NUESTRO CAFÉ EN LA PRENSA

El País

EL PAÍS

ZONA VERDE · COP16 CALI

El modelo de Matria: fincas que conservan el bosque y trabajan con equidad de género

LO QUE DESTACÓ LA NOTA

Las fincas aliadas de Matria conservan 3.5 hectáreas de bosque, *hogar de 22 especies de aves, y muchas son lideradas por mujeres.*

— El País, Zona Verde · COP16 Cali

ESE CAFÉ ES MATRIA

MATRIA CAFÉ

CAFÉ CON PROPÓSITO · CALI, COLOMBIA

Cali se llena de sabores





Por estos días, la ciudad está llena de festivales, de pizza, de café y ya llega el de las hamburguesas.

Por Redacción de El País

Cali está demostrando que es una sede gastronómica por naturaleza. La ciudad que, además de sus platos típicos, históricamente ha adoptado los menús de otras culturas, cuenta durante lo que resta del mes y comienzos del próximo, con tres importantes festivales, en los que no solo cada comensal premia a los mejores, sino que a la vez, incentiva la economía de la ciudad y municipios aledaños.

Esta semana está el Pizzafest, que va hasta el 28 de abril, y permite a los pizza-lovers disfrutar de este plato italiano con distintos ingredientes y técnicas.

Del 26 al 28 de abril, caleños y visitantes podrán degustar de buen café en La Estación Centro Comercial, en Cali Café, que incluye concurso y cuenta con expertos baristas, caficultores, emprendedores y jurados internacionales.

Y para completar, el próximo 29 de abril se dará inicio al Burger Máster 2024: La Revancha, que irá hasta el 5 de mayo, del que se podrá ser juez y parte, probando las mejores hamburguesas en concurso.

Cali Café: 26 al 28 de abril

"Esta es la tercera edición del evento cafetero más grande de todo el occidente colombiano, que tiene como aliados al Comité de Cafeteros, las Secretarías de Turismo de Cali y del Valle, entre otras, porque la finalidad es destacar la caficultura del Valle del Cauca y a los emprendedores de 100 marcas de café", asegura Julián Duque, tostador y catador de Café La Gaitana y organizador del Cali Café Festival.

En la Estación Centro Comercial, en el primer piso, Torre A, el público podrá disfrutar, gratuitamente, de una programación y de exquisitas tazas de café. Habrá competencias de baristas, reto de captación, de filtrados, de calibración de espresso y competencia de café de olleta o café de olla para niños. Este último contará con la participación de la Fundación Somos Pacífico, de Cali, así como de Cafeteritos Ancestrales, de niños de la Sierra Nevada de Santa Marta. Asimismo, habrá una competencia de cafés tostados del Valle del Cauca con la intervención de jueces internacionales y nacionales, quienes premiarán a los 10 mejores en tres categorías. Y habrá rueda de negocios. Son 97 muestras de cafés del Valle del Cauca, cada una con un barista contando su historia. El acceso al público será de 8:00 a.m. a 8:00 p.m.

Burger Máster

El próximo lunes 29 de abril se dará inicio al Burger Máster 2024: La Revancha, que irá hasta el 5 de mayo. Más de 350 restaurantes participarán de este concurso gastronómico, en Bogotá, Cartagena, Barranquilla, Cali, Neiva, Yopal, Santa Marta, Ibagué, Pasto, Valledupar y Manizales. Los comensales podrán probar distintas hamburguesas por solo $18.000 (no incluye papas ni gaseosa). Se estima que las ventas superen las 1,5 millones de hamburguesas y más de $40.000 millones, según Tulio Zuloaga, creador del evento.

De acuerdo con este influencer gastronómico, para escoger el grupo de restaurantes participantes, se contó con 105 revisores, entre los que se encontraban foodies, viajeros y periodistas, quienes dieron sus opiniones sobre los platos. Entre los participantes en Cali y municipios aledaños están: La Artesana Grill & Food, Bullsburger, La Burger Food Lab, Smash Burger Lab, Urban Food Company, Frank's Authentic Grill. Para más información de la ruta, en la app Tulio Recomienda.

