

‘Café de Quito’ finalista del concurso ‘Taza Dorada 2019’

La XIII edición del concurso ‘Taza Dorada’, el más grande evento de café en el Ecuador, en su primera etapa nacional de clasificación de los micro lotes, definió quienes pasan a la fase final, destacándose Pichincha, con su ‘Café de Quito’, marca que identifica a esta haba que se produce en el Distrito Metropolitano, en las parroquias rurales noroccidentales.



“Taza Dorada” es el campeonato nacional donde se catan los mejores cafés del Ecuador, en el cual concursan todas las provincias del país y es el referente internacional sobre la calidad del café ecuatoriano.

Una de las metas de la Agencia de Promoción Económica ConQuito es posicionar a la ciudad como la *Capital del Café de Especialidad* del Ecuador, impulsando marcas que nacieron en esta institución, dentro y fuera del país.

ConQuito realiza eventos de promoción, nacional e internacional, del Café de Quito, los que dan a conocer este producto y sirven para crear un empoderamiento de los caficultores, para mejorar la calidad en el proceso de producción.

La Asociación Nacional de Exportadores de Café (Anecafé) organiza cada año este concurso – subasta del mejor café ecuatoriano, evento de competitividad a nivel nacional donde participan productores, organizaciones de productores, exportadores y los demás componentes de la cadena cafetalera ecuatoriana, con la finalidad de determinar cuál es la mejor cosecha de café en el país durante el año.

Este 2019, la ‘Taza Dorada’ tuvo un récord de 113 productores de 9 provincias cafetaleras del Ecuador, donde se destacaron Pichincha, con 37 micro lotes, Loja, con 34, Imbabura y Zamora Chinchipe, con 16, Chimborazo, Manabí, Napo, Carchi y Tungurahua, entre uno y cuatro lotes competidores.

El 18 de octubre se notificó a los 46 clasificados que superaron, de manera satisfactoria, la escala de los 86 puntos sobre 100, donde se evaluó las características físicas y organolépticas del café, es decir sus condiciones intrínsecas para ser considerado un café de especialidad, esto es el resultado de la aplicación de buenas prácticas agrícolas de cosecha y post cosecha.

Esto es parte de la *Semana del Café de Quito 2019*, que finalizará con el gran evento gratuito **La Cata de Café**, que se realizará el sábado 26 de octubre en las instalaciones del Mercado La Floresta, a partir de las 10:00.

