

El actor y participante de "Top chef Vip" trabaja con su pareja

# El ojo de Álvaro Gómez para emprender: tiene tostadería de café en Osorno

Ya tuvo un negocio de paltas en Chiloé y ahora con este grano se han posicionado en el sur.

LORETO ESPINOZA

Desde que retornó al sur, el actor Álvaro Gómez ha incursionado en el emprendimiento y con éxito. Esta vez, nuevamente de la mano de su pareja, Javiera Ferrada, decidieron mezclar la pasión por el café y abrieron hace un año una tostadería llamada Café Viento Sur, donde se enfocaron en el café de especialidad, cuya particularidad radica en ser un producto de alta calidad, gracias a su cultivo y tostado cuidadoso.

"Con Javiera somos bien busquillas. El concepto de emprendimiento nos gusta, nos motiva y siempre nos ha llamado la atención. Cuando nos conocimos en Chiloé, tuvimos otro emprendimiento que era distribución de paltas al por mayor en la isla. Luego de eso nos vinimos a Osorno y nos dimos cuenta de que ambos éramos amantes del buen café", relata el también concursante de "Top chef Vip" (CHV).

Fue así como empezó a incursionar en el café de especialidad, "a probarlo, a entender el concepto, las diferencias, cuáles son los valores, los atributos positivos y, finalmente, dijimos: Y si nos ponemos con una tostadería de café en el sur, considerando que en Osorno había una sola marca. Y así nace", resume sobre @cafevientosur.

Hicieron la inversión para tener su tostadería, generando un espacio físico, y comprando la maquinaria que es una tostadora industrial.



El actor junto a su pareja, Javiera Ferrada.

**¿Cómo ha resultado todo, Álvaro?**

"Muy bien. Ha superado con creces nuestras expectativas. Mucho mejor de lo que esperábamos. Sabíamos que si trabajábamos bien podíamos entrar en el mercado, pero nunca nos imaginamos que iba a ser tan rápido. Ha tenido súper buena aceptación. Nuestro café gusta mucho y, además, acá en el sur se consume mucho por el clima. Hay mucho mercado y, afortunadamente, hemos sabido destacar en ese mercado con nuestros orígenes y tostado. Hoy en día estamos posicionados en hartas cafeterías en Osorno. También Puerto Montt, Ancud, Gran Concepción, Pucón y Río Bueno".

**¿Cómo es el proceso que realizan?**

"Lo que hacemos nosotros es traer el grano en verde y lo tostamos en Osorno. El proceso en sí es la magia del tostado y tiene que ver con la máquina. El grano cuando viene verde tiene ciertas características, pero lo que le da el toque y ese sabor distinto al café, tiene que ver con la mano de la tostadora".

**¿Consume mucho café, Álvaro?**

"Calculo que unos tres a cuatro al día, más lo que debo probar con la tostadería. Pero no es tanto, porque el café tiene atributos importantes, excepto para los hipertensos".

**¿Qué tal es trabajar con su pareja?**

"Con la Javiera nos llevamos súper bien trabajando juntos. Desde que nos conocimos tuvimos el emprendimiento de las paltas, unos eventos en ferias costumbristas en Chiloé; nos pusimos con una fonda en San Vicente. En general, en cada cosa a la que nos hemos enfrentado, nos ha ido súper bien. No sólo en términos de resultados, sino que en el proceso".