> "Cali Café visibiliza marcas con propósito. En Café Matria nos aliamos a marcas como La Casita, que comparten nuestra visión de posicionar cafés exóticos colombianos ante el mundo".
>
> **NATALIA JARAMILLO,** fundadora de Café Matria



$4.286,96
TRM Hoy

$4.252,15
TRM Ayer

CASAS DE CAMBIO
Promedio de compra
$3.856
Promedio de venta
$3.965

EURO	
Hoy	$ 4.629
Ayer	$ 4.634

INTERÉS (E.A.)	
DTF	9,45 %

UVR	
Hoy	375,8401
Mañana	375,8401

CAFÉ (Libra)	
Hoy	US$ 2,51
Ayer	US$ 2,57

PETRÓLEO (Barril)	
Hoy	US$ 74,00
Ayer	US$ 73,17

AZÚCAR (Libra)	
Hoy	US$ cent 21,83
Ayer	US$ cent 22,18

METALES (Venta-gr)	
Oro	$ 370.825
Plata	$ 4.391
Platino	$ 138.076

ENTÉRESE

462,4
billones

de pesos sumó el ahorro de los colombianos en los fondos de pensiones, al mes de septiembre de 2024, según un comunicado de Asofondos. La entidad informó que se tuvieron rendimientos por $51,8 billones para los primeros nueve meses del año (de ellos, $24 billones correspondieron al último trimestre). "Al revisar su extracto, los trabajadores verán excelentes resultados, no solo del tercer trimestre, sino en un mayor horizonte de tiempo, que son los más relevantes" destacó Andrés Velasco, presidente de Asofondos.

1.323
frecuencias

aéreas semanales tenía Colombia al cierre del mes de octubre, a través de 26 aerolíneas que cubren 100 rutas hacia 28 países, lo que se traduce en un crecimiento del 10%, al compararse con el mismo mes de 2023, según la información de Aerotd. Según el gre-



FOTOS: JESÉ LUIS CUCHAN / EL PAÍS

Carmen Eliza Ramos, de Leticia, Amazonas, llegó a Cali con sus artesanías elaboradas en fibra de chambira (planta típica del Amazonas). Ella espera hacer contactos con inversionistas internacionales.

Negocios verdes buscan alianzas internacionales

Redacción El País

600 emprendedores de las diferentes regiones del país están en la Zona Verde. Historias.

Desde ayer y hasta el 1 de noviembre, la Plazoleta de San Francisco, en Cali, se vistió de verde, el color de la esperanza y de la bioeconomía.

En este espacio se han juntado más de 600 negocios sostenibles provenientes de las diferentes regiones del país, que buscan no solo hacer más visible su trabajo, sino lograr posicionarse en el mercado internacional.

La gobernadora del Valle, Dilian Francisca Toro, resaltó el trabajo de cada uno de los emprendedores de negocios verdes, que según ella, son la verdadera cara de la COP de la gente.

"A través de cada negocio tenemos que fortalecer esta biodiversidad, para lograr los resultados que queremos con esta cumbre", dijo.

Agregó que "lo más importante de esta COP es que la biodiversidad no riñe con los negocios sostenibles. Por el contrario, esa biodiversidad hay que utilizarla en favor de esas comunidades que cuidan la naturaleza. Cada persona de estos negocios cuida sus territorios, para poder tener una economía sostenible".

Igualmente, invitó a los turistas y a los gobiernos internacionales, para que inviertan recursos, para cuidar la naturaleza y convertirla en economía sostenible.

Historias emprendedoras

Quienes visiten la plazoleta de San Francisco, se encontrarán con historias de emprendedores que encontraron en los recursos naturales la mejor manera de hacer empresa y generar una economía familiar.

Deisy Andrea Zapata es la gerente de Maquinnovación, una empresa que fabrica platos comestibles. "La idea surgió de ver tantos platos, vasos y cucharas tirados en los parques, en las playas. Por eso, decidimos hacerlos en galleta, como la del helado. Así las personas terminan comiéndoselos y no contaminan", contó.

Señaló, además, que apenas está empezando con este negocio y aunque se han ido dando a conocer, espera que con la COP pueda hacer contactos con inversionistas extranjeros que se interesen en su negocio.

De Leticia, Amazonas, llegó hasta la Zona Verde, Carmen Eliza Ramos con sus artesanías elaboradas en fibra de chambira (planta típica del Amazonas), de la corteza del árbol de Oje y semillas silvestres.

"Hago mochilas y todo tipo de accesorios. Quiero que esta COP me sirva para vender mucho y para que las personas de otros países me conozcan y quieran llevarse lo que yo hago", dijo.

Agregó que también quiere promocionar el turismo ecológico en su territorio, pues con su comunidad indígena, Nazareth, se han unido para promocionar las riquezas naturales que tiene su tierra y mostrar el trabajo que realizan para cuidar su territorio.

