

# PANORÁMICA



## Las medallas Gourmet Paris



Gourmet Paris



Gourmet Oro



Gourmet Plata



Gourmet Bronce

## TES DEL CUSCO GANAN MEDALLAS EN CONCURSO MUNDIAL DE TES DEL MUNDO

Por **Redazione** - 22 noviembre, 2023

Por la primera vez en la historia cuatro tés del Perú de la región de **La Convención-Cusco** fueron premiados en el **Concurso de Tés del Mundo** organizado en París por la *Agencia de Valorización de Productos Alimenticios (AVPA)*. En una ceremonia llevada a cabo el pasado sábado 18 de noviembre, el té negro del grupo hotelero **Inkaterra** se alzó con la medalla de oro con su té de la variedad asanica producido a 2049 metros sobre el nivel del mar en su hotel Macchu Picchu Pueblo Hotel, distrito de Macchu Picchu en la provincia de Urubamba en el Cusco. Por sus características de sus suelos y el clima de la zona permiten que tengan un aroma especial chocolateado.



El té blanco de la empresa **Machu Picchu Tea Company** logró la medalla de plata. Este Té se cultiva sobre los 2000 metros de altura en Incatambo, ubicado en el distrito de Huayopata, Quillabamba, en la región de Cusco. Los brotes más tiernos de la zona de Bosque Nublado fueron seleccionados cuidadosamente para elaborar el mejor Té Blanco peruano, apostando por la calidad y la autenticidad.

Los diplomas gourmet fueron otorgados a las tes de la **Cooperativa Agraria Amaybamba Pistipata** por su té Huayopata en la Convencion-Cusco así como al del productor **Miguel Angel Chura Toledo** de Huayopata por su té negro Alfamayo

La cooperativa **Amaybamba** cuenta con 31 socios y durante los años 2021 y 2022 acopiaron: 134,832 y 128,257 kilos de hojas de té respectivamente cada año. Para el año 2023, tienen una proyección de acopio de 200,000 kilos de hoja de té. Buscan obtener la certificación orgánica para la producción de té, se dedican a la producción de té rolado a escala industrial.

El productor **Miguel Angel Chura** cuenta con 2 hectáreas propias de producción de té artesanal. Tiene más de 30 años produciendo té. Coloca el producto en Ferias locales en el distrito de Huayopata.

Las muestras de té llegaron a París gracias a la coordinación entre la *Oficina Regional de Promperu en el Cusco* y la *Oficina comercial de Promperu en París*. Participaron empresas y productores de **Brasil, China, Colombia, Indonesia, Japon, Laos, Portugal, Turquía, Singapur, SriLanka, Sudáfrica, Vietnam y Taiwan.**

***"Desde París estamos creando una demanda por el té peruano, un origen excepcional con más de 100 años de historia que crece en la antigua capital imperial de los Incas y que hace soñar al consumidor. 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. El té constituye una vía de diversificación",*** comenta **Rosario Pajuelo**, Consejera de la Oficina Comercial de Promperu en París.

# Las medallas Gourmet Paris



Gourmet Paris



Gourmet Oro



Gourmet Plata



Gourmet Bronce

La producción de té en el Perú alcanza 3 307 toneladas al año, en una superficie de 2080 hectáreas con un rendimiento de 1589 (kg/Ha).

**Cusco** es el principal productor de té a nivel nacional, en hectáreas y toneladas de producción. La evolución del precio del té no ha sido significativo, éste ha oscilado entre S/. 0.4 a S/. 0.9 centavos de sol, a nivel nacional. La cosecha diaria de un recolector es de 15 a 25 kg de brotes de té especial y hasta 60 kg para té convencional. En el Cusco se paga por la cosecha de té convencional alrededor de S/ 0.90 céntimos de sol y por té especial están pagando en campo alrededor de S/ 3.00 kg. La cosecha es manual debido al terreno accidentado, es difícil ingresar maquinaria.



En **Francia**, el consumo de té ha experimentado un crecimiento de 60% en los últimos 20 años; dicho mercado representa €500 millones, así como 18,515 toneladas de té importado de múltiples orígenes, sobre todo de Asia. Mientras el consumo promedio anual en franceses es de 250 gr por persona, los suizos compran alrededor de 400 gr.

Felicitemos a los ganadores que han pasado las pruebas a ciegas. El té representa la diversificación del país, esperando que un día logre las dimensiones que tiene el café y el cacao en la canasta agroexportadora.



---

---

### **Redazione**

*<http://www.panoramical.eu>*

Panorámica Latinoamericana es una plataforma informativa, de investigación y análisis, especializada en las relaciones birregionales Unión europea-América Latina y Caribe o CELAC-UE. Nuestro objetivo es lograr mayor acercamiento, entre estas regiones, basado en el conocimiento.