



El Circuito del Café

En Panamá se produce el mejor café del mundo.

El Circuito del Café

Introducción. Panamá, tierra cafetera	3
Las Rutas Patrimoniales de Panamá	4
Distrito de Boquete	6
Finca Don Pachi	7
Boquete Tree Trek	8
Finca Elida	10
Finca Lérica	11
Finca Arco Iris	12
Finca El Oasis	13
Finca La Milagrosa	14
Hacienda Belina	15
Finca Cafeto Arábica	16
Hacienda Mamecillo	17
Distrito de Tierras Altas	18
Finca Lara	19
Janson Coffee Farm	20
Bambito Estate	21
Finca Ceriana Nature Reserve	22
Distrito de Renacimiento	24
Finca Hartmann	25
Finca La Llorona	26
Finca Salmor	27
Finca Café de Eleta	28
Mapa	30
Sé un viajero consciente	32

Panamá, tierra cafetera

Por sus extraordinarias cualidades, el café de Panamá se ha ganado el reconocimiento internacional. Entre sus muchas variedades, el geisha panameño es hoy ampliamente reconocido como el mejor café del mundo.

Para descubrir este y los otros cafés de altura de Panamá, lo mejor es visitar las fincas cafetaleras de Boquete, Tierras Altas y Renacimiento.

Aquí, en medio de las montañas de Chiriquí, es donde se revelan todos los secretos de este elixir: desde que se siembra hasta que se vierte en la taza.

Ven a Panamá y prueba el mejor café del mundo.

Turismo con aroma de café.

El Circuito del Café es una red de fincas certificadas dentro del eje cafetalero de Panamá. En este circuito vivirás la experiencia completa del café, desde el cultivo hasta la cata. En las fincas del circuito y sus alrededores también podrás hacer observación de aves, senderismo, paseos en bote, canopy y hasta rápel.

Las Rutas Patrimoniales de Panamá.

El Plan Maestro de Desarrollo Turístico Sostenible de Panamá utiliza el enfoque Turismo-Conservación-Investigación como armazón estratégico del turismo panameño, e implementa las Rutas Patrimoniales: una red de circuitos que reflejan la esencia del patrimonio natural y cultural de Panamá y se convierten en un elemento diferenciador clave para el destino.

Vive las Rutas Patrimoniales de Panamá.

En Panamá se han definido cinco Rutas Patrimoniales. Para seguir descubriendo Panamá, escoge una de ellas y lánzate a la aventura.

Puente del Mundo

Panamá Multicultural

Bosques de Vida

Aves en el Paraíso

Maravillas del Océano

El café de Panamá tiene características únicas.



Distrito de Boquete

El distrito de Boquete está entre las faldas orientales del Volcán Barú, la Cordillera Central y el macizo de Cerro Azul: tres formaciones montañosas con diferentes tipos de suelos y múltiples microclimas. Aquí se ha cultivado el café desde el siglo XIX, y hoy es sede de una vibrante cultura cafetera.



Fundación: 1873
Altitud máxima: 1,650 msnm
Experiencias: cafetales, senderismo, tours de café, cata de café
Variedades de café: caturra rojo, catuai, bourbon, typica, pacamara, java, geisha, mundo novo, caturra amarillo, villa sarchi, pachè, purpurasens, maragogipe

Finca Don Pachi

La Finca Don Pachi está cargada de historia. Cuando la matriarca de la familia Serracín la fundó en 1873, se convirtió en una pionera para la caficultura de Boquete. Ese legado lo continuó Don Pachi Serracín, que introdujo las primeras semillas del café geisha en Panamá y revolucionó el mundo de los cafés de especialidad. Visita la finca y prueba el geisha de la mano de sus primeros cultivadores.

Boquete Tree Trek

Boquete Tree Trek es una reserva forestal de 40 hectáreas llena de aventuras. Aquí podrás explorar ríos, cañones y deslizarte en las líneas de canopy a través del bosque. Aquí también está la Finca Río de Cristal, una de las cuatro fincas productoras del famoso Café Kotowa, con plantaciones de café y té.



