Cultivo y venta de café: tradición de generaciones en Huitzilan de Serdán

El Ciudadano \cdot 3 de diciembre de 2023

Familias poblanas de la zona dependen totalmente de la venta de estas semillas y sus derivados



El **café** es uno de los productos más representativos del municipio de **Huitzilan de Serdán**, mismo que ha sido **producido y promovido desde hace más de 120 años** por la familia de José María Aco González, con la venta de la **semilla** y sus derivados.

También puedes leer: ¿Ayuda el consumo diario de café a reducir el riesgo de contraer COVID-19?

José María Aco destacó la importancia de impulsar la **venta y el consumo de café**, pues comentó que la demarcación de donde es originario depende totalmente de esta actividad, por lo que a través de cuatro generaciones su familia se ha dedicado en dar a conocer la calidad de este producto poblano.

En entrevista con *El Ciudadano México*, el originario de Huitzilan de Serdán comentó que el café es cultivado en la Cuenca del Cozoltpetl, microrregión de la Sierra nororiental de Puebla.

El productor expuso que el trabajo realizado por su familia durante décadas lo motivó e impulso a crear una marca dedicada al café llamada «**Kafentah**«, donde lleva un año trabajando.

Aco González comentó que actualmente cuenta con una sucursal ubicada en la 9 Sur número 2914,

Colonia Insurgentes, donde lo que más vende es el café en sus tres presentaciones: café de

especialidad, honey y de altura.

Asimismo, dijo que de los productos derivados de la semilla que más comercializa es la crema de café y la

crema de capuchino.

Detalló que los precios de sus productos son accesibles, pues expuso que el kilo tiene un precio de 280

pesos, mientras que la crema de café está en 150 pesos.

Precisó que actualmente son 22 personas, entre productores y comerciantes, que trabajan para llevar el café

y sus derivados a la mesa de sus consumidores.

José María Aco dijo que su objetivo no solamente es vender café, sino también lo que busca es que cada

producto tenga la esencia de los cultivadores y productores, para que de esta manera, las

personas puedan recordar la marca por su calidad.

«Es muy importante promover lo que hacemos en Huitzilan, la calidad del café y el valor agregado, que no

nada más nos quedemos como productores de café, que a lo mejor vendemos un producto y nadie se entera

quién lo hizo, si no la idea es dar un paso más y transformar el producto para llegar a más

personas»

José María Aco González

Productor de café

José María comentó que incluso su marca ha llegado a distintas partes no solamente del estado sino

también del país, pues expuso que ha asistido a la 'Expo Café' en Xochimilco, Coyoacán, Ciudad de

México, Veracruz y Querétaro, donde han ofrecido y vendido sus productos.

«Es de mucho impacto (asistir a expos), además de que nos permite tener la oportunidad de vender al

momento, nos permite dar a conocer el proyecto, ha sido recurrente que una persona que nos conoció en el

evento ya luego va y nos compra»

José María Aco González dijo que una de las metas que tiene para el 2024 es abrir un segundo

expendio y tienda de café, así como participar en más eventos culturales para seguir impulsando y

dando a conocer el café poblano que ha mantenido a su familia unida por más de 100 años.

También puedes leer: Frijoles, galletas y café verde exportan a once países desde el interior

de Venezuela

Ilustración: Iván Rojas

Recuerda suscribirte a nuestro boletín

→ https://t.me/ciudadanomx

📰 elciudadano.com

Fuente: El Ciudadano