

Todo parte por el cariño, dice su dueño

# La triple C es el sello de este local

FRANCISCA ORELLANA

**R**ony Gómez es barista de profesión y dueño, junto a Gabriella Cavallucci de la Pastelería con C, especializada en preparaciones artesanales de productos dulces y antojos salados.

Con más de 18 años de experiencia en el mundo gastronómico, hace ocho años llegaron a Chile desde Venezuela y decidieron emprender en el rubro de la pastelería con la fusión de un buen café de especialidad: "Nos enamoramos de los postres chilenos. Nuestro producto estrella es la torta Red Vel-

vet y la de Chocobrownie, que es de chocolate rellena con crema de chocolate. También están las medialunas, que son hechas a mano. Hay un cheesecake de snickers que gusta mucho, como también nuestra bollería gusta mucho a los clientes", explica.

Gabriela es la chef pastelera que se encarga de preparar y ponerle sabor a todos los productos. Hacen tortas de cumpleaños a pedido, cuentan con una línea de productos veganos que llaman mucho la atención, como la torta Choco Fugde, cubierta de chocolate con relleno de más chocolate vegano. Hacen sus propios macaron, galletas y hasta antojos salados como los cachitos de jamón queso, que es el producto estrella de la venta por delivery: "Es lo que más se vende online. Es una masa medio dulce que tiene mucho sabor. Y nuestras tortas son las más vendi-



RICHARD SALGADO

**Rony Gómez dice que privilegia el buen trato a la clientela.**

das los fines de semana", detalla.

Ubicados en pleno corazón de la comuna de Providencia, Pedro de Valdivia 2064, se han preocupado de extender los lazos con la comunidad para hacerse conocidos y ser la pastelería favorita del barrio: "Les gusta mucho el trato hacia el cliente, ya que siempre tratamos en lo posible de sonreír, dándole al comensal y al vecino un trato de ese Chile de antaño". De hecho, el nombre destaca la letra C, precisamente para relevar la importancia que tiene el compartir, el café y el comer.

Una mirada, dice, que tienen con

todo tipo de clientes, incluso con los estudiantes. Tienen un convenio de hasta 30% de descuentos por cualquier compra a los alumnos de la Universidad Finis Terrae, ubicada a unas cuadras de distancia: "Nuestra idea es que los estudiantes puedan consumir un buen alimento, desde postres hasta nuestros sándwiches elaboradoras de manera artesanal, durante su jornada, que puedan comer sano y saludable".

**¿Son buenos clientes los estudiantes?**

"Claro que son buenos clientes, nosotros tratamos de que, en vez

de ver al estudiante como un cliente, sea un aporte cultural y gastronómico, que nos prefieran y visiten nuestra cafetería".

**Hacer promociones**

Rony cuenta que lo bueno de ser una pastelería artesanal, donde ellos mismos elaboran los productos, es que pueden sacar las versiones que más gustan a los clientes, pero también poder ofrecer alternativas a buen precio. De hecho, cada trozo de pastel cuesta \$4.200, o desde \$3.600 la porción de cheesecake.

"Hacer nuestros productos es la mejor manera de poder saber en qué punto estás y no se nos hace tan engorroso a la hora de poder hacer una promoción. Sé que hay otras cafeterías y pastelerías que no hacen sus productos y eso se vuelve demasiado difícil, pero afortunadamente nosotros podemos", cuenta. De hecho, en su página web tienen actualmente una promoción en que, por comprar dos productos, el tercero va de regalo.

**¿Qué es lo más difícil de llevar una cafetería?**

"Creo que la organización y hacer un buen trabajo de equipo, ya que sin el calor humano y un buen apoyo es un poco difícil sobrellevar las cosas. Nuestra meta es abrir todos los días durante todo el año, es difícil pero no imposible. Encuentro que la suma de una buena disciplina, un buen horario (atienden de 7:30 a 21:00), adaptarse a la comunidad que te rodea son los factores que te pueden permitir evolucionar en un negocio".