

El Mirador
SUPLEMENTO Digital



De Cafetines a Cafés



© 2009 Guía Oleo

EL TORTONI, SINÓNIMO DE CULTURA

Por Pablo Misuraca

Apocas cuadras de Plaza de Mayo se encuentra el café más antiguo de Argentina: el Gran Café Tortoni. Situado en sus comienzos en Rivadavia y Esmeralda (otra versión sostiene que estaba en Defensa al 200), el Tortoni lleva más de 150 años atendiendo al público y deleitando a todos sus visitantes, tanto turistas como gente que pasa por el lugar, con su café y su tan rica historia.

Corría el año 1858. Un inmigrante francés llamado Jean Touan, quizás añorando sus días en su país natal, decide abrir un bar, un café, inspirándose en un establecimiento del Boulevard des Italiens que llevaba el nombre de Tortoni y solía ser el lugar de reunión de la elite de la cultura parisina de la época.

Luego de varios años en esa esquina, el Tortoni se traslada a donde está hoy en día, sobre la calle Rivadavia, en la planta baja de una residencia familiar. Ahí vivió, como todas las personas de esa zona por aquellos años, la construcción de una nueva vía que sería la actual Avenida de Mayo, donde al 825 de dicha calle



sigue manteniendo sus puertas abiertas. Años después, otro francés pasaría a ser el dueño del mítico café, Celestino Curutchet.

Al igual que aquel café parisino que inspirara su creación, el Gran Café Tortoni fue un centro de reunión de grandes figuras de la cultura. En su sótano, donde estaba la bodega de vinos (que luego ocuparía otro lugar), de la mano de Benito Quinquela Martín se creó La Peña, llamada por sus integrantes como Agrupación Gente de Artes y Letras en el año 1926 junto a

célebres personajes de nuestra cultura. Alfonsina Storni, Arthur Rubinstein, Roberto Arlt, José Ortega y Gasset, Jorge Luis Borges, entre otros, llevaban a cabo largas e interesantes charlas en este pequeño "Centro Cultural". Donde también se supo disfrutar de shows de tango, alguna vez a cargo del Zorzal Criollo, el gran Carlos Gardel.

Actualmente esa sala es llamada La Bodega y continuando con la tradición, funciona como escenario para artistas de tango y jazz. También el Tortoni sigue siendo anfitrión de eventos culturales, presentación de libros, concursos de poesía y cuenta con una muestra de arte permanente que recorre las ramas de dibujo, pintura, escultura y con un salón dedicado a la poetisa Alfonsina Storni que lleva su nombre.

El Gran Café Tortoni no es solo una cafetería. Con solo poner un pie en él se puede sentir la historia cultural del lugar que sigue viva en sus salones, en su fachada que conserva la decoración de sus primeros años, su biblioteca, su muestra de arte permanente. Todo esto hace del Tortoni no solo un sitio de interés cultural, como fue declarado por el Consejo Deliberante de la Ciudad de Buenos Aires, sino un "Café Centro Cultural" que uno no puede dejar de visitar.

CAFÉ DE ÁNGELES

Por Mariano Ventura

El café de los Angelitos fue fundado en 1890, en la esquina de Rivadavia y Rincón, por un italiano llamado Batista Fazio, pero con el nombre de Bar Rivadavia. En sus comienzos era un lugar que albergaba gente de mal vivir, irónicamente llamados por el comisario de la zona: "Angelitos".

En 1919 lo adquirió don Angel Salgueiro y ya por ese entonces era famoso el lugar por las presencias reconocidas de la época, entre ellos se puede destacar a José Betinotti, José Razzano, y el inolvidable Carlos Gardel. Pero no solo artistas de la música frecuentaban el Café de los Angelitos, también lo hicieron personalidades de la cultura, la política, el deporte y el arte.

