



Universidad Autónoma
del Estado de México

CAFÉ

SABOR Y AROMA DE MALINALCO

Gerardo Novo Espinosa de los Monteros
Dalia J. Cerón Ramírez









**Universidad Autónoma
del Estado de México**

Doctora en Ciencias Sociales
Martha Patricia Zarza Delgado
Rectora

Doctora en Ciencias Computacionales
Arianna Becerril García
Secretaria de Ciencia

Doctora en Estudios Turísticos
Arlen Sánchez Valdés
Encargada del Despacho de la Dirección de la Facultad de Turismo y Gastronomía

Maestra en Análisis y Visualización de Datos Masivos
Alma Rosa Segundo Escobar
Directora de Bienes Públicos del Conocimiento

CAFÉ
SABOR Y AROMA
DE
MALINALCO

Café, sabor y aroma de Malinalco / Gerardo Novo Espinosa de los Monteros, Dalia J. Cerón Ramírez, autores.
1ª ed.

Toluca, Estado de México : Universidad Autónoma del Estado de México, 2025.
88 p. : il.

ISBN 978-968-9718-36-9 (impreso)

ISBN 978-968-9718-37-6 (PDF)

Incluye referencias bibliográficas.

1. Café -- Cultivo -- México -- Malinalco
2. Café -- Aspectos sociales -- México -- Malinalco
3. Café -- Preparación -- México
4. Café -- Historia -- México
5. Gastronomía tradicional -- México -- Malinalco
6. Turismo gastronómico -- México -- Malinalco
7. Patrimonio cultural inmaterial -- México -- Malinalco
8. Identidad cultural -- México -- Malinalco

SB 269.M46 N68 2025



Café, sabor y aroma de Malinalco

Gerardo Novo Espinosa de los Monteros
Dalia J. Cerón Ramírez

Libro sometido a sistema antiplagio y publicado con la previa revisión y aprobación de pares doble ciego externos, uno de ellos forma parte del Sistema Nacional de Investigadoras e Investigadores, nivel II. Expediente de obra: 2/6/2025, Dirección de Bienes Públicos del Conocimiento (anterior Dirección de Difusión y Promoción de la Investigación y los Estudios Avanzados), adscrita a la Secretaría de Ciencia (anterior Secretaría de Investigación y Estudios Avanzados) de la Universidad Autónoma del Estado de México.

Primera edición impresa: 17 de noviembre de 2025

Primera edición digital: 31 de octubre de 2025

D.R. © 2025, Universidad Autónoma del Estado de México
Instituto Literario núm. 100 Ote. col. Centro
C.P. 50000, Toluca, Estado de México
<http://www.uaemex.mx>

ISBN 978-968-9718-36-9 (impreso)

ISBN 978-968-9718-37-6 (PDF)

Esta edición y sus características son propiedad de la Universidad Autónoma del Estado de México.

El contenido de esta publicación es responsabilidad de los autores.

Las fotografías son de la autoría de Marco Ortiz.



Esta obra queda sujeta a una licencia *Creative Commons* Atribución-No comercial-Sin derivadas 4.0 Internacional. Puede ser utilizada con fines educativos, informativos o culturales, ya que permite solo descargar sus obras y compartirlas, siempre y cuando den crédito, pero no pueden cambiarlas de forma alguna ni usarlas de manera comercial. Disponible para su descarga en acceso abierto en: <http://ri.uaemex.mx>

Hecho e impreso en México

CAFÉ

SABOR Y AROMA
DE
MALINALCO

Gerardo Novo Espinosa de los Monteros
Dalia J. Cerón Ramírez

Fotografías de Marco Ortiz

“2025, 195 Años de la Apertura del Instituto Literario en la Ciudad de Toluca”
Universidad Autónoma del Estado de México
Toluca, 2025

Contenido

10	Presentación
14	Agradecimientos
20	Introducción. La razón de este libro
27	El café en México
30	La magia del café de Malinalco
33	Las tonalidades del buen café
37	La producción de café en Malinalco
37	El cultivo
40	La cosecha
40	El proceso de beneficiado
42	El tostado
45	La molienda
45	Los métodos de preparación y extracción
49	Preservar un saber hacer
49	Purificación Tetatzin
50	María de Jesús [†] e Inocenta Zamora Villegas

53	Ignacio Pliego Villegas
54	Félix Juárez Ayehualtencatl
57	Mauricio Zarco y Adriana Poblette
61	Café y vida cotidiana
65	Turismo del café
69	Exposición museográfica “Café, sabor y aroma de Malinalco”
73	El futuro del café de Malinalco
77	Para la sobremesa
77	Luis Mario Schneider y el café de las mañanas
78	Memoria personal
78	Recetas para preparar café de Malinalco
79	<i>Cóctel brisa del palmar</i>
80	<i>Mocktail Brisa del palmar (sin mezcal)</i>
81	<i>Café de olla, sin azúcar, versión de Malinalco</i>
84	Fuentes consultadas
86	Acerca de los autores

Presentación



◀ Café aerocano honey, elaborado por Mauricio Zarco.

MALINALCO POSEE una magia especial que cautiva los sentidos desde las primeras impresiones. En su paisaje se esconden admirables historias y personajes que conforman un complejo entramado de relaciones sociales vinculadas a su pasado, territorio y cultura.

Una visita al lugar posibilita su descubrimiento a través de diferentes experiencias para quien viaja con espíritu curioso y con el ánimo de aventurarse en la búsqueda de nuevas sensaciones y vivencias.

Café, sabor y aroma de Malinalco inició como un trabajo de investigación aplicada de la Maestría en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana que ofrece la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México. Conforme avanzó, el proyecto derivó en diferentes acciones de divulgación y comunicación de la mano de diferentes actores: académicos, pequeños productores, museógrafos, emprendedores y medios de comunicación, quienes contribuyen a visibilizar, impulsar y valorar la producción del café local.

Adentrarse de manera directa y vivencial en el proceso de cultivo, transformación y preparación del café es una práctica cada vez más frecuente que ha sido aprovechada en diversas regiones de México y del mundo. Esta forma de turismo representa una oportunidad para conocer, apreciar y disfrutar del buen café, pero también como una tendencia solidaria para apoyar el consumo local.

Consumir café de Malinalco y conocer tanto el proceso de producción como a sus protagonistas es una excelente oportunidad para valorar la actividad de los pequeños productores y entender de mejor manera una de las expresiones de la vida cotidiana que forma parte de una rica cultura alimentaria.

Disfrutar de una buena comida, del paisaje y de un café recién hecho constituye una experiencia memorable que se suma a la ya vasta oferta para el turismo que Malinalco ofrece. Este libro busca incentivar el viaje, con el fin de reconocer el sabor y aroma de Malinalco.

Inocenta Zamora Villegas tostando
café en comal, pp. 2 y 3.

▶
Extracción de café por goteo.



Agradecimientos



▲
Molinillo de café manual.

ESTE LIBRO es el resultado de diferentes miradas, voces y manos que desde distintos espacios pretenden contribuir a visibilizar el valor del café de Malinalco no solo como agroproducto, sino como un símbolo de identidad, memoria y trabajo comunitario.

