



< [Noticias \(/institucion/promperu/noticias\)](#)

Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo (/promperu)

Por primera vez en la historia, tés peruanos ganan medallas en concurso realizado en París

Nota de prensa

Junto a otros 13 países, empresas y productores peruanos participaron en 'Concurso de Tés del Mundo' organizado por la Agencia de Valorización de Productos Alimenticios (AVPA)



Oficina de Comunicaciones

23 de noviembre de 2023 - 10:21 a. m.

Por primera vez en la historia, cuatro tés de Perú procedentes de la provincia de La Convención, región Cusco, fueron premiados en el 'Concurso de Tés del Mundo' organizado por la Agencia de Valorización de Productos Alimenticios (AVPA) en París (Francia), informó la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo (PROMPERÚ).

La ceremonia de premiación fue llevada a cabo el 18 de noviembre y junto a Perú también participaron empresas y productores de Brasil, China, Colombia, Indonesia, Japón, Laos, Portugal, Turquía, Singapur, Sri Lanka, Sudáfrica, Vietnam y Taiwán.

En la premiación, el té negro del grupo hotelero Inkaterra se alzó con la medalla de oro con su variedad Asanica, producido a 2,049 metros sobre el nivel del mar (m.s.n.m) en su hotel Macchu Picchu Pueblo Hotel, ubicado en el distrito de Macchu Picchu, provincia de Urubamba, Cusco. Las características de los suelos y el clima de la zona permiten que este producto posea un aroma especial chocolatado.

Asimismo, el té blanco de la empresa Machu Picchu Tea Company logró la medalla de plata. Este producto se cultiva sobre los 2,000 m.s.n.m. en la localidad de Incatambo, ubicado en el distrito de Huayopata, Quillabamba, región 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 la Cooperativa Agraria Amaybamba Pistipata por su té Huayopata, producido en la provincia de La Convención, Cusco; así como al productor Miguel Angel Chura Toledo, del distrito de Huayopata, La Convención, Cusco, por su té negro Alfamayo.

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

Las muestras de té llegaron a París gracias a la coordinación entre la Oficina Regional de PROMPERÚ en Cusco y la Oficina Comercial (OCEX) en París.

Producción y precio

La producción de té en Perú alcanza las 3,307 toneladas al año, en una superficie de 2,080 hectáreas con un rendimiento de 1,589 (kg/Ha). Cusco es la principal región productora 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 Cusco se paga por la cosecha de té convencional alrededor de S/ 0.90 y por el té especial el pago en campo es de alrededor de S/ 3.00 kg. La recolección es manual debido al terreno accidentado, lo que impide el ingreso de 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 este producto importado de múltiples orígenes, sobre todo de Asia. El consumo promedio anual en franceses es de 250 gr por persona, mientras que los suizos, 400 gr.