

LA RUTA DEL CAFÉ

El perfume del Soconusco



Romance - Cultura - Gastronomía - Naturaleza - Placer - Aventura



SECRETARÍA
DE TURISMO
GOBIERNO DE CHIAPAS



CHIAPAS... LA TIERRA DEL CAFÉ.

Chiapas, tierra maya del sureste mexicano, reúne una serie de tesoros milenarios y vestigios que enmarcan tradiciones en cada rincón y que se impregnan en la piel de sus visitantes. Entre estas riquezas, el estado posee lo que algunos consideran granos de oro debido a su invaluable valor histórico, pues guardan un arraigo de más de 200 años que encierra en su aroma.

Aroma que se adhiere y nos acompaña el día completo, que proviene de antiguas fincas cafetaleras construidas en el siglo XIX por inmigrantes extranjeros, quienes introdujeron la siembra del café en la región Soconusco. Ingleses, norteamericanos, alemanes y franceses probaron fortuna, marcando con ello la época de oro del café en Chiapas, debido a la fertilidad de estas tierras que le dan sabor.

Sabor que satura las papilas y reúne los olores y sabores más íntimos recogidos de una tierra con altitudes que oscilan entre los 600 y mil 250 metros, lo que le brinda un clima deliciosamente fresco y un color intenso, lo que nos permite ocupar el primer lugar mundial de calidad en producción de café orgánico y el primer lugar nacional en producción.

Para vivir esta aventura incomparable, visite la Ruta del Café, una de las experiencias más fascinantes de turismo alternativo en Chiapas. Se ubica en las faldas del volcán Tacaná, donde el viajero encuentra antiguas fincas cafetaleras, entre las que destacan: Finca Irlanda, Argovia Finca Resort, Finca Hamburgo, Finca La Chiripa, Finca Santo Domingo y Finca San Francisco; cada una con características especiales y diversidad de atractivos.

LA REGIÓN DEL SOCONUSCO

Sorprendentemente verde y fértil

La región del Soconusco con sus plantaciones de café, mango, plátano, flores y cacao se extiende entre el océano Pacífico y la cumbre del volcán Tacaná, la más alta de Chiapas y de todo el sureste mexicano. Zona de paso de mercancías, personas y culturas desde la época prehispánica, tiene como centro a Tapachula, la principal ciudad de la frontera sur de México. Desde ella, varias rutas llevan a Puerto Chiapas –lugar de arribo de cruceros-, a sus playas y manglares cercanos, a fincas cafetaleras en las laderas de la Sierra Madre

de Chiapas, a la Zona Arqueológica de Izapa, una de las más antiguas de Mesoamérica. Varios monumentos y objetos procedentes de Izapa se admiran en el Museo Arqueológico de Tapachula (en rehabilitación), ciudad que acusa en sus construcciones y costumbres, la influencia diversa de pueblos centroamericanos y de regiones lejanas, como chinos y alemanes. La riqueza cacaotera del Soconusco en el siglo XVI, llevó a Miguel de Cervantes Saavedra a solicitar al rey de España, la gubernatura de tan codiciada provincia.

LA RUTA DEL CAFÉ

UNA EXPERIENCIA DIFERENTE EN UN PAISAJE DESLUMBRANTEMENTE RICO



En la zona montañosa del Soconusco, las laderas y los altos valles han sido convertidos en el dominio de los cafetales, lo que ha marcado uno de los episodios clave de la historia del Chiapas republicano desde la introducción en gran escala del café en el siglo XIX.

La colonización de una parte de la sierra por inmigrantes, en buena medida europeos, ha dejado huella en el paisaje rural. El café, dado que requería de la sombra de árboles más altos, logró la conservación de gran parte de la vegetación selvática original como la que todavía perdura a lo largo de los ríos y los caminos norte del municipio de Tapachula.

En la zona de los cafetales se halla el lugar más lluvioso de México. La Ruta del Café es una de las experiencias más fascinantes de turismo alternativo en Chiapas.