Agradecemos profundamente a los habitantes de Malinalco y particularmente a las y a los productores de café que abrieron las puertas de sus hogares, huertas y traspatios para compartir sus saberes, historia y visión. A Doña Purificación Tetatzin; Ignacio Pliego Villegas e Ignacio Pliego Pérez; María de Jesús[†] e Inocenta Zamora Villegas; Mauricio Zarco, y Adriana Poblette. Sus testimonios y experiencias fueron fundamentales para la creación de estas páginas. Este libro no tendría sentido sin su generosidad.

A la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México, porque este proyecto contó con el apoyo de una Beca de nacional de posgrado Conacyt y de Comecyt para Estancia de investigación 2025-2026 y nació en el seno de la Maestría en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana como una iniciativa para poner en valor la producción del café de Malinalco con fines patrimoniales y turísticos.

A los doctores Carlos Viesca González y Daniel de Jesús Contreras por su orientación y comentarios para enriquecer la investigación.

A Guillermina Martínez, Jorge Carrandi, Arturo Chávez, Jorge Guadarrama y a todo el equipo de la Dirección de Museos Universitarios por confiar y acompañar la exposición museográfica. Su apertura

y compromiso permitieron que las historias del café pudieran contarse a través de imágenes, objetos y emociones. A la Secretaría de Ciencia de la UAEMEX por el trabajo editorial para la divulgación del proyecto de investigación que dio origen al libro.

A Marco Ortiz por capturar en cada imagen, con extraordinaria sensibilidad, la esencia fotográfica del proyecto. La mirada a través de la cámara enriqueció enormemente la difusión del trabajo.

A Félix Juárez Ayehualtencatl, de manera muy especial, porque aportó información y materiales esenciales para la exposición museográfica. Hemos incluido al final del libro tres recetas propuestas por él, así como una breve remembranza de infancia asociada al café de Malinalco.

A Laura Araceli Pérez Madrigal, quien elaboró una breve estampa literaria para la exposición museográfica y amablemente nos la compartió para ser incluida en este libro, como una historia que da cuenta del gusto de Luis Mario Schneider por el café.

Nuestro más sincero y profundo agradecimiento a Malinalco.

▶
Vista panorámica de Malinalco.
Fotografía de Cristina Mireles Arriaga.

Inocenta Zamora Villegas tostando
café en comal.
pp. 18 y 19.







Introducción.

La razón de este libro



◀ Cafetera de sifón o de vacío.

ESTE LIBRO NACIÓ con la idea de contribuir y reconocer el trabajo de los habitantes de Malinalco, quienes poseen un saber hacer especializado en la producción y extracción del café.

Una primera semilla fue sembrada al querer hacer un trabajo de investigación aplicada que tuviera, como motivación principal, un mayor conocimiento de la producción y consumo del café de Malinalco. De un trabajo de investigación, producto de la Maestría en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana que se imparte en la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEMEX, se derivaron una serie de productos y acciones que contribuyeron a visibilizar la producción local: un Trabajo Terminal de Grado, una exposición museográfica, así como algunas conferencias y charlas de divulgación en encuentros académicos y degustaciones de café.

Al inicio, la investigación pretendía resaltar el café mediante estrategias de comunicación e incidir en el incremento de su consumo y su valoración, pero culminó en un trabajo mucho más amplio que derivó en varios proyectos con la idea de promover y poner en valor el café de Malinalco.

La investigación realizada tuvo por objetivo principal visibilizar el café de Malinalco como un producto de la gastronomía local e incidir en su reconocimiento y consumo. Para ello, fue necesario identificar y caracterizar los procesos y sistemas de producción, así como los canales de distribución y puntos de venta.

Parte fundamental de la investigación fue identificar y establecer comunicación con las personas que conservan la práctica del cultivo, su aprovechamiento y comercialización. También se indagó acerca de las principales prácticas asociadas a su consumo, ya sea como parte de la vida cotidiana o introducida en sistemas de comercialización formales e informales.

Se realizaron varias visitas de campo a los pequeños productores y establecimientos locales, con el fin de recopilar información, enriquecer la generación de contenidos de comunicación y montar una exposición museográfica. Durante estos encuentros se llevó a cabo un registro fotográfico que permitió documentar las diversas etapas de la minicadena de producción del café, con un énfasis especial en los métodos tradicionales que aún se practican en Malinalco. Este registro visual fue fundamental para capturar la esencia del proceso artesanal y resaltar las particularidades que distinguen al café de Malinalco de otros cafés comerciales.

El registro audiovisual fue un factor fundamental para mostrar los procesos, los espacios de trabajo y especialmente la labor de los hombres y mujeres que incansablemente cultivan un saber hacer tradicional vinculado con la historia y el territorio. La colaboración del gran fotógrafo Marco Ortiz fue esencial en la documentación y visibilización de quienes trabajan el café, ya que no solo contribuyó

Variedad de granos de café. ▶



a mostrar de manera gráfica las diferentes implicaciones y relaciones del café con la cultura y el territorio, sino que enaltecieron las prácticas asociadas a la producción y consumo del café en Malinalco.

Con el apoyo de la Dirección de Museos de la Universidad Autónoma del Estado de México fue posible realizar el montaje de la exposición “Café, sabor y aroma de Malinalco”, que permaneció abierta al público de julio a octubre del 2024 en el Museo Universitario Luis Mario Schneider. Al mismo tiempo se desarrollaron diferentes estrategias de comunicación para contribuir a su conocimiento y apreciación como un producto malinalquense.

El aprovechamiento del café como recurso es relevante porque visibiliza la producción de Malinalco, lo que permite constatar y documentar que aún existe una labor que se realiza de manera artesanal; además, genera interés y demanda por el café como un producto local, beneficiando a los productores y a la economía de las familias.

La producción local de alimentos tiene eminentemente una esencia histórico-cultural y adquiere importancia económica en la medida que las actividades agroalimentarias y el turismo dinamizan los territorios a través de la participación de diversos actores que conforman las cadenas de producción y valor.

Además de su comercialización en grano o molido, el café se prepara en diferentes establecimientos de Malinalco a los que llegan distintos segmentos de visitantes, quienes gustosamente lo consumen como parte de la visita o lo compran para llevar a casa

algún regalo como una especie de arqueología del viaje que a muchos les gusta practicar como recuerdo para extender la experiencia hedonista postviaje.

El café es una de las bebidas más consumidas y apreciadas en México y el mundo. Su uso constituye un hábito cotidiano que por su sabor y propiedades estimulantes resulta ser el acompañante ideal de ciertos alimentos o para iniciar la jornada.

Visibilizar el café que aquí se produce es una oportunidad para reivindicar la importancia que tienen los conocimientos y saberes tradicionales para su cultivo y consumo. Detrás de cada taza de café hay microhistorias que constituyen el saber de un pueblo y su cultura, narrativas que se entrelazan con otras historias que conforman la memoria de Malinalco.

Aunque este libro no es una guía de viaje, en cierta forma sugiere y orienta una visita a Malinalco con ojos curiosos y sentidos abiertos compartiendo una filosofía de consumo local y solidario. *Café, sabor y aroma de Malinalco* está pensado para leerse con calma y deleitarse con su contenido. Nada mejor que acompañar estas palabras, imágenes y evocaciones con una buena taza de café de Malinalco.

Malinalco, 2025.