Fundación: 1917
Altitud máxima: 1,900 msnm
Experiencias: hospedaje, senderismo, canopy, tours de café, restaurante, four wheels, avistamiento de aves
Variedades de café: geisha, pacamara, caturra



Fundación: 1918
Altitud máxima: 1,650 msnm
Experiencias: cafetales, historia, senderismo, cafetería, tours de café, cata de café
Variedades de café: catuai, typica, geisha

Finca Elida

La familia Lamastus lleva más de cien años produciendo café. Sus granos se cultivan en las fértiles faldas del Volcán Barú, a 2,100 metros sobre el nivel del mar. Esto la convierte en una de las fincas situadas a mayor elevación en Panamá. Aquí podrás disfrutar de un verdadero café de altura, rodeado del bosque nuboso del Volcán Barú.

Finca Lérica

Después de haber trabajado arduamente en la construcción del Canal de Panamá y de haber sobrevivido cuatro veces a la malaria, el ingeniero noruego Toleff Bache Mönnich fundó Finca Lérica. Aquí patentó un dispositivo para separar granos de café, que hoy se usa en todo el mundo. Después Finca Lérica se convirtió en la primera que exportó café panameño a Alemania.



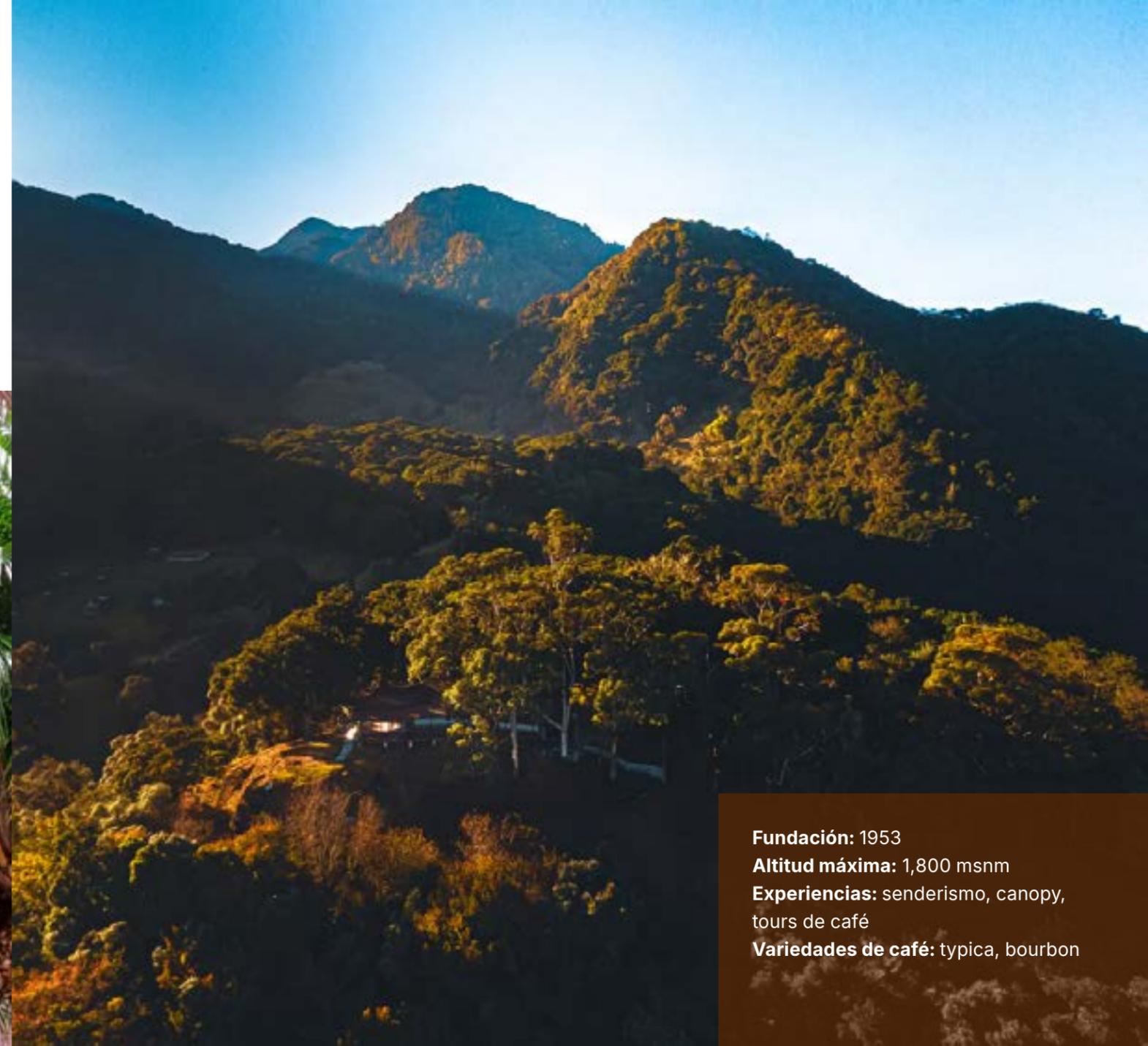
Fundación: 1929
Altitud máxima: 2,050 msnm
Experiencias: cafetales, senderismo, restaurante, hotel, tours de café, cata de café
Variedades de café: typica, bourbon, catuai, pacamara, geisha