De otro lado, David Molina, de Colombia SAS, vino de Cartagena para promocionar su proyecto de cocina solar, con el que buscan que las personas que habitan en lugares donde no llegan las conexiones de energía y gas puedan cocinar con energía solar, "mitigando así el impacto ambiental y evitando la deforestación, pues ya no tendrían que cocinar en leña".

Molina, señaló que espera en estos días abrir las puertas del mercado internacional y establecer alianzas estratégicas con instituciones ambientales e inversionistas para aumentar la producción.

Hecho en Café es otro de los negocios verdes dispuestos en la Plazoleta de San Francisco. Carolina Barreto, gerente de la empresa contó que este es un negocio familiar que elabora artesanías con el ripio que queda del café



David Molina, con las cocinas solares, busca que quienes viven en zonas alejadas cocinen sin dañar el ambiente.



Deisy Andrea Zapata, con sus platos comestibles quiere liberar al planeta de los plásticos hasta de un solo uso.

Empresarios del Café exponen sus productos

Redacción de El País

Desde el 25 de octubre y hasta el 27 de este mes se realizará en Cali el Coffee Show de la COP16, actividad que reúne a productores y comercializadores del grano.

Según los organizadores del evento, se trata de una vitrina comercial para

El Coffe Show, que contará con 43 empresario, tendrá exposición de cafés premium y exótico, retos de catación, stands de máquinas y tostión, salones de charlas académicas, entre otras actividades.

Entre las empresas que estarán exhibiendo sus productos se encuentra



El Coffe Show se estará realizando en el Centro Comercial Chipichape. En el evento se entregarán algunos reconocimientos

Empresarios del Café exponen sus productos

Redacción de El País

Desde el 25 de octubre y hasta el 27 de este mes se realizará en Cali el Coffee Show de la COP16, actividad que reúne a productores y comercializadores del grano.

Según los organizadores del evento, se trata de una vitrina comercial para "mostrar la calidad y excelencia de los cafés. Esta primera edición será el punto de encuentro ideal para unir a productores, exportadores, baristas, tostadores, compradores internacionales y aficionados al café, quienes tendrán la oportunidad de descubrir las últimas tendencias, degustar cafés premiados y establecer conexiones comerciales que impulsen aún más el crecimiento de la industria", comentó Julio César Reyes, promotor del encuentro.

Héctor Fabio Cuéllar, director del Comité Departamental de Cafeteros del Valle, hizo una invitación a los visitantes para acudan a este espacio comercial y académico. "Esta es una oportunidad para integrar, conocer y participar del mundo del café", dijo.

El Coffe Show, que contará con 43 empresario, tendrá exposición de cafés premium y exótico, retos de catación, stands de máquinas y tostión, salones de charlas académicas, entre otras actividades.

Entre las empresas que estarán exhibiendo sus productos se encuentra Matria Café, una marca joven, que según sus directivas, está comprometida con el comercio justo y la sostenibilidad.

Natalia Jaramillo, directora de Matria Café, explicó que esta compañía y las fincas con las que colabora están redefiniendo el concepto de café de calidad. Resaltó que estas fincas implementan modelos que promueven la equidad de género, como aquellas donde el trabajo es liderado por mujeres, y otras que enfocan su producción en la sustitución de cultivos ilícitos.

"En el caso de Matria, comercializamos café de regiones como La Unión, Nariño, donde los productores emplean a jóvenes para la recolección y el conocimiento en café, reempla-



FOTO: CORTESÍA

El Coffe Show se estará realizando en el Centro Comercial Chipichape. En el evento se entregarán algunos reconocimientos a empresas del sector.

Los productores de café hoy en día combinan diferentes prácticas para hacer más sostenibles los procesos.

zando cultivos ilícitos con variedades como el Geisha y Bourbon amarillo", comenta Natalia Jaramillo, fundadora de Café Matria.

Destacó también que Matria trabaja exclusivamente con fincas comprometidas con la conservación ambiental y el bienestar social. Es así como estas fincas utilizan abonos orgánicos, y se implementan acciones para la protección de ecosistemas. Un ejemplo destacado es la conservación de 3.5 hectáreas de bosque que sirven como hábitat para 22 especies de aves, incentivando programas de avistamiento (birding) que promueven la biodiversidad.

Por ejemplo, en la finca Sajonia, ubicada en Yotoco, el productor Alejandro Gómez ha creado un entorno en el que las abejas ayudan a equilibrar el ecosistema, mostrando cómo cada taza de café es un reflejo del cuidado a la naturaleza. "Este tipo de prácticas, además de beneficiar al medio ambiente, refuerzan el equilibrio natural necesario para la producción de un café de calidad".