Gerardo Novo Espinosa de los Monteros
Dalia J. Cerón Ramírez



El café en México



Es SABIDO que el cultivo del café ya se conocía desde el siglo VI en África. En el imaginario de su descubrimiento como planta y de su invención como bebida estimulante existen historias que describen una intensa relación con la humanidad. Se ha repetido una infinidad de veces la historia de Kaldi, un mítico pastor, quien, en el siglo IX, notó como sus cabras se inquietaban después de mordisquear los frutos rojos del arbusto del café. Hecho que lo llevó a comprobar por sí mismo y a experimentar una grata sensación de energía al probar el café.

Independientemente de su veracidad, esta leyenda sintetiza una de las principales

propiedades atribuidas al café como una poderosa y necesaria bebida estimulante. Alegoría que se repite cada mañana en cualquier ciudad del mundo.

Durante siglos, esta bebida gozó de la celosa secrecía y exclusividad de su producción en Arabia. Se convirtió en un bien preciado y su comercio se expandió hacia el Medio Oriente, Persia y el norte de África.

Fue hasta el siglo XIII que comenzaron a utilizarse procesos de tostado muy parecidos a los actuales. De acuerdo con María Vila Cases, Europa conoció el café en el siglo XVII a través del puerto de Venecia, Italia, y relata que en un inicio su consumo no fue aceptado por ser considerada una bebida perniciosa para la salud, ajena al catolicismo y asociada a los musulmanes. En el libro *Café amargo*, por

◀
Granos de café seco.

un comercio Norte-Sur más justo, Vila Cases describe que el propio papa autorizó su consumo a los católicos después de probarlo, argumentando que, a pesar de ser una bebida satánica, sería una lástima dejar que los infieles fueran los únicos que la disfrutaran.¹

Como explica Tom Standage,² en su célebre libro *La historia del mundo en seis tragos*, la introducción del café en la dieta europea cambió por completo las costumbres y la vida laboral, porque sustituyó la cerveza y el vino en el desayuno, lo que mejoró el trabajo y la productividad en muchos oficios.

Los pensadores también encontraron lucidez en el consumo del café y, por ello, el movimiento de Ilustración favoreció su popularidad. Su consumo se extendió rápidamente por todo el continente europeo, dando lugar a la apertura de salones y casas de café en diferentes ciudades, antecediendo a lo que hoy son las cafeterías modernas.

Fue hasta el siglo XVIII cuando se conocieron los primeros cafetos en tierras del nuevo continente. Se atribuye a un oficial del

ejército francés, Gabriel Mathieu de Clieu, el traslado del café desde Europa. La isla de Martinica recibió los primeros cafetos que se aclimataron bien para extenderse por el Caribe y dar paso a la rápida expansión por este continente. Salvador Novo apunta en su libro *Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México* que el puerto de Veracruz fue el lugar de llegada del café a México, proveniente de la isla de Cuba. Lo atribuye al español Juan Antonio Gómez de Guevara, quien realizó una pequeña plantación en la Hacienda de Guadalupe aprovechando el clima cálido y húmedo de la región, así como la riqueza de suelo volcánico. Su paso por Veracruz condujo al primer intento de producirlo en México.³ Como era de esperarse, se afincó en la región de Córdoba, actualmente una de las principales zonas cafetaleras del país. Las montañas, el agua y el clima cobijaron con esmero el producto recién llegado, mismo que con el paso de los años se convirtió en uno de los agroproductos emblemáticos de México y de la zona sur del Golfo.

Su cultivo se extendió primero a la región sureste: Chiapas, Tabasco, Oaxaca. Posteriormente, en el siglo XIX, se dirigió hacia el occidente a los territorios que actualmente ocupan Michoacán, Jalisco y Colima.

La costumbre de beber café se popularizó a finales del siglo XIX y principios del XX, en buena medida por la incorporación de costumbres europeas y el afrancesamiento adoptado por el general Porfirio Díaz, lo que motivó su consumo en casas, cafés y restaurantes.

La cultura del café en México constituye actualmente una enorme oportunidad de elevar la calidad y mejorar las condiciones de vida de los diferentes actores que participan en su producción, al mismo tiempo representa una posibilidad de reconocer y fomentar prácticas de comercio justo, economías solidarias y sostenibles.

México ocupa el lugar número once en producción de café en el mundo con una cosecha anual cercana al millón de toneladas. De acuerdo con cifras del Sistema de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP), en nuestro

país se siembran cerca de 700 000 hectáreas. Tres cuartas partes de los cultivos del país se centran en los estados de Chiapas, Veracruz y Oaxaca, aunque también existe producción en Guerrero, Hidalgo, San Luis Potosí, Nayarit, Jalisco, Colima, Estado de México, Tabasco, Querétaro, Morelos y Michoacán.⁴

De acuerdo con la Asociación Mexicana de la Cadena Productiva del Café, A. C. (AMECAFE) y la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, en el Estado de México se cuenta con una superficie de poco más de 500 hectáreas, concentradas principalmente en el sur de la entidad, con una producción cercana a las

¹ SETEM. *Café amargo*. 2da edición. Barcelona: Icaria, 1999.

² Tom Standage. *La historia del mundo en seis tragos*. New York: Debate, 2007.

³ Salvador Novo, *Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México*. México, D.F.: Porrúa, 2013.

⁴ Sistema de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP). *Reporte mensual de productos agroalimentarios*. 2023. Disponible en: <https://www.gob.mx/siap/documentos/escenarios-de-productos-agroalimentarios-266425>.

480 toneladas.⁵ Destacan Amatepec, Malinalco, Ocuilán, San Simón de Guerrero, Tejuapilco, Temascaltepec y Tlatlaya.

La magia del café de Malinalco

Se ha escrito tanto sobre Malinalco que resulta difícil describirlo sin expresar lo que otros ya han dicho. Sin embargo, siempre existirá la tentación de querer hacerlo en palabras propias. En su compleja historia y cotidianidad: Malinalco es mágico. Uno de los aspectos poco conocidos, pero no menos importante, es la producción y consumo de café, lo que probablemente se convierta en una práctica más común en los próximos años, dadas las tendencias de consumo de productos locales.

Malinalco concentra en su territorio un enorme y complejo paisaje biocultural que

no termina de sorprender. Fue reconocido como Pueblo mágico desde el año 2010 y, sin lugar a dudas, lo tiene muy bien merecido por su singular encanto.

A tan solo una hora de la capital de la entidad en dirección al sur, Malinalco llena los sentidos con sus vistas y su paisaje cautivante que cambia según la temporada del año. En tiempos de secas, los colores dorados y marrones matizan la dureza de la roca y la resequeidad de los pastizales que enfrentan la sequía temporal. En tiempos de lluvias, el verde pinta la exuberante vegetación que contrasta con cielos azules y tonalidades multicolores de la floración.

Por ello, quien habita o visita Malinalco sabe que cada día le espera una prodigiosa vista compuesta por variados y coloridos paisajes, producto de la biodiversidad del territorio y de los tiempos de lluvias o de secas.

⁵ Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural y Asociación Mexicana de la Cadena Productiva del Café, A. C. (AMECAFE). *Estimación de cosecha en predios cafetaleros ciclo 2021-2022*. México, 2022. Disponible en <https://amecafe.org.mx/estimacion-de-cosecha-2021-2022/> [Recuperado 6 de noviembre de 2022].

▶
Frutos de café rojo cereza.





Durante los primeros meses del año, entre casas, terrenos, huertos y tecorrales asoma un rojo intenso que anuncia el brote del café en cereza. Cuando la madurez llega, los cafetales sirven para el autoconsumo y el sustento de los pobladores. Los excedentes serán distribuidos para el consumo local o el turismo.