Al hablar de José Razzano se puede destacar que en el año 1944, junto a Cátulo Castillo, le hicieron un tango (ver recuadro) titulado justamente: Café de Los Angelitos.

En 1993 cerró sus puertas, los porteños no advirtieron, que con el paso del tiempo y los cambios constantes en la sociedad, perdían un "santuario" de la historia argentina.

Pero por suerte esto no fue para siempre, el 19 de junio de 2007 tuvo su reapertura., aunque ya no era el mismo. El primer Café de los Angelitos había sido demolido totalmente, los empresarios que compraron el

terreno lo hicieron mucho más grande que el original.

El café reabrió sus puertas con cambios en su decoración, sobria y elegante, pero sin descuidar su espíritu original, su calidez y hospitalidad. Madera oscura, cristal, vitreaux, bronce, mosaicos calcáreos, forman parte de los elementos que en conjunto evocan el estilo de la primera década del siglo XX.



El Café de los Angelitos en sus años dorados.



Así quedó luego de su reapertura en 2007.

Café de Los Angelitos Tango 1944

Música: José Razzano / Cátulo Castillo

Letra: José Razzano / Cátulo Castillo

Yo te evoco, perdido en la vida,
y enredado en los hilos del humo,
frente a un grato recuerdo que fumo
y a esta negra porción de café.

¡Rivadavia y Rincón!... Vieja esquina
de la antigua amistad que regresa,
coqueteando su gris en la mesa que está
meditando en sus noches de ayer.

¡Café de los Angelitos!
¡Bar de Gabino y Cazón!
Yo te alegré con mis gritos
en los tiempos de Carlitos
por Rivadavia y Rincón.

¿Tras de qué sueños volaron?
¿En qué estrellas andarán?
Las voces que ayer llegaron
y pasaron, y callaron,
¿dónde están?
¿Por qué calle volverán?

Cuando llueven las noches su frío
vuelvo al mismo lugar del pasado,
y de nuevo se sienta a mi lado
Betinoti, templando la voz.

Y en el dulce rincón que era mío
su cansancio la vida bosteza,
porque nadie me llama a la mesa de ayer,
porque todo es ausencia y adiós.

LA ACADEMIA BAR BILLARES, UN LUGAR TÍPICO DE BUENOS AIRES

Por Francisco Mass

Desde 1930, sobre Callao y a metros de Corrientes, La Academia bar y billares nunca cierra. La Academia permite que las madrugadas de esta urbe puedan transitarse sin creer que uno ha bajado de una nave espacial, que se ha equivocado de barrio, que el centro ya no es centro, que la noche está vedada. A toda hora hay gente que lee apuntes universitarios o libros amarillentos o revistas que en dos días pierden vigencia. Hay grupos de expertos jugadores de pool que no abandonan el taco ni la bola 8 ni el whisky de ocasión ni esa infusión.

Primero se dijo que el centro se trasladaba a la avenida Santa Fe, hoy en franca retirada, luego a los shoppings y por último a Palermo.

Pero Corrientes mantiene en pie su parafernalia, y no hay cuadra entre el Obelisco y Callao donde no persistan librerías, restaurantes o pizzerías. Allí están: El Gato Negro, Politeama, Suárez, el Ramos, La Opera, La Paz, el Astral,

Pernambuco, Pippo, Chiquilín, Güerrín, el Complejo La Plaza, Gandhi, Hernández, Losada, el San Martín, el reciente Centro Cultural de la Cooperación, entre tantos. Son marcas indelebles de ese condado libresco, teatral y gastronómico.

Resulta alentador, entonces, que siga existiendo La Academia, un lugar donde caer en cualquier momento de la noche, antes o después de aquel otro acontecimiento, y tomarse unos tragos.

Resulta auspicioso, por cierto, hallar este lugar para la cita del café con quien hace tiempo no vemos. Observar el movimiento que allí acontece permite soñar que en el pasado habita una promesa del futuro. Que el reencuentro es otra manera de hacer la historia. Que volver, también, es una manera de ir. Se trata de las sombras del pasado como voces, como repertorio del porvenir.

