

AMOR PERFECTO

Estuvimos en el coffee shop de Amor Perfecto, una experiencia única que enamora y nos muestra un producto manejado con calidad y profesionalismo, que impone una nueva forma de consumir café.



Por: Erika Molano

Mañana cálida, en una calle larga de Bogotá, se empieza a sentir el rutinario y bullicioso movimiento de esta ciudad, aparece un lugar que rompe con la monotonía y se siente un olor a buen café colombiano.

El color rojo y Amor perfecto ubicado en los rosales (carrera 4 No. 66 – 46), su fachada hacen que desde la entrada se sienta la calma que se requiere para deleitar un café perfecto y emprender una buena charla.

Nos recibe Miguel Manrique con un buen café expreso, barista de la compañía hace 5 años. Amor perfecto es su escuela donde empezó su carrera y como dice él “donde he podido tener todo el desempeño y la trazabilidad desde la semilla hasta la tasa, es el

coffee shop de Amor Perfecto donde la gente puede venir y mirar los procesos que se le hacen al café después de traerlo de la finca y lo pueden disfrutar”.

Le hicimos varias preguntas, conoce el corazón de amor perfecto.

Revista HHC: ¿Qué es ser barista?

Miguel Manrique: Barista es un experto en la preparación de café, es el último eslabón de la cadena productiva y es el responsable de trasladar todo los buenos sabores que tiene el café desde su semilla hasta la tasa.

R: ¿De dónde viene el café?

MM: Nosotros le compramos directamente a los caficultores, se hace para garantizar un todo proceso de beneficio, exclusividad y excelencia desde el

momento que se trae hasta que es procesado. Compramos café de origen y lo tostamos acá, para lograr que sea de mayor calidad el producto.

R: ¿De qué se trata el café exclusivo de Antioquia?

MM: La gobernación de Antioquia trabaja con el sector caficultor del departamento con el propósito de cultivar el programa Antioquia: Origen de Cafés especiales. El evento conto con la presencia de compradores exportadores, catadores y expertos locales, nacionales e internacionales. Los valores de la subasta iniciaron con el precio de 2.50 y llegaron hasta 5.50 dólares.

Compramos en 15.50 dólares la libra. Actualmente lo tenemos en la compañía el caficultor es de ANTIOQUIA se llama Luis Fernando Varela, el cual es comprometido con el tema de calidad.

AMOR PERFECTO

R: ¿Gracias a quién nació la idea de llamarlo amor perfecto?

MM: Esta idea nació en 1996 el fundador se llama Luis Fernando Vélez Zuluaga, administrador de empresas de la universidad de los Andes, él arranco con un pequeña tienda de regalos, en ese entonces la tienda se llamaba amor perfeito, por su ex mujer quien era brasileña. La tienda funcionaba en la calle 63, en el segundo piso era venta de regalos y en el primer piso el tenía una maquina de café. Con esa máquina de café el comenzaba a traer los mejores granos del programa de la federación nacional de cafeteros y comenzó todo como lo conocemos actualmente.

R: ¿Qué historia de amor hay detrás de la marca amor perfecto?

MM: Amor perfecto significa la pasión, dedicación y devoción

que tenemos todos los baristas en el momento de preparar el café y perfecto significa que todas las bebidas de café tiene un estándar de calidad y nosotros lo hacemos con ese estándar.

R: ¿Qué cree usted que es lo más representativo del lugar que hace que la gente quiera venir a conocer?

MM: Aquí lo que se ofrece es una experiencia nueva en café, igual que un sommelier en vino nosotros los baristas recomendamos a la gente de cómo tomar café, en temas como ¿qué es lo que quieren tomar?, ¿cómo lo quieren tomar?.

O si lo quieren llevar a la casa, se dan las indicaciones para la preparación. Se ofrece una experiencia sensorial de poder apreciar el mejor café del mundo, el café colombiano.



R: ¿Qué es eso que hace tan valioso ser parte de Amor Perfecto?

MM: Es la satisfacción de que ellos llegan por una buena taza de café y se encuentran con personas profesionales, las cuales pueden recomendarles una buena taza de café y oír el agradecimiento y la respuesta positiva hacia la marca pues saben que se están llevando un buen producto.

R: Cuéntenos alguna experiencia significativa, que haya vivido en Amor Perfecto.

MM: La experiencia que más recuerdo es una señora de sesenta años de edad que me dijo una frase que me motivo mucho 'Dios bendiga sus manos por hacer tan buen café', eso es como el reconocimiento a todo el trabajo que hay detrás de una barra de café.

Los clientes salen satisfechos y agradecidos por disfrutar una experiencia sensorial.

R: ¿Qué es café lab?

MM: Café lab como su nombre lo indica, es café laboratorio. Lo que se hace es que llegan todas las muestras de los caficultores, se mira la humedad del café para saber si esta en optimas condiciones, y luego se hace un proceso de trilla para quitarle el pergamino al café quedando la almendra, al día siguiente se lleva a un proceso de tostion y por último un proceso de catación que permite identificar las cualidades o las propiedades organolépticas del café.

R: Este coffe shop es la semilla de toda un proyecto de vender la marca amor perfecto resaltando la industria del café, ¿cómo ha respondido la industria?

MM: Si es una vitrina para que la gente mire que es amor perfecto y puedan decir este es el café que yo quiero servir en mi negocio. Nosotros les vendemos los productos que manejamos y les brindamos asesorías en cuanto a la maquinaria, ya que somos los representantes de las mejores maquinas en cuanto a tecnología se refiere, ofreciendo las mejores herramientas para la elaboración del café.



**AMOR
PERFECTO**

Coffe shop
Barrio Rosales
Carrera 4 No. 66 – 46
Tel. 248 57 96