A pesar de que el café ha estado presente en los traspatios y tecorrales de Malinalco por diferentes generaciones, en los últimos años ha comenzado a obtener una mayor notoriedad. De hecho, en la actualidad es un elemento identitario para sus pobladores, pues la producción y el consumo del café constituye uno de los muchos cultivos locales que con paciencia y cuidado han emergido como alternativa para el desarrollo local con un futuro lento, pero promisorio.

La pródiga naturaleza, que provee de alimentos a sus pobladores, ha privilegiado el café como uno de los productos que se cul-

tivan en los huertos y traspatios de las casas y fincas malinalquenses.

La producción aún dista de ser a gran escala, por el contrario, se trata de una pequeña producción en traspatios, nano y microlotes que en su mayoría han sido trabajados de manera empírica y en pocos casos han contado con asesoría o capacitación por parte de especialistas en agrotecnias. Esto puede verse en los rústicos procesos que se siguen para la siembra, cosecha, molido, tostado y comercialización.

Las tonalidades del buen café

El café es verde cuando nace, rojo cereza cuando madura y se adorna de blanco cuando florece. Es ámbar cuando se desprende del mucílago, marrón cuando se tuesta y negro cuando se toma. Es energía, tranquilidad o desvelo.

Un grano contiene en promedio entre 6 y 12 miligramos de cafeína, dependiendo de la variedad. Si bien algunos lo consideran un alimento, otros se inclinan a verlo más como un estimulante, por la energía que provee; por



Cafeto con frutos verdes y rojos.

ello, se toma especialmente en las primeras horas del día y después de la comida.

Además de los convencionales, existe un café de especialidad que se caracteriza por sus elaborados y cuidados métodos artesanales en toda la cadena productiva. Su calidad es evaluada y calificada por expertos utilizando diferentes mediciones para determinar un puntaje acorde a su sabor, aroma, apariencia y consistencia, entre varios criterios físicos y sensoriales. Los cafés de excelencia deben obtener altos puntajes. Actualmente diversas asociaciones y especialistas trabajan globalmente para lograr que la producción sea una actividad equitativa y sostenible. Lo anterior ha permitido que en los últimos años los consumidores puedan acceder a cafés certificados que aseguran su procedencia territorial, trazabilidad, cumplimiento de buenas prácticas de responsabilidad social y propiedades orgánicas.

▶
Cafeto con frutos maduros.







La producción de café en Malinalco



El cultivo

El territorio de Malinalco se asienta en una región que proporciona un entorno propicio para el cultivo de café. Sus terrenos se encuentran a alturas que van de los 1 000 a los 2 600 metros sobre el nivel del mar.

Los cultivos de café se distinguen por su producción en microlotes o traspatios: son pequeñas parcelas ubicadas en terrenos familiares, a menudo en jardines o zonas contiguas a las viviendas. Esta modalidad permite a los

productores mantener un control cercano sobre el cultivo y la cosecha, lo que favorece la obtención de cafés de alta calidad, con perfiles de sabor únicos y distintivos. Además, el cultivo en microlotes promueve la diversificación productiva y aporta a la economía familiar.

El sistema de producción es el policultivo tradicional. Este se caracteriza por el cultivo de café bajo el dosel arbóreo natural, en combinación con otras especies de utilidad como zapote, guayaba poma, níspero, ciruela, aguacate, entre otras.

El cuidado y manejo del cultivo incluye una serie de prácticas agronómicas tradicionales



Cafeto en maceta.

Flor blanca de cafeto, pp. 38 y 39.





destinadas a promover el crecimiento saludable de los cafetos y garantizar la calidad de la cosecha. Esto puede incluir actividades como la poda regular de los arbustos para promover un crecimiento uniforme, el control de malezas y la aplicación de fertilizantes orgánicos para mantener la salud del suelo y proporcionar los nutrientes necesarios para el crecimiento de las plantas.

Por otro lado, algunos productores y comercializadores han comenzado a empacar y a etiquetar su café de forma que el consumidor pueda acceder a información clara y detallada sobre el producto, incluyendo su origen, proceso de producción, fechas de cosecha y tostado, entre otros datos relevantes. Estas acciones incrementan el interés y la confianza del consumidor en el café local.

La cosecha

Es una de las etapas más importantes y laboriosas del proceso de producción: representa el inicio del proceso de transformación del

fruto del café. En Malinalco, la cosecha suele realizarse entre los meses de noviembre y marzo, dependiendo de las condiciones climáticas y del ciclo de crecimiento de los cultivos.

Se realiza de forma manual, lo cual permite que los agricultores seleccionen cuidadosamente los frutos en su punto óptimo de maduración. Esta recolección selectiva se lleva a cabo en varias etapas a lo largo de la temporada, conforme los frutos alcanzan su grado ideal de desarrollo. Este enfoque garantiza que únicamente se cosechen los granos completamente maduros, lo que contribuye significativamente a la calidad y consistencia del producto final.

El proceso de beneficiado

El beneficiado del café es el proceso mediante el cual se obtiene el grano a partir de la cereza recién cosechada. Puede realizarse por tres métodos principales: seco o natural; húmedo (lavado), y *honey* o miel. Se trata de una etapa crucial dentro de la cadena de producción,

ya que durante este proceso se eliminan las capas externas del fruto y se prepara el grano para su secado y almacenamiento.

En Malinalco, el método de beneficiado más común es el seco, también conocido como “en bola”. Este procedimiento tradicional, transmitido de generación en generación, es ampliamente preferido por los productores locales por su sencillez y efectividad. Consiste en extraer los granos de las cerezas y secarlos al sol, sin recurrir al uso intensivo de agua como en otros métodos. El café se extiende sobre superficies como trozos de tela, manteados, petates, cajones o las llamadas camas africanas, donde recibe directamente los rayos del sol y va perdiendo humedad. Durante este proceso, las cerezas adquieren un tono oscuro al irse deshidratando. Posteriormente, los granos son seleccionados según su calidad y tamaño, tarea que tradicionalmente se realizaba con cribas de metal.

Proceso de beneficiado de café en bola. ▶



Una vez clasificados, los granos se envasan para protegerlos de la humedad y la exposición directa a la luz, factores que pueden afectar negativamente su sabor y calidad. En Malinalco es común utilizar sacos de yute u otros recipientes que actúan como barreras naturales contra la humedad, ayudando a conservar un entorno seco y fresco para el almacenamiento del café.

El tostado

El café tostado es el resultado de un proceso que transforma por completo el grano verde, modificando sus características originales para desarrollar nuevos componentes organolépticos como el sabor, la acidez y el cuerpo del café que finalmente degustamos.

Esta técnica requiere mover constantemente los granos con una pala de madera para asegurar un tostado uniforme y evitar

▶ Granos de café tostados.







que se queman. La temperatura y el tiempo de tostado no se controlan mediante instrumentos, sino a través de la observación, la experiencia y la habilidad del tostador, quien ajusta el grado de tostado según las características del grano y las preferencias deseadas.

Durante muchos años, el tostado tradicional se realizaba en comales y ollas de barro. Aún es común encontrar estos utensilios en las cocinas de las casas de Malinalco, como testimonio de una práctica que ha perdurado en el tiempo. Sin embargo, su uso ha disminuido considerablemente en los negocios, debido a la inconsistencia en la calidad del tostado y a los riesgos para la salud asociados con la inhalación del humo generado por la leña. Hoy en día, solo unas pocas personas continúan empleando este método artesanal.