La Academia bar billares queda en Callao 336 y está abierto las 24 horas.



Un lugar acogedor para tomar o comer algo.

LA BIELA QUE NO SE FUNDE

Por Pablo Misuraca

“Hace más de ciento cincuenta años, en lo que ahora es el magnífico barrio de La Recoleta, sólo se contaban unas pocas casas...”.

Así comienza el repaso de la historia de La Biela, uno de los bares más antiguos de la Ciudad de Buenos Aires, que a través de sus años supo albergar desde notables de la cultura hasta los más aficionados al automovilismo.

Allá por 1820 existía en el lugar que ocupa hoy este destacado bar, quizás el más antiguo establecimiento gastronómico de la zona, la pulpería del “Vasco” Michelena, sobre la denominada en aquel entonces como Calle Larga (actual Quintana). Y es ahí donde empieza la historia de esta esquina, de este bar declarado “Notable” al igual que el Tortoní, 36 Billares, Las Violetas, entre otros.

Años después esta pulpería tendría su primera modificación. La Viridita sería su nombre, bautizado así por un español, en alusión a la angosta vereda del local. Pero este nombre no duraría mucho ya que, haciendo referencia a pilotos vecinos al lugar, pasaría a llamarse AeroBar. Hasta ahí la coqueta esquina de Quintana y Ortiz

era solo una esquina donde había un bar de hace muchos años, que cambiaba de nombre pero conservaba su esencia. Pero en la década del ‘50 la historia tuvo un giro que lo marcó y le dio la identidad y el reconocimiento que tiene y tendrá.

Por aquellos años eran famosas las “picadas” automovilísticas por las calles porteñas. Un grupo de estos conductores concurría habitualmente a un bar en San Telmo, de donde fueron expulsados por una noche por mal comportamiento. En ese momento, y a gran velocidad, fueron en busca de otro bar. “Bitito” Mieres, uno de estos automovilistas, sufre un desperfecto en su coche. Fundió la biela a la altura 600 de la calle Quintana, justo donde se encontraba el bar. De ahí que su nombre volvió a mutar y fue conocido por este grupo de gente como “La Biela Fundida”, que luego pasaría a cortarse en LA BIELA.

Este suceso inesperado dio otra categoría al bar, que a partir de ese momento pasó a ser visitado por fanáticos y por figuras del automovilismo. Aunque no fueron las únicas figuras, sino que la cultura también se hizo presente en el establecimiento. Por esto al entrar al bar uno se encuentra desde fotografías de corredores (Fangio, entre otros), bielas de autos, hasta fotografías de Borges, tomadas por el escritor Adolfo Bioy Casares, visitantes habituales del bar al igual que Julio Cortázar.

La Biela, que desde 1999 cuenta con una placa que lo posiciona como “sitio de atracción cultural”, cuenta actualmente con un salón muy extenso con capacidad para 400 personas sentadas que disfrutan tanto de sus famosos cafés, como su exquisita cocina que abarca desde carnes asadas hasta pizzas. Pero el bar no solo se conforma con esta cantidad de personas, sino que también tiene una terraza muy grande, aproximadamente para 300 personas, que pueden elegir entre el sol y la sombra de un gomero centenario, y dirigir su vista a una de las iglesias más importantes, Nuestra Señora del Pilar, y al cementerio de los Monjes Recoletos.

Fiel a su estilo, aunque con remodelaciones, La Biela conserva el mismo frente que hace 100 años. Siendo un atractivo tanto para la gente de la zona como para los turistas que habitualmente recorren el barrio de La Recoleta. Es por su enorme pasado, y por su gran presente que se puede afirmar que este bar es y será parte de la historia de Buenos Aires.



