



COMUNICADO

DIARIO OFICIAL DEL BICENTENARIO  
**El Peruano**  
198  
FUNDADO EL 22 DE OCTUBRE DE 1826

DIARIO OFICIAL DEL BICENTENARIO  
**El Peruano**  
198 AÑOS  
FUNDADO EL 22 DE OCTUBRE DE 1826 POR EL LIBERTADOR SIMÓN BOLÍVAR

COMUNICADO



Tés del Mundo fue organizado por la Agencia de Valorización de Pro



Productores cusqueños de té ganan medallas de reconocimiento en Europa. Foto: ANDINA/Difusión

Siguen cosechando reconocimientos. El té negro del grupo hotelero Inkaterra y el té blanco de la empresa Machu Picchu Tea Company, ambos de la región Cusco, ganaron la medalla de oro y de plata, respectivamente, en el concurso Tés del Mundo, organizado en París, Francia, por la Agencia de Valorización de Productos Agrícolas (AVPA). [Vea aquí la galería fotográfica](#)

El concurso **Tés del Mundo** es organizado por la AVPA para reconocer que los tés y las infusiones de hierbas tienen un valor gastronómico real mucho más allá del consumo habitual de productos en sobres.

Los diplomas *gourmet* fueron entregados a la cooperativa Amaybamba Pistipata y al productor artesanal Miguel Ángel Chura Toledo por su té negro de Alfamayo, ambos ubicados en el distrito de Huayopata.

Las plantaciones de té de Huayopata y Machu Picchu se encuentran en un ecosistema excepcional con alturas que van desde los 700 metros sobre el nivel del mar y los 2,500 m snm.

Las abundantes lluvias en la zona de ceja de selva, así como la diversidad de flora y fauna silvestre permiten que estén libres de pesticidas y desarrollen perfiles organolépticos complejos, sobre todo en los tés blancos y negros.

En el 2022, el emprendimiento Callité, con su té negro del valle de La Convención (Huyro), ocupó el segundo puesto en un concurso de tés latinoamericanos organizado por la escuela Pei chen de Argentina.

## Mayor demanda por el té peruano

*“Desde París estamos creando una demanda por el té peruano, con más de 100 años de historia que crece en la antigua capital de los incas. Hemos identificado a compradores de tés gourmet de Francia y Suiza que han adquirido estos tés de excepción a precios por encima de lo que el mercado local remunera a los productores”,* comentó Rosario Pajuelo, consejera de la Oficina Comercial de PromPerú en París.

En el Perú se consumen 35.8 tazas de té al año, mientras que en Chile, 427 tazas por año (fuente: Euromonitor).

La demanda local es tan reducida que muchos de los tealeros venden sus producciones a bajo costo para té picado o se vende para arreglos florales. Esta es una realidad, que a la luz de estos últimos reconocimientos empiece a cambiar y el té

se una a la revolución cacaos peruana.

## Más en Andina:

**Agencia Andina**  
@Agencia\_Andina

Cebiche, ceviche, seve... ¿cuál es la correcta? Entérate aquí

'Cebiche' es un peruano... ¿cómo se señaló la extinta ling...

9:31 p. m. · 6 dic. 2023

7  Responder

(FIN) NDP/JOT

Publicado: 11/12/2023

## Contenido Pro