

IMPULSADOS POR SERCOTEC

Del café cotidiano a la experiencia: el auge del café de especialidad en Ovalle

EQUIPO EL OVALLINO
Ovalle

Durante años, en Ovalle el café fue una pausa breve. Una taza rápida, casi automática. Hoy, en cambio, se ha transformado en algo distinto: una experiencia. Un momento que se elige, que se conversa y que, cada vez más, se disfruta con atención.

En distintas esquinas de la ciudad han comenzado a aparecer espacios donde el café ya no es solo café. Es origen, es proceso, es historia. Y también es encuentro.

El fenómeno no es casual. Hay un público que ha cambiado. Que pregunta por el grano, que reconoce aromas, que valora la mano del barista. Y en ese tránsito, cafeterías como Laurenti, Lobo Negro, Vittoria y Carmen han ido marcando el ritmo de una escena que crece sin hacer demasiado ruido, pero con pasos firmes.

En Laurenti, por ejemplo, el café se toma en serio. Hace poco, el local fue reconocido a nivel nacional, un hito que no solo valida su propuesta, sino que también pone a Ovalle en un mapa que antes parecía lejano. Detrás de cada taza hay decisiones: el origen del grano, el tueste, la técnica. Nada queda al azar.

"Entendemos este reconocimiento como una señal de que se están haciendo las cosas bien", comenta su administrador, Alonso Pizarro. "También ayuda a visibilizar lo que está pasando en Ovalle. Nos ha traído más gente, más movimiento, y eso nos impulsa a seguir mejorando". A unas cuadras, Lobo Negro ha tomado otro camino: el

En este escenario de crecimiento y sofisticación del café, el acompañamiento del Centro de Desarrollo de Negocios Sercotec Limarí ha sido clave para el fortalecimiento de los negocios, mediante asesorías, capacitaciones y apoyo en la gestión.



Espacios como Laurenti, Lobo Negro, Vittoria y Carmen han contribuido al crecimiento de la cultura cafetera en Ovalle.

de la experiencia. Sus "coffee parties" mezclan café con música, conversación y comunidad. Son encuentros donde la bebida deja de ser protagonista única y se convierte en excusa. "Lo que está pasando en Ovalle es interesante, porque el café ya no se vive de forma individual", comenta María José Segura. "Estas instancias generan comunidad, cultura, otra forma de compartir".

Vittoria y Carmen, en tanto, apuestan por una identidad más estética, más pausada. Espacios donde el diseño, la carta y el ambiente dialogan con una clientela diversa: desde quienes saben de café hasta quienes recién comienzan a explorarlo.

Lo que une a todos es un cambio más profundo. El café dejó de ser rutina y pasó a ser experiencia sensorial. La trazabilidad, el trabajo con baristas especializados y el cuidado en cada detalle hoy pesan tanto como el sabor.

En ese proceso, también ha habido apoyo. Desde el Centro de Desarrollo de Negocios Sercotec Limarí, varios de estos proyectos han encontrado acompañamiento para ordenar ideas, proyectarse y crecer.

"Ha sido un crecimiento orgánico, muy enfocado en la identidad del lugar", explica Pizarro. "Y en ese camino, el apoyo ha sido clave para tomar decisiones y consolidar el proyecto".

Así, sin grandes anuncios, Ovalle va construyendo su propia cultura cafetera. Una que se mueve entre la técnica y la cercanía, entre la especialización y lo cotidiano. Una que invita, simplemente, a sentarse y quedarse un rato más frente a la taza.