CON AROMA A FLORES

Por Lorena Fabio

La histórica cafetería Las violetas, que en la última primavera cumplió 125 años, sigue siendo el punto de encuentro de un gran número de personas que se reúne tarde tras tarde para compartir un grato momento.

Forma parte de uno de los bares más representativos de Buenos Aires, declarado por medio del decreto N° 1826/98 en 1998 como sitio de interés cultural por la Legislatura de La Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Las violetas fue inaugurado el 21 de septiembre de 1884 y desde entonces comenzaron a asistir políticos y escritores de aquellos tiempos. En 1920 se construyó el actual edificio compuesto por vitrales franceses, pisos de mármol y puertas vidriadas.

En 2001 necesitó de un proceso de restauración que provocó que necesariamente el lugar permanezca cerrado durante casi medio año. En esa oportunidad se realizaron arreglos en las maderas, las columnas, las arañas y se colocó un nuevo piso. Se remodelaron también los sanitarios, incluyendo uno para personas discapacitadas.

La particularidad del establecimiento no sólo está dada en cuanto a su excelencia gastronómica, sino también por su ambientación y los famosos vitreaux que adornan el lugar. No es casual que hayan pasado tantos años y que Las Violetas siga siendo un reconocido y asistido lugar. Cada uno de sus elementos está cuidadosamente calculado. Los menús están disponibles para todos los gustos. El sector de Restaurant atrae a sus clientes con el lema “nuestro nuevo chef internacional” que combina diferentes elementos para dar una mayor variedad de platos. Además cuenta con un sector exclusivo de panadería y confitería donde se pueden comprar exquisiteces para llevar.

“La hora del té” es un elemento constitutivo y característico del lugar. No suele suceder que en los lugares para comer haya un menú diseñado para este momento. Pero en la Violetas esto es uso corriente. Con este propósito, los fines de semana, suele formarse fila para poder ingresar a media tarde. Para completar la buena atención del lugar, posee un servicio de catering con entrega a domicilio.

Para quienes todavía no tuvieron la posibilidad de conocerlo, la cita es en avenida Rivadavia 3899, esquina Medrano. Se puede también visitar su sitio web <http://www.lasvioletas.com/>, donde de fondo se escucha el tango de “Las violetas”.



UN POCO DE HISTORIA DE LA MANO DE HOMERO MANZI Y LA RICHMOND

Por Carolina Villalba

Dentro de los históricos cafés, se encuentran dos lugares que guardan en sus rincones grandes recuerdos de aquellas figuras que marcaron un hito en la historia. Fueron en aquellos cafés donde aquellos personajes comenzaron a crear lo que luego formara parte de la historia Argentina.

La esquina de San Juan y Boedo, nos remite a aquel reconocido tango, Sur, escrito por Homero Manzi. Autor de tangos inmortales como Malena, Milonga Sentimental y Barrio de Tango. Es con el nombre de aquel personaje, con el que conocemos hoy a uno de los cafés históricos y tradicionales de la ciudad de Buenos Aires.

El bar fue construido en el año 1927 y se convirtió en un símbolo de la cultura de la década del cuarenta. Por sus mesas, pasaron los músicos que hicieron que el 2X4 se convirtiera en la expresión artística de la ciudad.

Paso por varios nombres a lo largo del tiempo: café Del Aeroplano, Nippon y más tarde Canadian. Años más tarde, en 1982, recibió el nombre de Homero Manzi, quien en sus canciones menciona los recuerdos que tuvo de aquella histórica esquina.

En la década del noventa tuvo que cerrar sus puertas, por el deterioro que sufrió, como tantos otros bares de la época. Sin embargo, fue el 2000, cuando el arquitecto Carlos Liuzzi, tuvo el desafío de reciclar el edificio conservando su fachada y los criterios de edificación de la época en que fue construido.

Su reapertura implicó todo un acontecimiento, sustentando las exigencias de una ciudad ya moderna, aunque sigue relacionándose a esta esquina con la tradición e historia de la ciudad.