El viajero recorre caminos entre la selvática vegetación hasta llegar al encuentro de las fincas Irlanda, Argovia, Hamburgo, La Chiripa, Santo Domingo y San Francisco que cuentan con instalaciones para la atención de los visitantes. En éstas y en sus alrededores se puede practicar: senderismo, observación e identificación de los procesos de producción de café y de la floricultura, entre otras gratificantes posibilidades.



ANTIGUAS FINCAS SON AHORA MODERNOS ESPACIOS DE AVENTURA, CONFORT, ROMANCE Y LUJO

ARGOVIA FINCA RESORT

La celebración de los sentidos



En el corazón de una naturaleza tropical exuberante existe un lugar único y paradisíaco. Una de las más antiguas, bellas y prestigiosas fincas cafetaleras de México. El paisaje, sus ríos, su arquitectura *sui generis*, la mezcla de la cultura europea con la mestiza dan como resultado este extraordinario Resort ubicado en las faldas de la Sierra Madre de Chiapas. Argovia Finca Resort ejemplifica el encanto y estilo único que caracteriza el verdadero atractivo de esta región del Soconusco.

Argovia es un resort de ecoturismo de primer nivel en México, se encuentra rodeado de impresionantes lugares para visitar. Contamos con recorridos en jeep, bicicleta de montaña, caminatas por la finca y en diferentes áreas de producción.

Podrás disfrutar de una temprana caminata en nuestro mirador con una espectacular vista al volcán Tacaná, revivir la historia en nuestra antigua y majestuosa finca "Violeta". No podrás omitir el tradicional Tour del Beneficio de café orgánico Argovia, así como nuestro hermoso tour a cultivos de flores y follajes tropicales llenos de color y aprendizaje.

ACTIVIDADES Ciclismo de montaña, Rappel, Rafting (río Cuilco y Coatán), Caminatas y Camping.

*Especiales: Equitación, Ciclismo especializado y vehículos todo terreno.





SERVICIOS

Hospedaje

Cinco categorías para que tu estancia sea toda una experiencia: habitaciones standard (cama king size), cabañas (cama king size), casitas (cama matrimonial), bungalows o casas de campo (3 recámaras /capacidad de 6 a 10 personas), suites (dos camas matrimoniales).

Alimentos

Restaurante "Tierra de Café" (cocina fusión mexicana/certificación - Distintivo H), coffe corner bamboo.

*Menú especial para su aniversario, cumpleaños y eventos especiales - snacks en piscina.

Spa

Spa Anthurios (temazcal).

Tienda de Souvenirs "Ceiba"

Mermelada de carambola, chile chiltepin en vinagreta, chile pepita, granos de cardamomo, chocobites, vainilla, miel, achiote, productos ornamentales, flores exóticas de corte (heliconias), anturios y una extensa variedad de follajes y palmas.



RECONOCIMIENTOS OBTENIDOS



Diversificación del Producto Turístico Mexicano 2014.

La Secretaría de Turismo Federal y el Consejo de Promoción Turística de México le otorgaron el reconocimiento Diversificación del Producto Turístico Mexicano 2014, que reconoce las iniciativas para contribuir a la diversificación e innovación del producto turístico nacional para generar mayor captación de turistas en los destinos del país.

www.argovia.com.mx



FINCA HAMBURGO

A media cuadra del cielo



El turismo premium que busca unas vacaciones rurales sin sacrificar confort, lo encuentra aquí. Se trata de una antigua finca cafetalera fundada 1888 por el señor Arthur Edelmann, originario de Alemania. Actualmente, además de ejercer un turismo responsable y sustentable, la Finca Hamburgo cuenta con un hotel boutique que ostenta el distintivo Tesoros de México, que gira en torno al tema del café y habitaciones increíbles con vistas hacia el océano Pacífico. Aquí también se encuentra un museo con el tema "La historia del café".



SERVICIOS

Alimentos

Restaurante Perleberg.

Hospedaje

Suites (una habitación con cama King size, sala y comedor con barra de café, servibar, caja fuerte, baño con tina, espejo de vanidad, amenities de lujo, bata de baño, servicio de lavandería y terraza).

Habitaciones Dobles

(dos camas matrimoniales, caja fuerte, baño, espejo de vanidad, amenities de lujo, bata de baño, servicio de lavandería y terraza).