Finca Arco Iris

La Finca Arco Iris, que produce el café Princesa Janca, es una finca cafetalera con abolengo. Fue fundada por un expresidente de la República y dispone de ríos, represa y de unas vistas maravillosas de los paisajes del Volcán Barú. Aquí podrás conocer y disfrutar de su café, mientras descubres la extraordinaria historia de su fundador.



Fundación: 1940
Altitud máxima: 1,500 msnm
Experiencias: cafetales, tours de café, cafetería
Variedades de café: catuai, caturra, pacamara, geisha



Fundación: 1953
Altitud máxima: 1,800 msnm
Experiencias: senderismo, canopy, tours de café
Variedades de café: typica, bourbon

Finca El Oasis

Dentro del Parque Nacional Volcán Barú, en uno de los puntos más altos de Panamá, encontrarás la Finca El Oasis. Los retos de producir café mientras se conserva la naturaleza del parque, le da un valor agregado a la finca. Al visitarla, podrás explorar la biodiversidad local, rodeado de los hermosos paisajes del bosque protegido.



Fundación: 1981
Altitud máxima: 1,600 msnm
Experiencias: cafetales, cafetería, senderismo, tours de café, cata de café, pícnic
Variedades de café: typica, pacamara, caturra, catuai, bourbon, mundo novo, pache

Finca La Milagrosa

Lo que antes era una finca ganadera, hoy se ha convertido en una exitosa finca cafetalera. Finca La Milagrosa es hoy exportadora del café geisha, uno de los más caros del mundo. Visítala y conoce sus historia y el paso a paso de la producción de su café. Después de tu recorrido, siéntate y disfruta del paisaje de Alto Jaramillo, acompañada con una buena taza de café.

Hacienda Belina

La hacienda Belina es una finca familiar ubicada en las tierras altas de Boquete, en Palmira. La tranquilidad del entorno y la acogedora bienvenida de la familia Sánchez, te harán sentir como en casa. A tu alrededor podrás disfrutar de vistas al Volcán Barú, mientras pruebas el café que se produce aquí o alguno de los frutos de sus diversos árboles frutales.



Fundación: 1984
Altitud máxima: 1,250 msnm
Experiencias: cafetales, senderismo, hotel, avistamiento de aves
Variedades de café: typica, bourbon, caturra, catuai

Finca Cafeto Arábica

La Finca Cafeto Arábica tiene un gran compromiso con el medio ambiente. Los cafetos crecen a la sombra de árboles nativos, ayudando así a mantener las poblaciones de aves locales. Haz un tour del café y sé testigo de cómo estos cafetales crecen en armonía con la naturaleza.