Hoy por hoy durante el día funciona como un resto-bar, mientras que al caer la noche, se transforma en un ámbito típicamente tanguero, donde se brindan cenas con shows en vivo de gran nivel internacional. Y hasta la posibilidad de asistir a la academia de tango.

“La Richmond”, como es comúnmente reconocido, es otro de los cafés tradicionales de la Ciudad, ubicado en la peatonal de la calle Flo-

rida. Fue inaugurado en diciembre de 1917, allí se conserva un lugar lleno de historia y tradición. En la década del 20 se convirtió en el punto de encuentro del “grupo florida”, una élite de jóvenes escritores, que su juntaban a debatir, y que publicaban en aquel entonces la revista Martín Fierro, entre los que se encontraban: Jorge Luis Borges, Eduardo Mallea, Leopoldo Marechal. Baldomero Fernández Moreno.

Un lugar que guarda en sus paredes aquellos encuentros emblemáticos, de debates intelectuales y creativos, y que hoy se confluyen con aquellas voces de empresarios que deambulan en sus tiempos libres, de aquellos curiosos que van al pasar y de los turistas que desean conocer el encanto de la historia porteña.



Café Richmond en calle Ahumada, 1930.

EL ESTABLECIMIENTO GENERAL DEL CAFÉ

Por Francisco Mass

En 1999 se inauguró el primer Establecimiento General de Café con la intención de ser una cafetería gourmet. Realizan cafés a medida, con el punto de tostado y el blend que se desee. Además se puede adquirir café eligiendo el grano y hablando directamente con el tostador. Dado que Argentina no es un país productor de café, el Establecimiento importa cafés desde todo el mundo: Brasil, Indonesia, Kenya o Costa Rica.

Poseen pequeñas partidas de café en stock, para poder mantenerlo siempre fresco y recién tostado. Renuevan permanentemente el surtido

para almacenarlo en condiciones óptimas.

El Establecimiento General de Café se dedica a todo lo referido al café: en granos, molidos, máquinas hogareñas, automáticas y para oficinas, repuestos y todo lo necesario para que la experiencia de tomar café sea placentera. En sus locales se puede tomar cafés de todo el mundo y acompañarlos con pastelería o delicatessen de elaboración propia.

Sus Locales:
Lavalle 1518
Tucumán 1365
Av. Pueyrredón 1529
Reconquista 591



CAFÉ DE LOS 36 BILLARES

Por Lorena Fabio

Otro de los lugares que forman parte de la historia porteña es el bar 36 Billares. Ubicado en Avenida de Mayo 1265. Forma parte de la lista de bares notables declarado por el Gobierno de la Ciudad, quien también lo nombró de interés cultural.

La peculiaridad de 36 billares es que combina su aspecto gourmet con juegos y shows en vivo. Si bien su estructura difiere de otros cafés históricos, al no tener una fachada antigua, ni los vitreaux franceses de Las Violetas, cuenta con una ambientación poco moderna con grandes mesas de madera y ventanales. En la planta baja se encuentra el café y es donde se realizan los shows de música árabe, español y tango. En el subsuelo se encuentra el salón de juegos, compuesto principalmente por 14 mesas de billar. Además se puede jugar al pool, a las cartas, al dominó o al ajedrez.

Se realizan además torneos de billar y funciona algunos días de la semana una academia de Tango. Con clases individuales y grupales grandes maestros del baile enseñan a personas de todas las edades.

Desde 1894, cuando se inauguró, el café de los 36 Billares recibió una gran cantidad de reconocimientos. Algunos de ellos son el de 1987 otorgado por el Museo de la Ciudad que reconoció a Los 36 billares como Testimonio vivo de la Memoria ciudadana, por haberse mantenido hasta ese momento conservando su decoración original. En 1993 la Comisión del Centenario de la Avenida de Mayo lo reconoció por su presencia en esa histórica avenida.