Actualmente existen tecnologías especializadas que permiten alcanzar niveles óptimos de tostado con mayor precisión, en

◀ Molido de café en mortero de piedra.

función de los requerimientos del maestro tostador, garantizando calidad, uniformidad y seguridad en el proceso.

La molienda

Tradicionalmente el molido se realizaba en morteros de piedra. En estos recipientes se golpeaba el café seco con un mazo de madera cilíndrico y con punta redondeada, lo que permitía que se desprendiera la cascarilla amarga por efecto del golpe y el roce con la madera. Con el paso del tiempo se incorporaron molinos manuales con los que se trituran los granos haciendo girar un disco dentado fijo contra un disco moledor que se mueve con la ayuda de una palanca o manivela.

Mediante este proceso el grano se fragmenta y se convierte en polvo listo para preparar una deliciosa bebida. El uso de molinos de café manuales o de nixtamal refleja la adaptación de las prácticas locales a las necesidades y recursos disponibles en la comunidad. Aunque este método puede requerir más esfuerzo y



▲
Molinillo de café manual.

tiempo que el uso de molinos eléctricos, permite a los productores mantener viva una añeja tradición.

Los métodos de preparación y extracción

El café de Malinalco se encuentra en un proceso de reconocimiento por su calidad y sabor, fruto de la combinación de suelos fértiles, el clima de la región y el trabajo de sus habitantes.





Este producto representa un sustento económico y un elemento central de su identidad y su relación con el territorio. En su mercado tradicional de los miércoles y domingos, el café se vende como un producto artesanal, cultivado y procesado por productores locales. Aquí, los compradores pueden encontrar el café molido listo para su consumo.

Además de su presencia en el mercado, ha encontrado un lugar en las cafeterías especializadas de la población, las cuales ofrecen métodos de extracción modernos, como la prensa francesa, el *chemex* y el *aeropress*. Dichos métodos permiten resaltar las notas de sabor, ofreciendo a los consumidores una experiencia de degustación más completa y enfocada en las cualidades del café que aquí se produce.



Preparación de café en máquina.



Preservar un saber hacer



Purificación Tetatzin

Es febrero, el café en fruto madura con paciencia y pasa del verde a un rojo intenso color cereza. Inusualmente ha llovido en esa mañana del segundo mes del año, sorprendiendo a los pobladores y creando un ambiente fresco y abrumado. Un fino paño blanco cubre los montes dejando traspasar el trémulo verdor de la naturaleza. El ánimo de las hojas de los frutales se aviva con la lluvia, lo mismo que los aromas de las huertas.

Doña Purificación Tetatzin nos recibe muy temprano en su casa en el barrio de San

Juan. Orgullosa de sus cafetos, nos muestra cómo estos brotan entre otras plantas en el traspatio de su casa. En las macetas que coronan el corredor de su casa, doña Puri descubre pequeñas plántulas que en algún momento serán cafetales. Nos permite conocer la selección y procesamiento manual de los granos, así como el beneficiado en seco, un método que refleja un profundo conocimiento y pasión transmitidos generacionalmente.

Su cocina resguarda celosamente decenas de jarros de barro simétricamente colgados a un costado de las palas de madera, comales y ollas que sirvieron para tostar el café a la vieja usanza. Sin embargo, debido a los problemas de salud que pueden derivar de la exposición al humo durante el tostado, ha dejado de realizarlo de esa forma. A pesar



Purificación Tetatzin mostrando los cafetos en su jardín.

de ello, su contribución a la cultura cafetalera de Malinalco es invaluable, ya que su historia representa tanto los desafíos como la resiliencia de los productores artesanales.

Sin duda, su cocina guarda, como muchas otras, los mejores secretos de la sabiduría tradicional, de quien prepara alimentos como una genuina muestra de amor y sabiduría.

María de Jesús⁺ e Inocenta Zamora Villegas

Las hermanas Zamora Villegas, conocidas localmente como “las tías”, son figuras entrañables de la tradición del café de Malinalco. Con una historia de muchos años dedicados a la producción y venta de café en su tienda en el barrio de San Juan, nos permitieron documentar el proceso de tostado tradicional en comal de barro, técnica ancestral que conservaron por mucho tiempo.

▶
María de Jesús⁺ (der.) e Inocenta Zamora Villegas (izq.) en su tienda en el barrio de San Juan.









A pesar de que este método ha entrado en desuso, el molino tradicional y el tostado en comal contribuyeron por muchos años a la tradición del café, cuyo perfil de sabor está profundamente arraigado en la tradición local y trae memorias y evocaciones a pobladores y visitantes.

Ignacio Pliego Villegas

Ignacio Pliego Villegas abre temprano su cafetería en el barrio de Santa María; desde la terraza se contemplan las montañas que abriga el valle. Una pieza de pan recién salido del horno prepara la jornada en la que conoceremos y documentaremos parte del proceso de producción.

Con café en mano, fresco, recién hecho nos dirigimos a Las Gualdras en el barrio de La Soledad. Ignacio nos guía entre los huertos



Ignacio Pliego Pérez e Ignacio Pliego Villegas junto a sus cafetos.

en una plácida caminata, mientras nos explica su gusto por la producción de café. Aunque en muy pequeña escala, representa una forma de mantener con vida una tradición familiar.

Entre la profusa vegetación se distinguen los cafetos irregularmente distribuidos y cobijados por las sombras de otras especies frutales. Ahí nos encontramos con el café en fruto y la flor blanca del cafeto, tan blanca y desconocida.

En cuestión de días los pétalos comienzan a caer y cubren buena parte del suelo, como resabios de una remota nevada. La naturaleza nos regala por unos instantes un efímero e insospechado paisaje. La floración es también augurio de maduración y evidentemente de producción. Pocos lo saben, pero esta flor también se usa para preparar infusiones con sutil aroma y sabor.

Ignacio es hijo de don Ignacio Pliego Pérez, quien heredó una pequeña plantación de café que ha estado en su familia por dos generaciones. Aunque posee conocimientos tradicionales sobre el cultivo y procesamiento del

café, Ignacio está interesado en mejorar los procedimientos para el tratamiento, tostado y empaquetado del producto, con el objetivo de mejorar su calidad y aumentar su presencia en el mercado a través de su nuevo negocio. Estos resultados reflejan la diversidad de enfoques y niveles de participación dentro de la minicadena de producción, destacando tanto los métodos tradicionales como las innovaciones que buscan mejorar la competitividad y sostenibilidad del café local.

Félix Juárez Ayehualtencatl

No es de extrañar que algunos días el primer cuadro de Malinalco se envuelva en un peculiar aroma a café recién tostado. Félix Juárez Ayehualtencatl, uno de los principales promotores del consumo de café, invita a los paseantes a detenerse, observar y conocer el proceso de tostado. El centro de este Pueblo Mágico se

Félix Juárez tostando café. ▶





VARIETAL TIPICA
 REGION MOLINERCO, MEXICO
 PRODUCCION NATURAL CUBIENDO MANUEL
 PROCESO NATURAL EN ESPRESO
 1750msnm TOSTADO 14H-24



Contenido

impregna con las notas de los granos recién tostados. Imposible sustraerse.

