

“HONRADO Y AGRADECIDO POR ESTA DESIGNACIÓN”: EUGENIO VÉLEZ



NUEVO
COMITÉ
DIRECTIVO
2019 - 2022

Honrado y agradecido se mostró el Representante de Caldas en el Comité Directivo y Nacional de la Federación Nacional de Cafeteros, Eugenio Vélez Uribe, al asumir esta función para el período 2019-2022. “Me siento muy honrado con esa designación y agradecido con el Comité Departamental y los caficultores de Caldas que nuevamente me otorgan la responsabilidad de representarlos y ser su vocero en la Federación y en el Comité Nacional de Cafeteros (al que asiste el Gobierno)”. Agregó que entre las prioridades para año están conseguir apoyos que mejoren el ingreso de los productores y continuar las gestiones internacionales para que la industria pague un precio más remunerativo. Indicó que Caldas solicitó la destinación de los \$95.000 millones que quedaron del programa IGEC para apoyo en fertilizante.

CHINCHINÁ, ORIGEN DE CAFÉ QUE INTERESA A TOSTADORES DE EE.UU.



Directivos de la compañía tostadora Peet’s Coffee, de Estados Unidos, estuvieron en Chinchiná como parte de una visita promovida por la FNC con el apoyo de la Oficina de Nueva York, para presentarles las potencialidades del café de Caldas. La delegación estuvo conformada por Doug Welsh, Vicepresidente; Robert Alcala, Gerente de Cuenta; Eric Lauterbach, Presidente de la División de Consumidores; y Michelle Leczynski, comprador. En la jornada visitaron las fincas de la caficultora Carmen Bedoya de Tamayo y del caficultor Bernardo Vallejo Bernal (en la foto), con quienes compartieron alrededor de una exquisita taza de café de Chinchiná. El café de Peet se vende en más de 14.000 tiendas de comestibles en los Estados Unidos. La visita contó con el apoyo del Servicio de Extensión del Comité de Cafeteros de Caldas.

CAFÉ DE CALDAS: “DULCE, CON AROMAS FLORALES Y HERBALES”



La campaña de promoción de consumo interno de café que están desarrollando la Federación Nacional de Cafeteros y el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural destaca que el café de Caldas se caracteriza por tener “un sabor dulce, con aromas florales y herbales”, y en alusión a las costumbres del departamento es “lo mejor pa’ acompañar esa parvita”. Una receta mediante la cual se puede lograr esta experiencia y tener una bebida refrescante en esta temporada de altas temperaturas es: en una jarra con un litro de agua fría poner un filtro con 80 gr. de café (molienda media), dejar que repose en la nevera durante 8 horas, servir en vasos o copas de vidrio y agregar cubos de hielo o gotas de ron o algún licor al gusto del consumidor (receta de María C. Flórez, empresaria de café). Se trata de disfrutar el café en todas sus posibilidades.