

CEPRE Logra tu ingreso directo a la **UPAO** **UPAO** UNIVERSIDAD PERUANA ANTONIO ANZURE

Inicio > Actualidad > Del Cusco al mundo: Tés peruanos conquistan paladares y ganan reconocimiento internacional



Actualidad

Del Cusco al mundo: Tés peruanos conquistan paladares y ganan reconocimiento internacional

Por Miguel Calle Infante - 25 Noviembre, 2023

Me gusta 0

Share [social sharing icons]

Síguenos en **Google Noticias**

Por vez inaugural, la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo (**Promperú**) comunicó que cuatro variedades de té provenientes de la provincia de La Convención, en la región de Cusco, lograron reconocimiento en el 'Concurso de Tés del Mundo' auspiciado por la Agencia de Valorización de Productos Alimenticios (AVPA) en París, Francia. **Sigue leyendo Walac Noticias**

Del Cusco al mundo: Tés peruanos conquistan paladares y ganan reconocimiento internacional

Durante la ceremonia de premiación, el té negro de la cadena hotelera Inkaterra, específicamente la variedad Asanica, fue galardonado con la medalla de oro. Este té se produce a una altitud de 2,049 metros sobre el nivel del mar en el Macchu Picchu Pueblo Hotel, ubicado en el distrito de Macchu Picchu, provincia de Urubamba, Cusco. Las condiciones particulares de los suelos y el clima de la región contribuyen a conferir a este producto un distintivo aroma chocolatado.

Adicionalmente, el té blanco de la empresa Machu Picchu Tea Company recibió la medalla de plata. Este té se cultiva a una altitud superior a los 2,000 metros sobre el nivel del mar en Incatambo, situado en el distrito de Huayopata, Quillabamba, en la región de Cusco. Se seleccionan con esmero los brotes más tiernos del Bosque Nublado para la elaboración de este excepcional té blanco peruano, destacando por su compromiso con la calidad y autenticidad.

En el ámbito de los reconocimientos gourmet, la Cooperativa Agraria Amaybamba Pistipata fue distinguida por su té Huayopata, producido en la provincia de La Convención, Cusco. Asimismo, el productor Miguel Angel Chura Toledo, del distrito de Huayopata, La Convención, Cusco, recibió un diploma gourmet por su té negro Alfamayo.

La cooperativa Amaybamba, compuesta por 31 socios, se dedica a la producción a escala industrial de té rolado. En los años 2021 y 2022, acumularon 134,832 y 128,257 kilogramos (kg) de hojas de té, respectivamente. Para el año 2023, tienen como meta alcanzar un acopio de 200,000 kg de hojas de té, buscando obtener la certificación orgánica.

LEER MÁS: [Retiro AFP 2023: Sepa el cronograma de pagos de hasta 24,500 soles](#)

Cusco

La producción anual de té en Perú se sitúa en 3,307 toneladas, abarcando una extensión de 2,080 hectáreas y logrando un rendimiento promedio de 1,589 kilogramos por hectárea (kg/Ha). Cusco destaca como la región líder en la producción de té a nivel nacional.

Me gusta 0



Artículo anterior

Sullana: agentes de inteligencia llegarán desde Lima para enfrentar ola de inseguridad

Artículo siguiente

Conoce seis enfermedades que puedes padecer por estar sentado 8 horas diarias



Miguel Calle Infante

<https://walac.pe/>

En el laberinto de la vida, un joven anhelante soñaba con ser escritor, tejiendo fantasías con su pluma y creando mundos inmortales, pero un giro inesperado lo llevó al periodismo. Atrapado entre noticias y titulares, sus sueños literarios se desvanecieron, y la esencia de su pasión quedó sepultada bajo el rigor periodístico. Entre otras cosas...