

El evento contará también con catas, seminarios y capacitaciones

Más de 130 expositores de Chile y del extranjero se reunirán en ExpoCafé

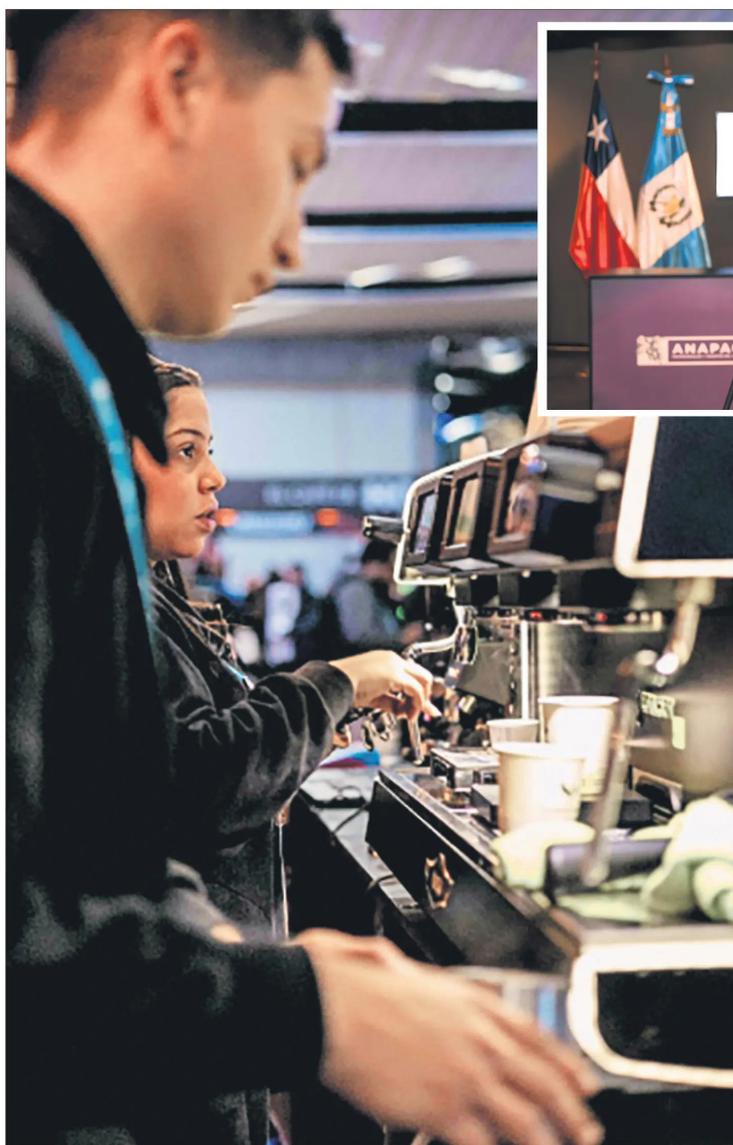
Además de la amplia presencia de marcas de café con orígenes diversos, se harán presentes proveedores de maquinaria, empresas especializadas en insumos y escuelas de formación.

CIRO COLOMBARA C.

Fomentar la cultura del café, impulsar el desarrollo de la industria, conectar a los actores clave del sector y educar al público sobre la diversidad y calidad de esta bebida. Estos son los principales objetivos de ExpoCafé Chile, evento que en unos días celebrará su sexta versión.

Según cuenta su director, Leo Rivera, la locación elegida fue Espacio Riesco, que está en Avenida El Salto 5.000, en la comuna de Huechuraba. "Se llevará a cabo durante dos días, el sábado 19 y domingo 20 de julio. La información detallada sobre los precios de las entradas y cómo adquirirlas está disponible en la web [Expocafechile.cl](https://goo.su/Tf90IP) (<https://goo.su/Tf90IP>)".

Rivera comenta que este año participarán más de 130 expositores, de rubros que representan todo el ecosistema del café. "Tendremos una fuerte presencia de marcas de café con orígenes diversos, proveedores de maquinaria de alta tecnología para tueste de café y para preparación, soluciones vending integrales, exportadores y brokers que conectan fincas con el



Leo Rivera ha viajado a varios países para dar a conocer los objetivos de este evento.

mercado global, escuelas de formación, insumos especializados, y mucho más".

También destaca la gran presencia de empresas y marcas de otros países. "Habrá expositores de México, Perú, Brasil, Colombia, Costa Rica, Vietnam, Honduras, Ecuador y El Salvador, entre otros. A la vez, esta versión tiene el honor de contar con Bolivia como país anfitrión. Esa diversidad de orígenes y tecnologías extranjeras enriquece enormemente la experiencia para nuestros visitantes y potencia el intercambio de conocimientos". Lo anterior contribuye a la idea que tienen como organización, de convertir a esta expo en el punto de encuentro más influyente e importante para los amantes y profesionales del café en Latinoamérica.

¿Se trata de un evento que considera charlas y talleres?

Sí, ExpoCafé Chile siempre se ha caracterizado por su robusta oferta de contenido educativo y cubriremos temas que van desde técnicas avanzadas de tueste y preparación, catas guiadas para apreciar perfiles

CEDIDA

sensoriales específicos, seminarios sobre sostenibilidad y trazabilidad en la cadena de café, hasta charlas sobre gestión y rentabilidad para negocios de café. Es importante destacar, además, que fomentamos activamente espacios para el networking. La presencia de más de 130 expositores y miles de asistentes crea un ambiente propicio para establecer contactos, generar alianzas estratégicas y compartir experiencias”.

