y marsellesa	Dulzor y limpieza: Taza limpia, dulzor de un caramelo
Proceso: Lavado F.E.	Acidez: Media cítrica Cuerpo: Cremoso
Procesamiento	Se cortó la cereza en rojo brillante, punto óptimo de maduración, se lavó, flotó y desvanó, se puso en el tanque 40 horas en fermentación y se enjuagó para ser despulpado sin exceso de agua.
Altura: 1,000 msnm	Notas de sabor: Chocolate, miel, dulce de calabaza, piloncillo, naranja
Clasificación: 85 puntos especialidad	Retrogusto: Chocolate y avellanas

Café Affidamento

Un café producido por **María del Refugio Castillo y su familia** que cada año llega a la cosecha con la esperanza de **lograr la sostenibilidad** y un mejor horizonte desde su territorio, un horizonte que **permita que su familia esté reunida** y de regreso, ya que Doña Mari sueña con que sus hijos regresen y trabajen las tierras que ellos cultivan; desde los 15 años migraron a los Estados Unidos en busca de una mejor calidad de vida y hoy, junto a **Don Jaime**, su esposo, buscan que el café sea su vida y la de sus sucesores.



Café Affidamento

Origen: Sierra de Tenango de Doria, La Loma del Progreso	Aroma y fragancia: Miel, piloncillo, caramelos y manzanas rojas
Variedad (es): Typica y marsellesa	Dulzor y limpieza: Taza limpia, dulce como una manzana roja
Proceso: Semi lavado experimental	Acidez: Media cítrica Cuerpo: Sedoso
Procesamiento	Se cortaron frutos maduros, se lavaron, flotaron y pusieron en los tambos durante 5 noches para sacarlo, enjuagarlo y sacarlo a sol directo durante 4 horas diarias por 25 días sobre malla sombra negra mono filamento.
Altura: 1,100 msnm	Notas de sabor: Miel, piloncillo, caramelo, frutos rojos
Clasificación: 86 puntos especialidad	Retrogusto: Caramelo

Café Arraigo

Dora Gómez es originaria de la localidad de **San Francisco La Laguna**. Es una joven de 23 años de edad, hija única y su mami es una mami poderosa que todos los días la saca adelante a base de esfuerzo. La finca “**El Zopilote**” es propiedad de su mamá, atendida de manera familiar y es trabajada por su mami, su tío, ella y sus abuelos.

Dora es parte de la juventud rural que busca mejores condiciones de vida. Estudió la licenciatura en Educación y sueña con estar un día no muy lejano frente a un grupo de pequeños a quienes pueda facilitarles contenidos educativos y, al mismo tiempo, compartir su pasión por el café y la vida en el campo.

Al comprar el café de Dora contribuyes a que ella pueda continuar sus sueños y cuidar de su cafetal.



Café Arraigo

Origen: Sierra de Tenango de Doria San Francisco La Laguna	Aroma y fragancia: Caramelo, piloncillo y miel
Variedad (es): Typica y marsellesa	Dulzor y limpieza: Taza cristalina, dulce como la miel
Proceso: Semi lavado experimental	Acidez: Cítrica media Cuerpo: Sedoso
Procesamiento	Se cortaron frutos maduros, se lavaron, flotaron y pusieron en los tambos durante 3 noches para sacarlos, despulparlos y regresar a los tambos por una noche más, para sacarlos a sol directo durante 4 horas diarias por 25 días sobre malla sombra negra mono filamento
Altura: 1,100 msnm	Notas de sabor: Frutas amarillas, miel y cacao
Clasificación: 86 puntos especialidad	Retrogusto: Cacao y vainilla