Bebidas

Bar Mezzanine.

Belleza

Baden - Baden Spa (sauna y vapor, tratamiento corporal de chocolate, de café y fango mava).





CÓMO LLEGAR Carretera a Nueva Alemania Km 54 entre Finca Génova y Finca Irlanda.
www.Fincahamburgo.com

FINCA SANTO DOMINGO

Refugio de confort



Un refugio para encontrar el relax, se trata de una finca construida por alemanes en la década de los años veinte, en la cual se almacenaba y procesaba el café de manera comunitaria. Hoy, la finca ha remozado sus edificios y ofrece paseos a caballo, degustaciones gastronómicas en su restaurante y el Museo del Café. La Casa Grande de lo que fue la finca de "Santo Domingo", representa el ejemplo mejor logrado de la arquitectura habitacional desarrollada por los colonizadores extranjeros llegados a Soconusco.

En la planta alta se localizan dos amplias recámaras finamente decoradas con estampados florales con estilo "Art Nouveau" y murales con aves de la región. Cada recámara cuenta con un guardarropa y un mueble de baño dentro de su mismo espacio, aunque complementa esta función el cuarto de tina que se ubica en otro cuarto de la planta alta así como las regaderas y baños de visitas. Durante todo el recorrido por la casa, la madera nos da una muestra de su moldeabilidad y dureza; su belleza despierta el encanto de quien la visita invitándolo a viajar por el rumbo del café.

SERVICIOS

Compras

Tienda de artesanías y productos locales.

Entretenimiento

Video-bar.

Cultura

Museo.

Alimentación

Restaurante.

Áreas Comunes

Vestidores, baños, palapa, salones de juntas.



ACTIVIDADES

Senderismo, fotografía, excursiones de observación geológica, paseos a caballo y agroturismo.

FINCA SAN FRANCISCO

La Casa de las Orquídeas



En Tapachula, el color se vuelve a crear o, por lo menos, ésa es la impresión que brinda la Finca San Francisco. Basta recorrer sus invernaderos para deleitarse con una impresionante cantidad de orquídeas y anturios en tonos fascinantes, en un sitio que también es un pintoresco hotel. Visite este lugar y observe los colores y las formas de hermosas orquídeas.

La Finca San Francisco es una combinación de colores y sensaciones gracias a sus más de 15,000 m² de invernaderos de flores tropicales como anturios, aves de paraíso y orquídeas. Durante su visita conocerá el proceso de cultivo, cuidado y empaque final de este hermoso regalo de la naturaleza. La finca se ubica a más de 1,500 metros sobre el nivel del mar, con un clima de bosque de coníferas.

SERVICIOS

Hospedaje

Podrá disponer de la Casa Grande que cuenta con tres habitaciones dobles, un baño y una excelente cocina.



FINCA LA CHIRIPA



Ubicado entre arroyos gigantescos, árboles de hasta 40 m de altura y puentes colgantes, que desde 1930 produce la variedad de café gourmet, conocida como Maragogipe. Finca Chiripa también se abre al turismo, cuenta con espacios para camping y servicios de experiencias únicas como tours guiados por biólogos para conocer el bosque. El café de las especies Máraigo, conocido como uno de los mejores del mundo por su acentuada acidez, excepcional aroma y grano de buen tamaño.



LA CHIRIPA es una de las pocas fincas en la república mexicana que hoy en día conservan su plantación de Maragogipe.

SERVICIOS

Tours por la selva

Áreas para campamento

Áreas comunes

Baños

Recorridos guiados





La finca La Chiripa tiene una extensión dedicada de manera exclusiva al cultivo del café Maragogipe, variedad de porte alto con hojas grandes orientadas hacia abajo de forma cónica y color bronceado al brote.

Esta variedad produce muy pocas cerezas por mata debido a la gran distancia entre nudos, sus cerezas se purgan de manera natural reduciendo aún más la producción. Sólo las cerezas más fuertes sobreviven al ciclo de maduración en los cafetos.

