



Bloom Specialty Coffee Laboratorio de café

Esta pequeña e innovadora cafetería abrió sus puertas hace un poco más de un mes en el Barrio Lastarria, pensando en quienes gustan disfrutar y aprender de los cafés selectos de alto estándar – preparados bajo la supervisión permanente de tres baristas –, acompañados de algunas opciones dulces y saladas

Texto: Maureen Berger H.
Fotografías: Gonzalo Carrasco A.



Valentina Martínez y Walter Muñoz, baristas

“En Japón son famosos los cafés con gatos, donde la gente que no tiene permiso para tener estas macotas en casa, va a estos lugares donde se puede estar tranquilo, beber café y compartir con felinos sin problema. Quisimos hacer algo así en Chile, pero nos dimos cuenta que nuestro país aún no está preparado para ello”, recordó a modo de anécdota la empresaria Valentina González, en un tiempo en que buscaba definir el tipo de negocio a montar en Santiago.

Luego de conocer algunos baristas expertos, como Walter Muñoz, e investigar sobre el mundo del café, finalmente Valentina se decidió por una cafetería-taller donde la gente también se pueda reunir. Así nació Bloom Specialty Coffee, un espacio creado hace sólo dos meses, “lo hice pensando en los trabajadores, en las dueñas de casa que necesitan un lugar donde ir, en un profesor de inglés que requiere juntarse con sus alumnos

o tener una reunión de trabajo, pues contamos con proyector, wi-fi, y la tecnología necesaria para esto”.

Gracias a la asesoría de Muñoz, Bloom Specialty fue derivando hacia un laboratorio de café, “trabajamos con granos finos de origen que nos permiten invitar al cliente a vivir una profunda experiencia de aromas, sabores y texturas, gracias al noble fruto del café. Nuestro brew es preparado con novedosas y atractivas formas de extracción, que rescatan al máximo todas las bondades del grano”, explicó el barista.

Valentina intervino en este punto: “Bloom fue diseñado para desarrollar un café de alto estándar, y para garantizarlo, trabajamos con la mejor máquina espresso del mundo, La Marzocco”. Esta máquina, con sistema de doble caldera y un computador que controla la temperatura, fue creada en 1927 por los hermanos Giuseppe y Bruno Bambi, en

Florenza, Italia, “en su desarrollo lograron una manufactura extraordinariamente fina. Luego implementaron una serie de innovaciones, como la primera máquina espresso con caldera horizontal, lanzada al mercado en 1939; el sistema de doble caldera, con grupos de erogación saturados, entre muchas otras”.

Tiempo para enseñar

Otra novedad de Bloom Specialty Coffee, es el tiempo que dedican los baristas en explicar a los clientes los procesos de cada preparación, como también los diferentes tostados, sabores y aromas que se obtienen. Además existe la opción de disfrutar de un late art, una de las disciplinas más atractivas del barismo, “algunos la relacionan con la pintura y el dibujo, incluso la escultura, pues es un verdadero arte”, señaló Muñoz, quien trabaja junto a las baristas Javiera Alfaro y Valentina Martínez, que antes integró el equipo de Blue Jar, restaurante & café.



Walter trabajó en diversos restaurantes como ayudante de cocina y copero antes de dedicarse al barismo, actividad en la que lleva cinco años. El especialista, después de asistir a cursos dictados por Musetti laboró en pequeños cafés, trabajó en Blue Jar junto al barista Matías Lama, representante de La Marzocco en Chile, y participó en el primer campeonato de baristas.

Con respecto a las bondades de los insumos que utilizan, Muñoz explicó que *“en Bloom Specialty Coffee empleamos granos de origen de Perú, Costa Rica e Indonesia en el menú clásico de café – espresso, cortado, capuccino –, donde no existen opciones de endulzantes ni esencias. El café de Costa Rica es muy versátil, pero lo preferimos para el espresso; y el de Indonesia, muy potente y cítrico, para preparaciones como siphon o cold brew. Nos preocupamos de ajustar el café todas las mañanas, de hacer reposar el café lo necesario antes de usarlo, evitando la astringencia, y para que todas sus propiedades estén intactas cuando lo servimos en la taza”*.

El experto señaló además que años de trabajo han logrado culturizar a la gente en el consumo adecuado del café, *“hoy se entiende por qué la taza no se sirve completa, por ejemplo, o que a veces la leche está demás”*..., también agregó que *“los turistas que nos visitan saben lo que buscan, no se sorprenden pues es habitual en sus países, aprecian la calidad con notorio agradecimiento”*...



Valentina González Iaki, dueña

Novedosa carta y clases

“Las opciones dulces y saladas para acompañar este excelente café son reducidas, pero ricas”, señaló Valentina, refiriéndose a la barra, uno de los espacios más concurridos donde la gente bebe un café al paso. La carta se complementa con queques, volcanes de chocolates, alfajores, brownies, y algunas alternativas de sandwiches. Para quienes no gustan del café hay té chai (receta propia), té verde y té de jazmín; agua mineral, refrescos Fever-Tree y jugos premium.

Otra atractiva opción es el café preparado en base a *cold drop*, que es por goteo, en frío, *“el agua fría arrastra la cafeína, no los ácidos grasos, por eso tiene mucho menos amargor...es una bebida muy energizante”*, explicó Walter. En Bloom también usan los métodos Syphon, V60, Kalita, Chemex, Woodneck y prensa francesa.

Para la gente que prefiere llevar molido el café, si no saben, les enseñan cómo lo pueden preparar en casa, en concordancia con el enfoque didáctico que se han propuesto. A corto plazo también, se dictarán clases en torno al café, las cuales se impartirán a grupos pequeños y en horarios adecuados, después del cierre.

De esta forma, Valentina y su equipo esperan seguir desarrollando Bloom Specialty Coffee, *“además del café, nos preocupamos de entregar una experiencia a los clientes, para que vuelvan y nos recomienden”*... ■

Bloom Specialty Coffee

Merced 307, Barrio Lastarria, Santiago
Teléfonos: (+56-9) 7708 2952 - 9 6594 0393
Horario: Lunes a viernes, de 8:00 a 20:00 hrs.
Sábado y domingo, de 10:00 a 20:00 hrs.
contacto@bloomcafe.cl
@bloom_cafe_chile
www.bloomcafe.cl