Fundación: 2006
Altitud máxima: 1,050 msnm
Experiencias: cafetales, historia, senderismo, cafetería, tours de café, cata de café
Varietades de café: pacamara, catuai, caturra, typica, geisha



Fundación: 2012
Altitud máxima: 1,700 msnm
Experiencias: senderismo, avistamiento de aves, tours de café
Varietades de café: geisha, catuai rojo, catuai amarillo

Hacienda Mamecillo

Los bosques de la Hacienda Mamecillo, además de dar sombra a los cafetales, son los guardianes del río La Zumbona y de su impresionante biodiversidad. La vida silvestre de este lugar, además de estar protegida por las prácticas sostenibles de la finca, es monitoreada por cámaras trampa. No te vayas sin visitar sus senderos y zambúlete en sus hermosas cascadas.

Distrito de Tierras Altas

El distrito de Tierras Altas, situado en la vertiente oeste del Volcán Barú, tiene las fincas cafetaleras de mayor altura de Panamá. Aquí, por encima de los 2,200 metros, los ricos suelos volcánicos producen geishas de excelente calidad: alta acidez y sabores exóticos florales y frutales. Otros tipos de arábico, como pacamara, maragogipe y catuai, crecen con muy altos estándares de calidad.



Fundación: 1940

Altitud máxima: 1,850 msnm

Experiencias: senderismo, paseos a caballo, cata de café, tours de café, avistamiento de aves, procesos agrícolas, frutas y vegetales

Variedades de café: típica, caturra, catuai, geisha, pacamara, obata

Finca Lara

En esta finca familiar, además de producir buen café, se practica la ganadería y el cultivo de hortalizas, como zanahorias y repollo. Además de degustar su café, aquí también podrás recolectar las hortalizas que estén listas para cosechar. La mayor parte de la finca sigue siendo una reserva y se puede recorrer por senderos a través del bosque nuboso.



Fundación: 1941
Altitud máxima: 1,700 msnm
Experiencias: tour de café, avistamiento de aves
Variedades de café: Bambito blend (caturra/catuai), geisha, typica, catuai amarillo, bourbon rojo.

Bambito Estate

Bambito Estate ha sido un negocio familiar por cinco generaciones. Está situado entre dos cordilleras que protegen los cafetos de los vientos de verano. La finca posee dos manantiales que proveen de agua a las plantaciones y dos microclimas naturales que son perfectos para el cultivo del café de tierras altas.



Fundación: 1945
Altitud máxima: 1,800 msnm
Experiencias: senderismo, tour de café, cata de café
Variedades de café: geisha de punta verde, catuai, caturra, pacamara

Janson Coffee Farm

En la cordillera de Salamanca, situada en las laderas de los volcanes Barú y Tisingal, se encuentra la finca de la familia Janson. Combinando tecnología moderna con los mejores métodos artesanales, aquí se produce un café de alto estándar. Prueba su café de calidad en el Janson Coffe House, haz un tour de café o avista las preciosas aves de las tierras altas panameñas.

Finca Ceriana Nature Reserve

En esta finca eco-agroturística, puedes probar el café de la familia Janson, hacer un picnic y mucho más. Por estar ubicada en una reserva natural, esta finca ofrece recorridos donde se pueden observar tanto las plantaciones como la flora y la fauna de la región. Si te gusta observar aves, podrás utilizar un inventario formal de especies de aves realizado por la Sociedad Audubon de Panamá en 2013.



Fundación: 2000

Altitud máxima: 1,475 msnm

Experiencias: cabalgatas, cuatrimotos, picnic, tours de café, senderismo, cafetería

Variedades de café: geisha, pacamara, caturra, catuai

Distrito de Renacimiento

El distrito de Renacimiento, al oeste de Chiriquí, es una región excelente para la caficultura. Con altitudes de entre 600 y 2,500 msnm, Renacimiento da origen a un grano de características muy variadas, según la altura y el microclima del terreno. Aquí se producen varios tipos de café arábico de gran altura, entre ellos el geisha. Este café de gran calidad tiene aromas y sabores únicos, que son particulares de la zona y son muy apetecidos en el mercado internacional.



