

CAFÉ Y CACAO: AROMAS QUE NACEN EN LAS NUBES



VIVE, SUEÑA... VIAJA.

✉ hola@kukytravel.com

🌐 www.kukytravel.com

☎ +51 968 655 408

☎ +51 993 359 257



“EL VIAJE DEL GRANO A LA TAZA”

El café peruano, reconocido entre los mejores del mundo, nace en pequeñas chacras familiares donde la cosecha se realiza grano a grano.

En lugares como Quillabamba o Pangoa, los cafetales crecen bajo sombra natural, conservando el equilibrio del ecosistema.

El proceso es casi ritual: seleccionar, secar, tostar y moler con precisión.

El resultado: una bebida que encierra notas de frutas, chocolate y caramelo, según la altitud y el suelo donde crece.

En las laderas verdes del Valle de La Convención, el aire huele a cacao recién abierto y a café tostado sobre leña.

Allí, entre los 1,000 y 1,800 metros de altitud, los agricultores cultivan con paciencia dos de los tesoros más preciados del Perú: el café y el cacao.

Viajar por estas rutas no es solo degustar sabores, es descubrir historias de esfuerzo, tradición y orgullo andino-amazónico.

Cada taza y cada tableta condensan siglos de sabiduría y un amor profundo por la tierra.





COMUNIDADES QUE CULTIVAN ESPERANZA

El valor del café y el cacao no está solo en su sabor, sino en las manos que los cultivan.

Miles de familias campesinas trabajan con cooperativas que promueven el comercio justo y la producción orgánica, transformando su esfuerzo en bienestar y futuro para sus comunidades.

SABORES QUE CONECTAN MUNDOS

Una taza de café o una barra de cacao son pequeños universos de historia.

En su aroma, se mezclan la neblina del amanecer, la voz del campesino, el calor del sol y la paciencia de la tierra.

Probarlos en su origen es una experiencia íntima: te conecta con la selva, con los Andes y con el espíritu del Perú que nutre al mundo.

El café y el cacao no solo se degustan, se sienten.



EL CACAO QUE CUENTA HISTORIAS



El cacao peruano no es solo un ingrediente, es una herencia.

Sus variedades —Criollo, Chuncho y Trinitario— son joyas genéticas cultivadas por comunidades que mantienen técnicas ancestrales de fermentación y secado.

El cacao Chuncho, originario del Cusco, es considerado uno de los más finos del mundo por su aroma afrutado y textura aterciopelada.

Recomendado por Kuky

Travel:

Prueba el café de especialidad de Quillabamba o Villa Rica.

Su perfil es suave, con aroma floral y un retrogusto dulce.



LA EXPERIENCIA

UNO

EL ALMA DE LA TIERRA Y EL SUSURRO DE LA ALTURA

Entre los pliegues verdes de los Andes y el misterio húmedo de la selva alta peruana, nacen dos de los tesoros más exquisitos del mundo: el café y el cacao. En estos paisajes donde las nubes se enredan con los árboles, los campesinos cultivan con sabiduría ancestral los granos que más tarde conquistan paladares en los cinco continentes.

DOS

DONDE LA ALTURA SE CONVIERTE EN SABOR

Los cafetales del Valle de La Convención y las plantaciones de cacao fino de aroma del Cusco, Quillabamba y Echarati, crecen entre los 800 y 1,800 metros sobre el nivel del mar, en un microclima privilegiado que permite una maduración lenta y equilibrada.

TRES

DE LA CHACRA AL ALMA: MANOS QUE TRANSFORMAN

Cada etapa del proceso es una celebración del conocimiento heredado.

Las familias recolectan los frutos maduros a mano, seleccionando solo los mejores. Luego, los fermentan en pequeñas cajas de madera y los secan al sol, en un ritual que combina paciencia y respeto por la naturaleza.



TIP DE VIAJERO:

Visita una finca cafetalera en La Convención o Pangoa. Escucha el proceso completo —del grano a la taza— y déjate envolver por el aroma de lo auténtico.

Experiencia recomendada: Aprende a elaborar tu propio chocolate artesanal junto a los productores locales; verás cómo cada etapa se transforma en arte.

Reflexión de Kuky Travel: En cada taza de café y en cada barra de cacao late el alma del agricultor peruano, y en su aroma se reconoce el corazón del país.r.



RESERVA CON NOSOTROS



Kukytravel

 hola@kukytravel.com

 www.kukytravel.com

 +51 968 655 408

 +51 993 359 257