Félix ha adoptado un enfoque especializado, y se ha convertido en uno de los actores clave en la minicadena de producción, especialmente en la etapa de comercialización. Además de promover la producción, es un vínculo fundamental con los consumidores, ya que ofrece degustaciones con diferentes tostados y métodos de extracción. También ha impulsado la creación y etiquetado de marcas locales, lo que ha permitido posicionar el producto en la región y la participación en exposiciones a través de colaboraciones con instancias gubernamentales para la promoción turística. Su establecimiento no solo funciona como punto de venta, sino también como un espacio donde se promueve el arte, y se informa y capacita al cliente sobre las di-

ferentes técnicas de preparación y los perfiles de sabor del café de Malinalco.

Mauricio Zarco y Adriana Poblette

Mauricio Zarco es un experto. Generoso y paciente nos muestra sus habilidades en los diversos métodos de extracción del café. Con pasión y conocimiento nos envuelve en un ritual continuo para dar paso a diferentes formas de prepararlo y disfrutarlo. El aroma del café recién hecho inunda su local, ubicado a un costado del antiguo convento.

Junto con Adriana Poblette, se han convertido en referentes cuando se habla del buen café de Malinalco. Ambos participan activamente en todos los eslabones de la minicadena de producción. No solo se dedican al cultivo y procesamiento del café, sino que también han establecido un local en el municipio donde comercializan su producto.

Una visita a su barra de café de especialidad es una excelente oportunidad para conocer diferentes técnicas de preparación; desde



Mauricio Zarco y Adriana Poblette en su barra de café de especialidad.

los más tradicionales como la prensa francesa y el *aeropress* hasta métodos contemporáneos como el *cold brew* y la extracción por goteo. Cada técnica es explicada, destacando cómo las variaciones en el tiempo de extracción, la temperatura del agua y el tamaño del molido influyen en el sabor y el aroma del café.

Una visita al lugar es una excelente oportunidad para tener una experiencia diferenciada en cuanto a la preparación y presentación del café. Su trabajo también destaca por su enfoque basado en la búsqueda de la calidad y la educación del consumidor sobre los diferentes perfiles de sabor y técnicas de preparación. Sin duda, una vivencia imperdible cuando se visita Malinalco.

Proceso de extracción de café. ▶







Café y vida cotidiana



EL CAFÉ POR LAS MAÑANAS es una costumbre arraigada entre los habitantes de Malinalco. Es un ritual cotidiano iniciar el día con una taza de la región en la que se valora su sabor y se aprovechan sus propiedades energizantes.

Durante la celebración del Día de Muertos, una de las tradiciones más emblemáticas es la creación de ofrendas monumentales dedicadas a los llamados *Difuntos nuevos*, es decir, aquellos que fallecieron durante el año anterior. Son elaboradas con esmero y están adornadas con elementos que reflejan los gustos y oficios del difunto. Una característica común en estas ofrendas es la presencia del café de Malinalco que no solo honra la memoria de

los muertos, sino que también simboliza la conexión entre la vida y la muerte, y el respeto hacia las tradiciones locales.

La comunidad visita estas ofrendas y lleva una vela a la familia del difunto como muestra de aprecio y solidaridad. Como agradecimiento, la familia ofrece a los visitantes algún recuerdo, comida y, por supuesto, café. Este acto de compartir fortalece los lazos comunitarios y perpetúa la tradición de hospitalidad, respeto y cortesía entre sus habitantes.

Durante los velorios es costumbre ofrecer un pequeño detalle para cenar a quienes acompañan a la dolida familia, generalmente pan, tamales y café. Este gesto no solo proporciona consuelo y alimento a los presentes, sino que también simboliza el apoyo y la solidaridad en momentos de duelo. El café, servido



Taza de café de Malinalco.

caliente y reconfortante, se convierte en un símbolo de unión y empatía.

En los rosarios (ceremonias de oración comunitaria realizadas para pedir por el alma de los difuntos y en otras ocasiones especiales) es costumbre ofrecer café de olla como primera opción a los asistentes. Este café, preparado con métodos tradicionales, típicamente endulzado y aromatizado con canela y otros ingredientes locales no solo reconforta, sino que también representa una parte integral de la experiencia comunitaria y espiritual.

Por otro lado, acostumbrados a recibir visitantes, la hospitalidad malinalquense es un valor fundamental en las casas. Ofrecer café a quien llega es una muestra de esta cortesía. El gesto simboliza la bienvenida y el deseo de compartir un momento de calidez y conexión. El café se convierte en un puente cultural que refuerza las relaciones interpersonales y mantiene viva la tradición de hospitalidad.



▲
Cafetera *chemex*.

▶
Canasta de pan de Malinalco.





Turismo del café



EL TURISMO en torno al café de Malinalco está en una etapa naciente. Si bien existen comercios y recorridos que permiten a los visitantes realizar degustaciones de café local, aún falta mucho camino por recorrer. Estas experiencias no solo informan a los visitantes sobre el proceso de producción, sino que también fomentan un mayor aprecio por el trabajo de los productores locales y los baristas.

Dentro de las experiencias turísticas destacadas, se encuentra la propuesta de *Maliemociones Tours*, uno de los operadores turísticos más reconocidos de la región que opera desde 2009. A decir de Adolfo Nava, esta idea fue una iniciativa de Félix Juárez como una forma de

acercar a los visitantes con la región y poner en valor la producción del café local a través de una degustación. Adolfo ha desarrollado dos experiencias donde se une la aventura con el café: Corazón malinalca y un recorrido gastronómico.

Esta actividad otorga a los visitantes la oportunidad de degustar cafés de diversos orígenes, culminando con una muestra del café producido en Malinalco. Hasta ahora es una de las pocas actividades organizadas formalmente y establecidas que gira en torno a una experiencia directamente relacionada con el café, evidenciando un nicho poco aprovechado con potencial para el desarrollo de turismo agroalimentario.

A pesar de estos esfuerzos, el desarrollo de productos turísticos en torno al café de



Proceso de extracción de café.



Malinalco es aún muy limitado. Existe una oportunidad significativa para expandir y diversificar esta oferta, integrando el café de manera más prominente en las experiencias gastronómicas y culturales del destino. Una buena forma de apoyar la producción de los pequeños productores es pedir café de Malinalco en restaurantes y cafeterías. Su comercialización ha iniciado ya con empaques y etiquetas en los locales del primer cuadro de la población. Los negocios de Mauricio Zarco, Félix Juárez e Ignacio Pliego son buenas referencias para su compra y consumo.

◀
Café *aerocano honey*, elaborado por
Mauricio Zarco.

▶
Proceso de extracción de café.

Contenido 





Exposición museográfica “Café, sabor y aroma de Malinalco”



UNO DE LOS PRODUCTOS principales emanados de la investigación sobre el café fue la exposición “Café, sabor y aroma de Malinalco”, en colaboración con el Museo Universitario Luis Mario Schneider.

Desde su creación en 2001, el Museo se ha distinguido por fomentar la actividad cultural y la apreciación estética a través de diversas exposiciones y actividades que reflejen las tradiciones, expresiones y la vida cotidiana en esta región. En este contexto, la realización de la muestra se alineó con los

propósitos del museo de destacar la riqueza histórico-cultural de la región, contribuyendo a la visibilización y difusión de la producción de café.

La exposición representó también una oportunidad para promover un diálogo intercultural en torno a este producto, así como para establecer vínculos más estrechos con la comunidad, los actores involucrados en la producción cafetalera de Malinalco y el público visitante. Asimismo, se buscó que la exposición contribuyera a fortalecer la imagen y el posicionamiento del museo como un referente en la difusión del patrimonio gastronómico de la región.