Fundación: 1940
Altitud máxima: 2,000 msnm
Experiencias: cata de café, tours de café, senderismo, avistamiento de aves
Varietades de café: typica, caturra, catuai, bourbon, paché, geisha, pacamara, maragogipe

Finca Hartmann

¿Te gustaría probar un café que crece en la selva? La familia Hartmann lleva tres generaciones encargándose de sus cultivos. Su visión los ha llevado a crear plantaciones intentando no cortar árboles y replantando especies autóctonas para mantener el ciclo y la salud del ecosistema. Esto ha resultado en un café que crece bajo la sombra de los árboles nativos, que han estado ahí por muchos años.



Fundación: 1968
Altitud máxima: 2,000 msnm
Experiencias: cata de café, avistamiento de aves, senderismo, turismo científico, hospedaje
Variedades de café: caturra, catuai, geisha

Finca La Llorona

En La Llorona vivirás el mundo del café desde una nueva perspectiva. Aquí podrás involucrarte en la producción artesanal del café y también podrás hacer turismo científico. Luego de pasar el día explorando el bosque circundante de muchos microclimas, las cabañas de la finca te ayudarán a recargar fuerzas para el día siguiente.

Finca Salmor

La Finca Salmor está en El Copal de Cañas Gordas. Aquí podrás adentrarte en un bosque virgen, que es ideal para observar aves. También podrás explorar los cultivos de café y hacer "senderismo sensorial". Esta finca tiene una granja con vacas, donde serás testigo de la producción de leche grado A desde el ordeño.



Fundación: 1974
Altitud máxima: 1,150 msnm
Experiencias: yoga, cata de café, cafetales, ordeño
Variedades de café: obata, marsellesa, catuí

Finca Café de Eleta

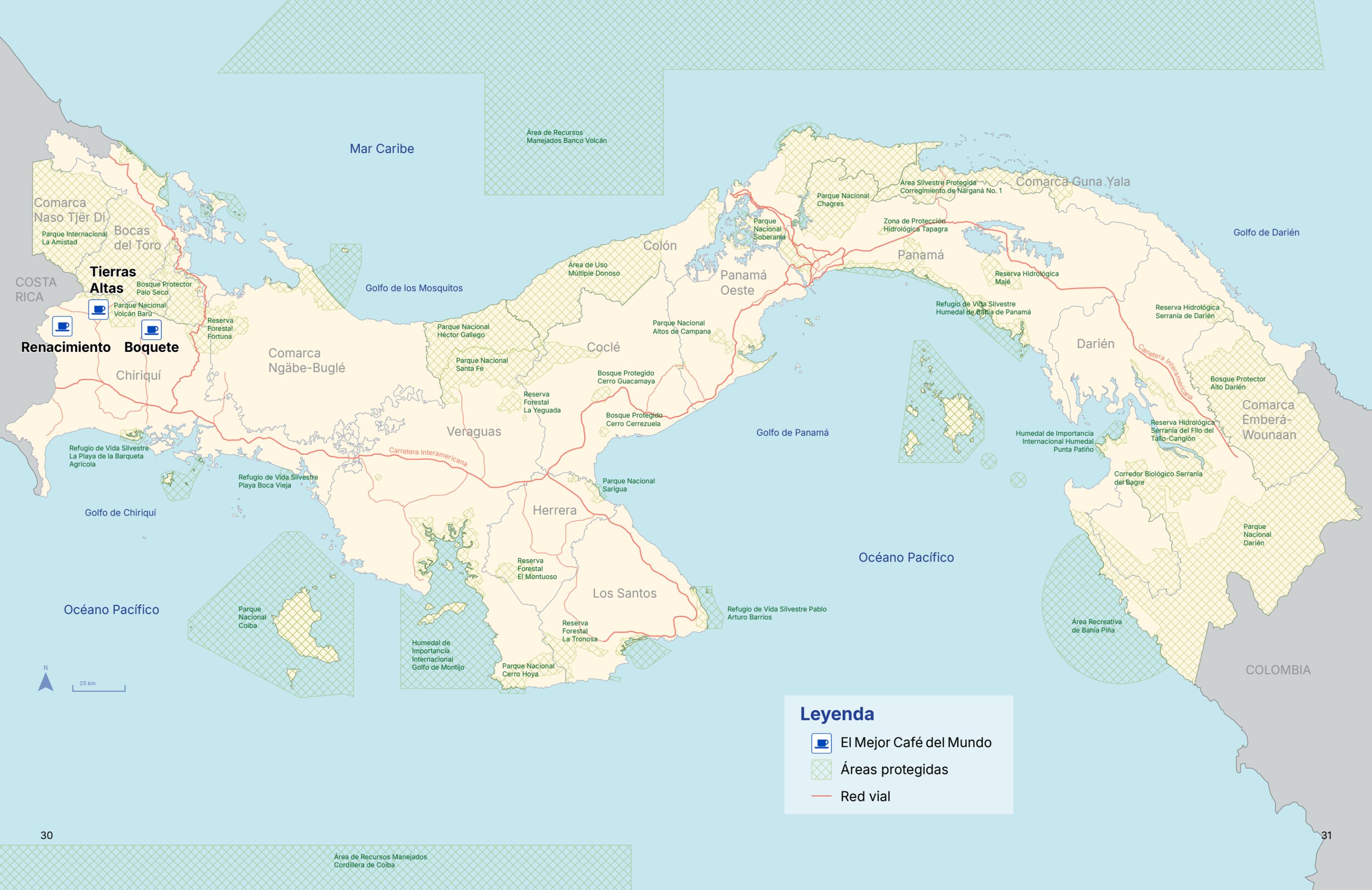
Aprende a catar café en la Finca Eleta. La finca pertenece a la Asociación de Cafés Especiales de Panamá (SCAP) y participa anualmente en el evento de catación Best of Panama (BOP). Aquí también podrás hacer una gira para conocer cómo se logra el sabor especial del café arábico de altura, y podrás explorar viveros y cafetales.

