la Repubblica
Torino

Quotidiano

Slow Food

Data 10-07-2023
Pagina 8
Foglio 1

Imprenditrice Gabriela Montañez

Montañez (Santaromero)

"Porto a Torino i migliori caffè della Colombia"

Santaromero Coffee. È la piccola torrefazione che nascerà a settembre a Torino, con importazione diretta del caffè, o meglio di otto qualità diverse di caffè da altrettante zone della Colombia, «perché è vero che ho origini colombiane ma quando sono arrivata in Italia ho scoperto un altro modo di bere questa bevanda». Quel modo con Gabriela Montañez, 31 anni, laurea in Economia aziendale nel suo Paese e un master in Scienze Gastronomiche a Pollenzo, sbarcherà in borgo Rossini. Il nome del progetto si ispira al gesuita Romero che, per redimere i fedeli dai peccati, invece delle preghiere chiedeva di piantare caffè «e così ha dato un'impronta imprenditoriale alla mia regione».

Lei ha deciso di farlo a Torino. Perché?

«Credo che il valore aggiunto sia spiegare il caffè in un paese dove ancora c'è molto da scoprire. Sarà una proposta diversa, non una grande torrefazione ma neanche una caffetteria. Un luogo dove scoprire i prodotti e creare relazioni umane, avvicinando la produzione al consumatore. Ho viaggiato molto in Europa per scoprire questo mondo. Dopo la pandemia, ho capito che mi mancava una parte della narrazione, la produzione, e sono tornata in Colombia dove ho incontrato tanti produttori. Alcuni li porterò a Torino».

Si è trasferita in Italia 8 anni fa. Come mai?

«Ho conosciuto tramite Slow food l'università di Scienze Gastronomiche e mi sono appassionata alla qualità della vita e all'approccio motivazionale con il cibo. E quindi anche con il caffè, lì ho approfondito questo approccio più olistico. Così ho deciso di andare oltre. In Colombia fino ad alcuni anni fa il consumo era basso e si tendeva a esportare il prodotto di qualità, qui invece ho scoperto l'altro lato, legato alla qualità in tazza. Negli ultimi anni sta diventando un concetto di filiera, dal produttore fino alla ricerca di precisi aromi».

È stato difficile diventare imprenditrice?

«Sono cresciuta in una famiglia di imprenditori, uno dei miei sogni era aprire un'attività, nel caffè ho trovato la spinta. La burocrazia non aiuta ma se hai voglia e passione vai avanti. L'esperienza del master a Pollenzo mi ha aiutato moltissimo. Utile anche il percorso della Regione Mip - Mettersi in Proprio. In generale però incide l'atteggiamento delle persone che tendono a scoraggiarti. Se ci fermiamo tutti, il mondo va indietro». – **c.pal.**

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Piemonte Economia

Locali ma globali ecco gli innovatori del pianeta cibo

093077

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Univ. Scienze Gastronomiche