Montaje de la exposición “Café, sabor y aroma de Malinalco”.

El trabajo de guion incluyó como discurso narrativo las diferentes etapas de producción: desde su cultivo hasta los métodos de extracción y degustación. Se incluyeron textos informativos, fotografías y objetos para ilustrar los procesos descritos, proporcionando una experiencia ilustrativa y de concienciación para los visitantes.

Si bien la exposición presentó información acerca de las técnicas de cultivo, los métodos de transformación, los objetos y la importancia sociocultural del café en la región, el trabajo de productores, así como de los diferentes actores de la cadena productiva fue la base para darle rostro a las prácticas de producción y consumo.

Doña Purificación, Mauricio Zarco, Félix Juárez, Ignacio Pliego y las hermanas Zamora colaboraron en la documentación y préstamo de diversos instrumentos y utensilios utilizados en la producción del café. La lista de objetos se seleccionó para ilustrar cada etapa del proceso de producción. Se incluyeron herramientas utilizadas en la siembra,

cosecha, molienda, tostado y extracción, así como cafetos, granos de café, cribas, molinos, morteros, comales, cafeteras y diversos métodos de extracción.



▲
Mortero de piedra para molienda de café.

►
Exposición “Café, sabor y aroma de Malinalco”.



Universidad Autónoma
del Estado de México

Café

Sabor y aroma de Malinalco

Exposición

Museo Universitario
Dr. Luis María Sánchez
SDC



El futuro del café de Malinalco



EN UNA TAZA DE CAFÉ se concentran historias y fragmentos de la vida cotidiana de sus habitantes. Consumirlo es una buena manera de contribuir a su preservación y al mejoramiento de su calidad. Al mismo tiempo, se impulsa el consumo local como filosofía de viaje y vida.

En una futura visita a Malinalco, recomendamos preguntar por el café que aquí se produce. Será una experiencia sensorial que se suma a todo lo que ofrece el territorio. Será también una forma de retribuirle a la población todas las bondades que nos han

proporcionado como visitantes: buenos momentos y un sitio con magia. Si se aprovecha, puede ser un elemento que contribuya a su oferta turística, pero también a la sostenibilidad de diferentes proyectos productivos y a la preservación de un saber hacer tradicional.

Posicionar el café de Malinalco y motivar su consumo es una tarea de largo aliento que implica capacitar a los productores, prestadores de servicios, servidores públicos y otros actores involucrados con la cadena de producción, con la actividad turística y el consumo. Esto último requiere de planificar, gestionar y sumar proyectos de turismo del café mediante el diseño de experiencias que permitan conocer los procesos de producción y contribuir a su apreciación sensorial.



Flor blanca de cafeto.

Conocer su pasado, consumir lo local, emprender un viaje a esa región con fines de conocimiento y apreciación culinaria es comprender que en el fondo Malinalco también sabe a café.

Frutos de café rojo cereza. ▶







Para la sobremesa



Luis Mario Schneider y el café de las mañanas⁶

Iniciaba el día con una taza de café humeante sobre el escritorio, junto a sus libros, parecía que el café danzaba entre sus palabras, mientras bebía ruidosamente cada sorbo.

Era importante cuidar su preparación. Poseía un recipiente de cristal para mantener la fragancia y fresca; medir bien la cantidad a preparar, pero sobre todo saber el tiempo adecuado para conseguir ese sabor tan peculiar: fuerte y amargo. El cuerpo del café debía ser espeso y de color oscuro, marrón.

Tomaba el café sin endulzar. Parecía que en el vapor de cada taza descubría inspiración. Aspirándolo profundamente antes de beberlo, para después, casi siempre, dibujar una ligera sonrisa mientras cerraba los ojos.

Disfrutaba beber el café caliente antes de que perdiera su intensidad y jamás lo bebía rezagado, siempre habría de ser recién hecho: esa era la magia.

Gustaba del café de Chiapas, Veracruz o Oaxaca. Sin embargo, a menudo elegía el café criollo de Malinalco y, aunque usaba una



Proceso de extracción de café.

⁶ Colaboración de Laura Araceli Pérez Madrigal.

cafetera sencilla, frecuentemente solicitaba café de olla.

Su gusto permitía que el café abundara durante el día, pidiéndolo en al menos cuatro ocasiones: “Laura por favor prepárate una tacita de café para ti y para mí, para los dos”.

Con el sol en la ventana, rodeado de libros y paisajes, pluma al frente, con su cotorro en el hombro y una humeante taza de café en la mano, Luis Mario moldeaba las letras, afinaba sus textos y esparcía en papel su conocimiento.

Memoria personal⁷

Entre mis 12 y 15 años ayudaba a mi padre a repartir los pedidos de leche bronca en el pueblo de Malinalco. San Martín era uno de los barrios más entrañables de esa ruta. Todavía en aquellos años muchas casas tostaban su café criollo en comales de barro, y casi todas preparaban su café de olla en sus

tlecuiles. Recuerdo cómo al pasar por las calles empedradas entre casas de adobe y teja me envolvía el aroma cálido y especiado del café recién hecho. Esa mezcla de piloncillo, canela y humo quedaba suspendida en el aire como una promesa de hogar.

Era muy agradable esa experiencia: recorrer las calles a caballo con las lecheras mientras el café de olla dejaba su huella invisible en mi ropa, en mi memoria. Por eso, cada vez que preparo un café de olla, que lo huelo o lo pruebo, inevitablemente regreso a esa etapa de mi vida. Es una bebida que no solo sabe bien: sabe a infancia, a pueblo, a raíces.

Recetas para preparar café de Malinalco

Félix Juárez Ayehualtencatl nos propone tres recetas para disfrutar del buen café de Malinalco. Según los gustos y los ingredientes se puede optar por una bebida fresca como un *cold brew* o un aromático café de olla.

⁷ Colaboración de Félix Juárez Ayehualtencatl.

CÓCTEL BRISA DEL PALMAR

Cold brew y mezcal artesanal con toque burbujeante

Descripción:

Inspirado en la atmósfera fresca de Malinalco y en la elegancia de su café de altura, este cóctel refrescante combina el carácter suave del *cold brew* con un toque sutil de mezcal artesanal de El palmar de Guadalupe. El jarabe natural redondea el sabor y el *ginger ale* aporta efervescencia, ideal para tardes soleadas y noches relajadas.

Ingredientes:

½ oz de mezcal artesanal de Malinalco (ligero, para no opacar el café)
2 oz de *cold brew*
1 oz de jarabe natural
4 oz de *ginger ale*
Hielo al gusto
Rodaja fina de lima o naranja deshidratada para decorar
Ramillete de hierbabuena (opcional)

Preparación:

En un vaso alto, tipo *highball*, lleno de hielo, añade el jarabe natural, el mezcal y el *cold brew*. Remueve suavemente para integrar. Añade el *ginger ale* con cuidado para mantener las burbujas. Decora con una rodaja de cítrico y un toque de hierbabuena.

Sugerencias de servicio:

Perfecto como cóctel de bienvenida o para acompañar una tarde calurosa. Marida bien con botanas saladas, quesos frescos o tostadas de ceviche de trucha de Malinalco.