Fundación: 1978

Altitud máxima: 1,600 msnm

Experiencias: cafetales, cata de café, avistamiento de aves, senderismo, tours de café

Variedades de café: geisha, bourbon, catuai, caturra, criollo, maragogipe, pacamara



Mar Caribe

Comarca Guna Yala

Comarca Naso Tjër Di

Tierras Altas

Renacimiento Boquete

Comarca Ngäbe-Buglé

Colón

Panamá Oeste

Panamá

Coclé

Veraguas

Herrera

Los Santos

Darién

Comarca Emberá-Wounaan

COLOMBIA

COSTA RICA

Golfo de Darién

Golfo de los Mosquitos

Golfo de Panamá

Golfo de Chiriquí

Océano Pacífico

Océano Pacífico



25 km

Leyenda

-  El Mejor Café del Mundo
-  Áreas protegidas
-  Red vial

Área de Recursos Manejados Cordillera de Coiba

Área de Recursos Manejados Banco Volcán

Sé un viajero consciente

Con las decisiones que tomas durante tu visita puedes ayudarnos a preservar la vida silvestre y los ecosistemas de Panamá.

No dejar basura:

Lleva contigo todos los desechos y basura generados durante tus actividades y deposítalos en los contenedores de basura adecuados.

Apoyar la economía local:

Prefiere empresas y operadores turísticos locales que implementen prácticas sostenibles y contribuyan al desarrollo económico de las comunidades de Panamá.

Educación y sensibilización:

Aprende sobre los ecosistemas terrestres y la importancia de su conservación, y comparte tus conocimientos con otros viajeros para promover un turismo responsable.

Apoya la conservación:

Participa en programas de voluntariado o dona a organizaciones dedicadas a la conservación de hábitats terrestres.





Vive el Circuito del Café

Visita <https://circuitodelcafe.com> para aprender más sobre los destinos que forman parte del Circuito del Café.

Visita [visitpanama.com](https://es.visitpanama.com)

Visita <https://es.visitpanama.com> para obtener toda la información adicional acerca de las Rutas Patrimoniales de Panamá.

Fotografías:

@visitpanama: 4,32

Circuito del Café: 7, 8, 10, 11, 12, 13,
15, 17, 20, 21, 22, 26, 27, 28, 34

I Bird 2 CC BY-NC 2.0: Página 25