Se puede visitar también su sitio web para más información www.36billares.com.ar

UN CAFÉ A LO GOURMET CAFÉ MARTINEZ

Por Lorena Fabio

Forma parte de las nuevas cadenas de cafeterías nacidas en Argentina. En los últimos tiempos creció el número de franquicias que otorgaron a lo largo de todo el país.

La particularidad de Café Martínez es que son ellos mismos quienes se encargan de elaborar, distribuir e importar el café. “Lo cuidamos en todas sus fases y procesos desde de la planta hasta la taza”, es una frase que ilustra su sitio web.

Café Martínez nace en 1933, de la mano de un matrimonio de asturianos formado por Atilano Martínez, y Justa Martínez, quienes solo vendían café en grano y luego fueron agregando otras variedades.

En 1994 abren su primer local ubicado en

Talcahuano al 900 en la Capital Federal. Lo que diferenció a este “café gourmet”, como suele llamárselo, de los cafés tradicionales es que innovó en cuanto a la variedad ofrecida. Se podía elegir diversos tipos de cafés inclusive de diferentes lugares del mundo lo que hacía que el cliente pueda contar con un amplio catálogo.

Más tarde se fueron agregando otros productos, como la venta de bombones y chocolates de todo tipo. En 1995 abre su segunda sucursal y partir de allí cinco más, hasta desarrollar la modalidad de franquicias en el 2000. Este nuevo sistema se desarrolló tan estratégicamente, que le permitió al tomador de una franquicia tener todo resuelto al momento de contratarla. Desde la ubicación geográfica del lugar, el equipamiento, la selección y hasta la capacitación del personal.

En la actualidad Café Martínez está presente en las zonas más importantes del país, en especial en aquellas zonas más desarrolladas y donde impera el turismo.

UN CAFÉ AL RÍTMO DEL 2x4

Por Carolina Villalba

El Día de los Cafés de la ciudad se festeja el 26 de octubre, sin embargo, no es casual. En esa fecha, en 1894, fue inaugurada la entrada del café Tortoni por Avenida de Mayo 825, hasta ese momento,

se ingresaba por la avenida Rivadavia. Desde el 5 de octubre del 2000, la Legislatura porteña sancionó la ley que instituyó el día para brindar protección y promoción a 54 bares notables, que, desde hace varias décadas son parte de la cultura de la ciudad y que se consideran un rasgo típico.

La fecha fue propuesta por la Comisión de Protección y Promoción de los Cafés, Bares, Bi-

llares y Confiterías Notables.

Todos los años se organizan espectáculos gratuitos, visitas guiadas y promociones al ritmo del 2X4 para incentivar la reunión entre amigos en los distintos lugares.

El repertorio patrimonial de la ciudad deja su marca con esta fecha, en la que invita a los ciudadanos a participar de un día de tango.

UNA DELICIA

Por Mariano Ventura

Delicity, fundada en 1986, es una franquicia argentina especializada en productos de panadería artesanal y cafetería. Se destaca por brindar productos frescos y horneados a la vista de los clientes.

Actualmente cuenta con más de 70 locales distribuidos en todo el país.

En agosto de este año, su principal rival Tentissimo, compró Delicity, que estaba en manos de la multinacional estadounidense General Mills Argentina.

La compra se tomó como algo extraño debido a que Tentissimo era cuatros veces más pequeña, con 17 locales, que Delicity, que manejaba 60. Además se trata de un grupo local que le compra una empresa a una multinacional, algo atípico para la economía actual.

A la idea original de panes y facturas, con el paso del tiempo y las exigencias de los mercados, se incorporaron nuevos productos: empanadas, tartas, tortas, sándwiches, entre otras cosas.

En la actualidad cuenta con una amplia variedad de productos dulces y salados, con la calidad que los caracteriza desde sus comienzos y pensados para satisfacer a los consumidores en cualquier momento del día, ofreciéndoles siempre algo novedoso y diferente.



