



GILDARDO
JURADO LÓPEZ

CEO WAYCO HUB MIAMI

QUERÉTARO AAA

AGRONEGOCIOS · AGROTURISMO · ARTESANÍAS

EL ORO NEGRO DE NUESTRAS MONTAÑAS: EL SECRETO QUE MÉXICO YA NO PUEDE CALLAR

Mire bien su taza por la mañana. Lo que tiene entre las manos no es solo cafeína para empezar la jornada; es el sutil susurro de una tierra indomable, el mapa líquido de nuestras cordilleras y el orgullo de más de medio millón de manos mexicanas que, generación tras generación, han aprendido a leer los secretos de la tierra.

México, nuestro México, no es solo el gigante que despierta en el mapa de la caficultura mundial con más de un millón de toneladas de café cereza cosechadas en 15 estados hermanos. Es, ante todo, un artesano silencioso. Sabíamos de la magia de Chiapas, del señorío de Veracruz y de la mística de Puebla. Sin embargo, el orgullo patrio nos salta al rostro cuando las estadísticas oficiales

revelan un dato fascinante: en 2024, el estado de Querétaro obtuvo el precio promedio por tonelada más alto de todo el país (\$11,580 pesos). Un indicador contundente de que, en nuestras tierras, la calidad no se negocia: se premia.

LA ALQUIMIA DEL PUNTAJE: ¿A QUÉ SABE LA EXCELENCIA?

Para el consumidor común, el café es fuerte o suave. Para el alma curiosa, es un universo de precisión. La Specialty Coffee Association (SCA) otorga el título de «café de especialidad» solo a aquellos lotes que superan los 82 puntos en una estricta

escala de 100. Pero cuando un grano mexicano rompe la barrera de los 90 puntos, estamos ante una verdadera obra de arte líquida.

¿Cómo se logra este milagro? Con una devoción casi sagrada que involucra eslabones minuciosos:

La cosecha: El productor camina las laderas de altura seleccionando a mano únicamente las «cerezas» perfectamente maduras. Una por una.

El beneficiado y secado: Procesos como el honey o el lavado, seguidos del reposo en camas africanas, donde el clima esculpe el alma del grano.

El tueste: Aquí el tostador actúa como un intérprete. Con fuego y tiempos exactos, extrae los azúcares y ácidos florales que el terroir mexicano guardó celosamente en la semilla. Un tueste descuidado lo borra todo; un tueste maestro revela la patria.

Lee la versión completa en
miradasqro.com



QUERÉTARO Y LA REVOLUCIÓN DE LA TAZA INFORMADA

Hoy, las barras de la capital queretana viven su propia «tercera ola». Ya no somos solo un país que exporta su riqueza; somos una nación de consumidores sofisticados. Espacios emblemáticos en el Centro Histórico como Tuyo Café —reconocido entre las 100 mejores cafeterías de México—, Once Café o El Apapacho, han dejado atrás los años donde la calidad se medía por la cantidad de azúcar. Hoy, el cliente busca la trazabilidad: quiere saber el nombre del productor, la finca y el método de extracción.

Esta sofisticación ha dado el salto definitivo a las grandes mesas. Los restaurantes más exclusivos de la región ya diseñan sus cartas de café con la misma rigurosidad que sus cavas de vino. Preguntar por el origen ya no es un acto de pedantería; es una muestra de curiosidad y respeto por la cadena de valor.

✉ gilojurado@gmail.com

