

Café Callejón
 Diagonal Pedro Aguirre
 Cerda 1269
Cafeína-C:
 • Espresso doble, jugo de pomelo, jugo de limón, jugo de naranja, goma. Preparación fría.

Moca Negra:
 • Espresso preparado con cacao en polvo, leche y chocolate belga.

"Café de especialidad lo entendemos como un respeto al grano, a la producción del café y a los clientes que esperan un producto real, fresco, de tostado y molienda reciente",
Manuel Acaña, propietario de Café Callejón

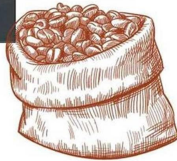


Eleuterio CineCafé
 Vilumilla 609

Preparaciones frías en base a cold brew:

- Preparación por goteo que se demora cerca de ocho horas en sacar 250 ml de café.
- Como tarda más tiempo, el contacto entre el café y el agua lleva a que la cantidad de cafeína se triplique en relación a un café espresso.
- Al ser un agua muy fría, el grano libera características distintas que no se observan en una preparación caliente.
- Dentro de los cold brew hay preparaciones como Jhon Wick, Nikita y Jekie Brow. La bebida tónica, el sirup y frutas como frambuesa, arándano y frutilla son parte de su esencia.

"El café de especialidad no solo es un café de grano, sino que además tiene una trazabilidad. Uno debe tener conocimiento de cuándo fue tostado, y esta fecha de nuestro debera pasar de los 15 días. Debo saber de dónde viene, quién lo exportó, de qué finca viene y qué trato justo se dio a los campesinos en el pago. Es un café certificado",
Nelson Arriagada, administrador de Eleuterio CineCafé



La Llama
 Avenida Arturo Prat 315

Espresso:
 • A través de una máquina de espresso es posible sacar preparaciones bastante concentradas con un balance entre la acidez justa y un poco de amargor, lo que da un café dulce.

• Es un café que se toma para despertar en la mañana y se puede acompañar con galletones o un Snickers.

Filtrados:

- Son métodos manuales para elaborar café, como V60 o Chemex.
- Sus preparaciones abarcan entre tres y cuatro minutos y destacan por florales y tener notas delicadas. Realizan notas características propias del grano.
- Se puede acompañar con cualquier comida, aunque por sí solos tienden a ser dulces y delicados.

"Hay una cadena que tratamos de conservar y seguir, que es el trato y el comercio justo, y eso tiene que ver con seguir buenas prácticas y pagar bien a los trabajadores y lo justo por el café (...) Este café realiza características propias del grano y tiene una tendencia a ser bastante dulce",
Sofía Aguilera, dueña de La Llama

Por Nicolás Álvarez Arzu

Parte de la oferta disponible en Concepción

Los locales que apuestan por el arte del buen café en la zona

Los locales dedicados a la venta de café se han instalado con mayor fuerza en Concepción y han ido más allá de lo tradicional. En arterias viales como Chacabuco, Vilumilla, Prat, Caupolicán o la Diagonal Pedro Aguirre Cerda, por ejemplo, ya es fácil encontrar emprendimientos que buscan traspassar a los clientes la experiencia del buen café, a través de novedades, finas y trabajadas preparaciones. Los más osados, incluso, apuestan por abordar el concepto de especialidad, un toque distintivo que, según los entendidos, no es fácil de desarrollar.

De especialidad o no, lo cierto es que Concepción goza de una óptima cartá asociada al café, tanto en preparaciones calientes como frías y con aromas y orígenes únicos. Recintos como La Llama, La Coffeetería, Café Nativo, Café Callejón o Eleuterio CineCafé, por nombrar algunos, decidieron asumir este rol con bebidas cuyos precios van entre los \$2.000 y \$4.500, dependiendo del producto a consumir. Quienes están detrás libran una suerte de batalla para alejarse de la instantaneidad y emprender mecanismos de enseñanza para educar a la población y ofrecer granos de calidad.

Otras cafeterías destacables:

Tostaduría de Café Coyoacán
 Avenida Chacabuco 1111

Griso
 Diagonal Pedro Aguirre Cerda 1096

Intenzo
 Caupolicán 285

WH Café
 Orompello 178

Gato Flojo
 Diagonal Pedro Aguirre Cerda 1265



Café Nativo
 Avenida Chacabuco 1107

Capuccino:
 • Elaborado con leche texturizada, conocida como "crema de la leche". El proceso consiste en inyectar vapor caliente y hacer espuma.
 • La leche aireada ayuda a mezclar con el espresso y separar mejor los sabores. Esto permite una cremosidad más profunda en el paladar.
 • El proceso puede tardar hasta cinco minutos.

Mocaccino:
 • Bebida preparada con chocolate. La preparación incluye chocolate semiamargo y real.
 • El chocolate es derretido junto al café. Luego es agregada la leche texturizada, lo que da un mocaccino con sabor real a chocolate.



"Un buen café se resume en que tú le hayas puesto un cuidado en todas las etapas de la preparación, desde el tueste del café hasta la molienda, la preparación y la combinación correcta. Es un café que se caracteriza por un cuidado y protagonismo en todas sus fases",
Florencia Ramis, propietaria de Café Nativo

"Trabajamos con tostadores artesanales como 'Nero Roaster' de Temuco y 'Masato' de Nacimiento. Ellos realizan el proceso de tostado con todos los detalles y procesos de calidad. Nuestros baristas preparan las bebidas de tal manera que resalten las notas y características propias de cada grano",
Claudia Del Despósito, dueña de La Coffeetería



La Coffeetería:
 Cochrane 635

Latte:
 • Dos shot de café y leche texturizada.
 • Se ofrece en tres tamaños: 240, 360 y 480 ml y se puede pedir con leche entera, descremada o sin lactosa.
 • También hay opción de leche vegetal.

Métodos de filtrado:
 • Existen diferentes métodos de café filtrados: V60, Kalita, Chemex, aeropress y prensa francesa.
 • En uno de ellos, por ejemplo, se utilizan 20 gramos de café, molido especialmente para la preparación. Además, en este mismo se ocupan también 320 gramos de agua para conseguir una extracción en cuatro minutos.