La historia de cómo nace Delicity:

Todo comenzó en La Bauce, un antiguo

pueblo de Francia, donde en los años 20 nace Fabrice Simonet, hijo de un humilde panadero que aprende el oficio de su padre, quien tenía recetas únicas que nadie conocía y que eran la atracción de todo el pueblo. Pero llegó la guerra y tuvo que partir, dejando a su hijo Fabrice de 19 años con una herencia muy especial: "Los Secretos del Pan Único".

Todos cuando probaban sus croissants, decían "Un Delice". A partir de esa mañana comenzó a llamar a ese pueblo, Delicity.

Por aquellos años ese poblado de Francia era visitado por mercaderes de toda Europa. Un verano se enamoró de Rossane Karlton, hija de un comerciante inglés. Allí fue donde puso en práctica sus dones de panadero y su creatividad, para cautivar con sus exquisitos manjares a la mujer de su vida. Cada día la sorprendía con un pan o croissants. Se los llevaba personalmente a su hotel y se los enviaba con una camarera para el desayuno.

Nadie hubiera imaginado que la hija del gran magnate se fijaría en el joven panadero. Lo cierto es que ella se enamoró de tan exquisitas croissants y de quien las hacía con tanto amor.

Todo hubiese sido un sueño si el padre de Rossane lo hubiera aceptado, y como todos se imaginaron en aquel entonces, esto no ocurrió. Para separarlos, envió a Rossane a un colegio en Sudamérica. Más precisamente a la Argentina. Cuando Fabrice se enteró, con sus pocos francos ahorrados y su libro de secretos, partió para la Argentina a buscar a su amor.

Fabrice no conocía el lugar, ni el idioma. Entonces recurrió a su arma más preciada. Decidió que al hacer sus recetas algún día ella las reconocería y acudiría a él, como el primer día.

de sus productos, sino también en la arquitectura de sus locales, los colores utilizados para el interior, los elegantes menús de cuero y sillas de alto impacto visual, son algunas de las cualidades por las que sobresale del resto de sus competidores.

The Coffee Store es la primera empresa argentina de franquicias distinguida con el "Sello de Calidad" de la Asociación Argentina de Franchising. Fue la primera empresa argentina en obtener esta certificación con el 94.03 puntos sobre 100. Esta distinción fue certificada por el Bureau Veritas-BVQ1, líder mundial en certificaciones de calidad lo que le confiere a este sello prestigio y calidad internacional.

Por esto, no podemos dejar de pasar a tomar un café con amigos, por alguno d sus mas de 30 locales.



UNA GRAN TENTACIÓN

Por Francisco Mass

La cadena de café gourmet y comidas, Tentissimo, se caracteriza por un alto estándar de calidad y presentación de sus productos, lo cual es apreciable en cualquiera de las 18 sucursales.

"Sostener un plan de calidad exigente y ambicioso resulta mucho más sencillo cuando la planta de elaboración es propia y no si tenés que recurrir a terceros para proveerte de aquellos productos que luego vas a ofrecerle a tus clientes", apunta Lucila Cabello, Gerente de MKT de Sociedad de Sabores.

Es por ello que Tentissimo, perteneciente a Sociedad de Sabores, contó desde el comienzo con una fábrica propia, en plan de mejora constante en lo que respecta a infraestructura, equipamiento y capacitación de su personal, tres pilares claves para obtener los resultados deseados.



Como parte de ese plan de mejoras, la cadena ha incorporado en el último trimestre dos nuevos equipos industriales, uno para el procesado de vegetales y otro para el feteado de fiambres y quesos, ha instalado un novedoso sistema de congelado criogénico para extender la vida útil de los productos sin alterar su composición y manteniendo, una vez descongelados, todos sus atributos de calidad, y otro equipo para envasar al vacío y bajo atmósferas modificadas que extiende la vida útil de los productos almacenados refrigerados y mejora su presentación.