MOCKTAIL BRISA DEL PALMAR (SIN MEZCAL)

Cold brew refrescante con *ginger ale* y notas cítricas

Descripción:

Una bebida inspirada en los aromas del campo y la frescura del café de altura, esta versión sin alcohol conserva la esencia del cóctel original. El *cold brew* aporta profundidad, el jarabe natural equilibra y el *ginger ale* le da un toque chispeante que invita a relajarse.

Ingredientes:

2 oz de *cold brew* de especialidad
1 oz de jarabe natural
½ oz de jugo de lima (opcional, para dar acidez y compensar la ausencia del mezcal)
4 oz de *ginger ale*
Hielo al gusto
Rodaja de lima o naranja deshidratada para decorar
Ramillete de menta o hierbabuena

Preparación:

En un vaso alto con hielo, combinar el *cold brew*, el jarabe natural y el jugo de lima (si se desea mayor acidez). Mezclar suavemente. Añadir el *ginger ale* con cuidado. Decorar con la rodaja cítrica y un ramillete de menta o hierbabuena.

Consejo adicional para una versión fermentada artesanal:

Se puede sustituir el *ginger ale* comercial por tepache artesanal o una kombucha local con perfil cítrico, si se desea ofrecer una opción más saludable y fermentada naturalmente.

CAFÉ DE OLLA, SIN AZÚCAR, VERSIÓN DE MALINALCO

Descripción:

Esta receta es una versión ligera del tradicional café de olla mexicano. A diferencia de la preparación clásica, no lleva piloncillo ni ningún tipo de endulzante, permitiendo que personas que evitan el azúcar por gusto o por motivos de salud puedan disfrutar de su sabor especiado y reconfortante. La mezcla de especias realza el perfil aromático del café, manteniendo su esencia cálida y tradicional.

Ingredientes:

6 litros de agua
1 estrella de anís
1 clavo de olor
20 gramos de canela en raja (aproximadamente 2 o 3 rajas grandes)
150 gramos de café molido grueso (como para prensa francesa)

Preparación:

En una olla grande, colocar los 6 litros de agua y llevar a ebullición. Cuando el agua comience a hervir, agregar la estrella de anís, el clavo de olor y la canela en raja. Dejar hervir a fuego medio de 3 a 5 minutos, permitiendo que las especias suelten su aroma, sabor y color al agua. Apagar el fuego y, con el agua aún muy caliente, añadir el café molido. Revolver suavemente con una cuchara de madera o utensilio similar, asegurándose de que todo el café entre en contacto con el líquido. Tapar la olla y dejar reposar de 4 a 6 minutos, permitiendo que el café se infusione y se asiente. Colar la preparación y transferir a una jarra térmica o recipiente para servir.

Recomendaciones:

Recalentado: si queda café y se desea tomar más tarde, es importante calentarlo sin dejar que hierva, para conservar su sabor y evitar que se vuelva amargo o cause acidez estomacal.

Opcional: se puede acompañar con miel, azúcar mascabado o piloncillo al gusto en la taza, permitiendo que cada persona endulce según sus preferencias.

Proceso de extracción de café. ▶





Fuentes consultadas



Granos de café seco.
Frutos de café rojo cereza, p. 87

- Novo, Salvador. *Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México*. México, D. F.: Porrúa, 2013.
- Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural y Asociación Mexicana de la Cadena Productiva del Café, A.C. (AMECAFE). *Estimación de cosecha en predios cafetaleros ciclo 2021-2022*. México, 2022. Disponible en <https://amecafe.org.mx/estimacion-de-cosecha-2021-2022/> [Recuperado 6 de noviembre de 2022].
- SETEM. *Café amargo*. 2da edición. Barcelona: Icaria, 1999.
- Sistema de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP). *Reporte mensual de productos agroalimentarios*. 2023. Disponible en: <https://www.gob.mx/siap/documentos/escenarios-de-productos-agroalimentarios-266425>.
- Standage, Tom. *La historia del mundo en seis tragos*. New York: Debate, 2007.

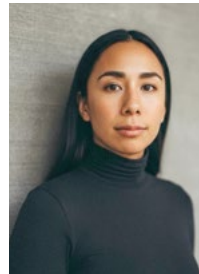
Acerca de los autores



**Gerardo Novo
Espinosa
de los Monteros**

Profesor de Tiempo Completo en la Universidad

Autónoma del Estado de México (UAEMEX). Licenciado en Turismo, Maestro en Comunicación y Doctor en Estudios Turísticos. Desde 1996 imparte clases en licenciatura y posgrado. Sus trabajos de investigación se enfocan en temas relacionados con el patrimonio biocultural, gestión y promoción de destinos. Ha sido director y codirector de tesis de licenciatura, maestría y doctorado. Ha obtenido reconocimiento PROMEP y SNI Nivel I. Es autor y coautor de libros, artículos y capítulos especializados en turismo y gastronomía. Desde 1991 se dedica profesionalmente a la producción audiovisual para la difusión del patrimonio, gastronomía y turismo.



**Dalia J. Cerón
Ramírez**

Licenciada en Turismo por la Universidad Autónoma del Estado de México

(UAEMEX), especialista en Administración de Empresas Turísticas y Maestra en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana. Sus raíces familiares en Malinalco han inspirado su labor académica y de investigación en torno al patrimonio cultural y gastronómico del municipio. Cuenta con más de seis años de experiencia como docente en la Preparatoria no. 1 de la UAEMEX y un año en la Facultad de Turismo, impartiendo materias sobre patrimonio. Como parte de su trabajo de maestría realizó una exposición museográfica sobre el café de Malinalco en el Museo Luis Mario Schneider.

CAFÉ

SABOR Y AROMA
DE
MALINALCO

Gerardo Novo Espinosa de los Monteros
Dalia J. Cerón Ramírez
Autores

Se terminó de imprimir el 17 de noviembre de 2025 en Litho Kolor S. A. de C. V., ubicado en Vialidad las Torres núm. 605, Col. Sta. María de las Rosas, Toluca, Estado de México. En su composición se utilizó la fuente Alegreya Sans, de Juan Pablo del Peral, Huerta Tipográfica.

La edición estuvo a cargo de la Dirección de Bienes Públicos del Conocimiento, mediante el Departamento de Libros Abiertos, de la Universidad Autónoma del Estado de México, y consta de 300 ejemplares.

María de los Ángeles García Moreno

Oswaldo Renato Millán Zea

Cristina Mireles Arriaga

Patricia Vega Villavicencio

*Análisis e interpretación
del sistema antiplagio*

Corrección de estilo y ortotipografía

Diseño de forros y formación

Coordinación editorial

Por disposición del Reglamento de Acceso Abierto se publica la versión PDF de este libro el 31 de octubre de 2025 en el Repositorio Institucional de la Universidad Autónoma del Estado de México.

ESTE LIBRO pretende divulgar y visibilizar el café que se produce en Malinalco, como una oportunidad para valorar los conocimientos y saberes tradicionales de su cultivo y consumo. A pesar de que en los últimos años ha comenzado a obtener una mayor notoriedad, su producción es aún desconocida para muchos de los visitantes. Hoy en día, la producción y consumo de café ha emergido como alternativa para el desarrollo local con un futuro promisorio. Además, su eminente esencia histórico cultural y su importancia económica representa un elemento que dinamiza los territorios a través de la participación de diversos actores que conforman cadenas de producción y valor asociadas a la vida cotidiana y al turismo.

ISBN 978-968-9718-36-9



Secretaría de Ciencia