Adicionalmente, su cultivo es difícil porque no resiste podas convencionales, requiere de suelos muy porosos con excelente filtración y humedad abundante. El café Maragogipe es pizcado a mano, escogiendo sólo cerezas maduras; se beneficia por vía húmeda mediante un proceso ecológico que permite ahorrar agua discriminando cafés no maduros o sobre madurados. La fermentación es natural lo que permite preservar el dulzor propio de estos cafés. Se seca por técnica mixta de exposición al sol en tendales, seguido de máquina a baja temperatura.



**La Chiripa produce, desde 1930, la variedad de café gourmet, conocida como Maragogipe, a la cual se debe su nombre. El café márago se distingue como uno de los mejores cafés del mundo por su acentuada acidez y excepcional aroma.*

FINCA IRLANDA



Empresa dedicada a la producción de café de altura y de la mejor calidad, al café orgánico biodinámico, como producto principal, además de la producción de cardamomo y miel. Es la primera finca a nivel mundial en obtener el certificado orgánico-biodinámico (1967) emitido por la certificadora Demeter Bund de Alemania.

Bajo un concepto de agricultura sustentable y buscando siempre ofrecer un producto de alta calidad -sello característico de Finca Irlanda- se maneja un cultivo amigable con la naturaleza, manteniendo la estabilidad del ecosistema y su permanencia a través del tiempo. Hoy este lugar se ha convertido en un destino ecoturístico, de estudio e investigación, protección y propagación de la flora y fauna silvestre regional.

SERVICIOS

Alojamiento

Actividades - Recorridos
Reserva Ecológica "La Montañita" / Proceso de producción del café orgánico-biodinámico (agroturismo) / Campamento "La Lucha" / Cerro "El Boquerón".



*** Una empresa con reconocimiento mundial**

Primera finca a nivel mundial en obtener el certificado orgánico - biodinámico en 1967 por la certificadora Demeter Bund de Alemania.

Hoy en día cuenta con cinco certificaciones: IMO CONTROL - JAS OCIA - USDA ORGANIC - DEMETER - BIRD FRIENDLY. Cumpliendo así con requerimientos específicos en distintos mercados de especialidad y exportando a Alemania, Suiza, Holanda, Estados Unidos, Japón, Dinamarca e Inglaterra.

www.fincairlanda.grupopeters.com



MAPA La Ruta del Café





Cerezas de café

CHIAPAS

ES EL PRIMER PRODUCTOR DE CAFÉ A NIVEL NACIONAL, ocupa el tercer lugar en el rendimiento de superficie y además se destaca por estar entre los líderes mundiales de café orgánico.

Café orgánico

Es el tipo de café producido sin la ayuda de sustancias químicas artificiales, se siembra a la sombra de otro tipo de árboles de mayor altura, lo cual proporciona la humedad que ayuda a la producción de un café de alta calidad. Con este proceso se busca contribuir al mejoramiento de la salud de los agroecosistemas, y en particular la biodiversidad, los ciclos biológicos y la actividad biológica del suelo.

El café de Chiapas, producido en las montañas de México, ofrece certificación biológica acerca de la calidad de su producción. Esta certificación asegura su producción orgánica.

❖ *Chiapas destaca por contar con la segunda denominación de origen en el mundo.*

Algunos de los cafés de especialidad que Chiapas ha colocado en el mercado son:

Orgánico, Amigable con las aves, Biodinámico, Bajo sombra, Libre de acidez, Comercio justo.

❖ *La región del Soconusco representa uno de los soportes básicos de la cafecultura en México y constituye una rica síntesis del proceso que encierra la producción y comercialización del aromático grano.*

❖ *En la región Soconusco se produce la mayor parte del café orgánico más demandado en el extranjero, y si abunda su existencia es gracias a las lluvias perdurables, tan características del paisaje de la zona.*

❖ *Cada uno de estos lugares ha desarrollado toda una vida alrededor del café que mantiene vibrante y cálida la atmósfera del día a día; un ambiente que vale la pena experimentar y conocer al tiempo que disfrutamos del inigualable fruto de la labor cafetalera de su región.*

 Sectur Chiapas

 @Sectur_Chiapas

 turismochiapas.gob.mx

 01 800 280 3500
Lada sin costo nacional