Adicionalmente, Cabello anuncia novedades: "Tentissimo ha firmado un convenio con la Escuela de Pastelería del Sindicato de Pasteleros para capacitar formalmente en las carreras de Chef profesional y Pastelero profesional al personal de planta"

Este plan de capacitación del personal se inició en el 2007 cuando se pagaron becas al 100 por ciento para aquellos empleados que quisieran cursar cualquiera de las dos carreras en el Instituto Argentino de Gastronomía (IAG) y tres empleados graduados ocupan actualmente puestos de supervisión en planta.

"Este año se ha decidido profundizar este plan. Nuestro objetivo para el 2012,- agrega Cabello- es contar con más del 50 por ciento del personal capacitado formalmente en Gastronomía y Pastelería por medio del otorgamiento de becas y el estímulo por el desarrollo de su potencial como cocineros y pasteleros.

UN CAFÉ CON DISTINCIONES

Por Mariano Ventura

The Coffee Store es una Boutique de Café caracterizado por ofrecer 16 variedades de cafés: diez tipos de cafés clásicos con distinto cuerpo y acidez, cinco estilos de cafés saborizados naturalmente, y el descafeinado.

Desde 1998 ofrece cafés arábigos 100 por ciento en diferentes variedades de cafés provenientes de diversos lugares del mundo. Granos de primera calidad tratados a través de un exclusivo proceso de tostado hacen que puedan servir un café gourmet de excelencia en toda su cadena de locales.

No solo tratan de destacarse en la calidad

ral y Gran Buenos Aires, busca ampliar horizontes y dirigirse al interior del país. Es por eso, que hoy por hoy ocupa un lugar dentro de los diarios económicos y la mirada de varios empresarios. Se estima que al final del 2010 habrá 30 locales abiertos y se aspira a más para el 2011.

Fue fundada en Seattle, Washington, en el año 1971 por tres amigos que se conocieron en la Universidad de San Francisco, que se vieron inspirados en realizar café con la calidad y arte conocidos en sus viajes por Europa.

Howard Schultz, un vendedor de una empresa proveedora de la tienda de Pike Place, se incorporó a la empresa en 1982 como Director de Operaciones de Venta y Marketing y convenció a la compañía de empezar a servir bebidas en 1984; anteriormente se vendía prácticamente sólo granos de café.

En 1985, el ejecutivo decidió dejar la com-

pañía para fundar su propia empresa, "Il Giornale". Dos años más tarde, el comité ejecutivo de Starbucks decidió vender Starbucks a Schultz. Por esta razón, Howard cambia su nombre y empieza a trabajar bajo el conocido nombre de: Starbucks Coffee Company.

Se caracterizó dentro del mercado por los beneficios que se ofrecieron a los empleados, que en ese entonces la diferenciaba del resto. Starbucks contaba con más de mil tiendas a lo largo de los Estados Unidos y Canadá en 1996. Además, logró abrir su primera tienda a través de Starbucks Coffee Internacional en Japón. Cuentan con 16 mil tiendas en más de 44 países en América del Norte, América del Sur, Europa, Medio Oriente Medio, América Latina y la Cuenca del Pacífico.



STARBUCKS, UN CAFÉ INNOVADOR

Por Carolina Villalba

Una de las compañías más grandes de café en el mundo es Starbucks. Si bien es una cadena estadounidense, en la Argentina está creciendo a gran velocidad.

La primera tienda se abrió en Palermo Soho. Poco a poco fue conquistando a los argentinos con su delicioso Café Latte y su ambientación amigable, en el que se prioriza el rico aroma, música, sillones, buena atención y conexión a Internet. El autoservicio es una de las claves. El consumidor elige su favorito y se lo lleva a la mesa, al auto o a su casa.

Luego de su crecimiento en Capital Fede-