Leo Rivera dice que uno de los grandes atractivos de este evento siempre han sido las competencias y que este año tendrán cinco destacados torneos. “Entre ellos está el IX Campeonato Nacional de Baristas y el Campeonato Nacional de Aeropress. Son instancias que no solo celebran el talento local, sino que también inspiran a toda la comunidad cafetera”.

Grandes descuentos

“Llevamos más de 46 años distribuyendo Gaggia Milano en el país,



DAVID VELASQUEZ

“
En nuestro stand
tendremos
cafeteras a precios
muy atractivos

Juan Eduardo Lubiano

”

una marca que es sinónimo de espresso italiano y cuya combinación de tradición, tecnología e innovación la mantiene como referente a nivel mundial. Todas sus cafeteras están hechas para durar, con diseño robusto, repuestos disponibles y un rendimiento que impresiona tanto a baristas profesionales como a amantes del café en casa”, cuenta Juan Eduardo Lubiano, gerente comercial de Gaggia Milano Distribución Chile.

Esta empresa participará por ter-

cer año en la ExpoCafé, evento que consideran como el más importante del sector. “Nuestra expectativa es alta: queremos ser el stand más visitado de la feria, como ha ocurrido en años anteriores. Esto se debe en gran parte a casi todas nuestras cafeteras están operativas y los visitantes pueden probarlas ahí mismo”.

¿Tendrán alguna promoción o precios especiales?

“A esta feria vamos con todo. Tendremos toda la línea de cafeteras domésticas y profesionales, incluyendo por primera vez en Chile la nueva Gaggia Classic GT, lanzada hace un par de meses en Italia. También habrá demostraciones en vivo. Y, como en ocasiones anteriores, llevamos los precios más bajos del año”.

Lubiano pone un ejemplo. Para empezar una cafetería con calidad profesional recomendamos precisamente la Gaggia Classic GT, más el

Sigue en página 6 |



Más de 130 expositores de Chile y del extranjero...

(Viene de página 5)

molino Gaggia MDF55 o Tranquilo Tron. "En términos de precio, estamos hablando de unos \$3.250.000 IVA incluido. Si este mismo equipamiento se compra en la ExpoCafé, los emprendedores pueden obtenerlo por menos de \$2.500.000 IVA incluido. Y ese dinero que se ahorran lo pueden invertir en otros elementos para su negocio".

Un tema importante en este rubro es el servicio técnico. Explicar de qué forma opera para los equipos Gaggia.

"Contamos con garantía de seis meses para todas las cafeteras. Nuestro servicio técnico es 100% propio, no lo tercerizamos, y el personal lleva mucho tiempo traba-



CEDIDA

jando exclusivamente con las máquinas de esta marca. Además, es importante decir que solo usamos repuestos originales".

¿Ustedes entregan algún tipo de asesoría para guiar a los clientes?

"Eso es algo que nos distingue. Todos nuestros vendedores son baristas, por lo que realmente entienden lo que cada cliente necesita y buscan la alternativa que se ajuste mejor a su proyecto y presupuesto. A propósito de esto, hay que destacar que en ExpoCafé estaremos dando asesorías gratuitas y capacitaciones para que todos puedan elegir con confianza".

¿Un cafecito con hongos?

El amor por la alimentación saludable y la fascinación por el mundo de los hongos llevó a Alejandra Faúndez a crear en el año 2022 Fungeat, una marca que día a día, pero que mezcla café con hongos adaptógenos. "Lo que hicimos fue crear algo nuevo que aportara bienestar, sin perder lo cotidiano", dice.

¿Cómo se hace esta mezcla? Faúndez explica que los hongos se deshidratan y pulverizan, para luego mezclarlos con café arábico 100% brasileño, que es tostado acá en Chile. "Seleccionamos tres hongos que han sido estudiados por sus beneficios para el cuerpo y la mente. Ellos son Melena de León

-para apoyar la concentración y la claridad mental-, Shiitake -asociado al rendimiento físico e inmunológico- y Maitake, valorado por sus beneficios metabólicos. El primero forma parte de nuestra variedad de café llamada Claridad, que es ideal para mantener la mente despierta y enfocada. La segunda variedad se llama Performance y apunta a quienes necesitan resistencia sostenida. El hongo Maitake, en tanto, forma parte de la variedad de café que bautizamos como Armonía".

¿Cuál es la importancia que tiene para ustedes participar de ExpoCafé?

"Es muy importante ya que es una vitrina increíble para marcas como la nuestra, que están proponiendo algo distinto. Esperamos poder conectar con más tiendas, distribuidores y sobre todo con personas que están abiertas a probar algo nuevo y natural".

¿Qué novedades habrá en su stand?

"Vamos con nuestras tres variedades clásicas y llevaremos una novedad que ha sido muy bien recibida: nuestros Drip Coffees, que es café en formato individual para infusionar. Son ideales para llevar y disfrutar en cualquier lugar. También presentaremos infusiones sin cafeína como Té, Matcha y Mate, todas con hongos adaptógenos. Y obviamente que habrá promociones especiales, como el pack estrella de Melena de León, que ha sido uno de los favoritos del último tiempo. También tendremos a la venta productos de merchandising como polerones y tazas Fungeat".

ExpoCafé será también una gran oportunidad para relacionarse cara a cara con potenciales clientes. Tal como explica Alejandra Faúndez, nos importa mucho el feedback. "Escuchamos constantemente a nuestros clientes para ajustar formatos y etiquetas, entre otras cosas. Hoy trabajamos con venta directa a cafeterías, tiendas especializadas y supermercados. Adaptamos nuestras entregas según el canal de venta, ofrecemos exhibidores si es necesario y los apoyamos con material gráfico y degustaciones".

“Esta es una gran vitrina para una marca innovadora como la nuestra

Alejandra Faúndez Fungeat

”