



El Café de la

Café sobre ruedas

No se puede decir que se ha visitado el Puerto de Veracruz si no se ha entrado en El Gran Café de La Parroquia, uno de los establecimientos más populares de esta ciudad mejicana. Fundado en 1808, por un joven catalán llamado Capdevill, fue la segunda empresa que se dedicó al café en el país (la primera fue Casa Cuervo), y en estos casi 200 años de historia ya forma parte de la tradición y del corazón de los mexicanos.

Por sus mesas han pasado ricos y pobres, y el café ha sido ágora de intelectuales, plataforma política y centro de encuentro social. Hoy es uno de los sitios de reunión más concurridos por la sociedad jarocho y por turistas de todas las partes del mundo.

El café debe su nombre a su ubicación original, frente a la Parroquia de la Asunción, considerada en ese tiempo como la parroquia de Veracruz. Hace algunos años se cambió a la calle de Gómez Farías, junto al Malecón.

Desde hace 79 años la familia Fernández es la dueña del establecimiento, bajo la batuta de Fernando Fernández, director general, quien ha mantenido la tradición de ese lugar, que actualmente cuenta con 125 mesas y 180 empleados; aunque en total trabajan más de 300 personas en la empresa, pues, además, los dueños tienen panaderías y elaboran conservas.

Una de las principales particularidades de La Parroquia es que la empresa produce casi toda la leche con la que elabora su producto -aunque también compran leche industrializada-, ya que venden entre 5.000 y 6.000 cafés al día. Y eso gracias a la iniciativa del hijo menor del propietario, Ángel Fernández, que se le ocurrió vender café en otros puntos de la ciudad, en módulos totalmente acondicionados, donde ofrecen a sus clientes la posibilidad de degustar un producto de la misma calidad, que el que se toman en el tradicional café, en donde Agustín Lara acudía a tomar su bebida y a divertirse con sus amigos, en noches de bohemia.

Los módulos, que se conocen como "autoexpress", son lugares donde la gente puede comprar su café "lechero" calentito y acompañarlo con un panecito. Actualmente cuentan con una docena de puntos de venta repartidos por todo el estado de Veracruz, por ejemplo en Boca del Río, Catemaco y San Andrés Tuxtla, entre otros. La prueba piloto la iniciaron con un trailer a modo de cafetería gigante.

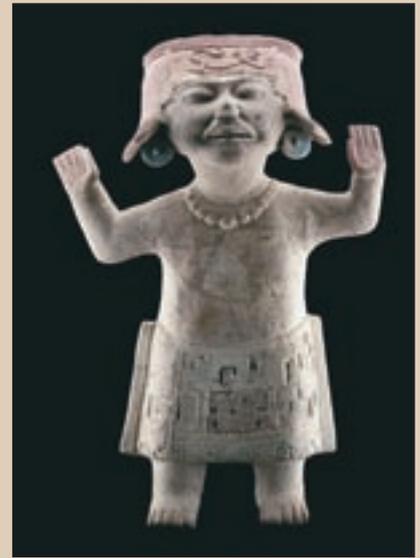


Café "lechero"

El producto estrella del Café de la Parroquia es el llamado "café lechero", conocido así porque antiguamente, los chóferes de los tranvías que circulaban por el Puerto de Veracruz solían pedir su café haciendo sonar las campanas de sus convoys cuando pasaban frente a la cafetería, para llamar la atención del camarero.

Además de "café lechero", en este establecimiento también se puede tomar café americano, cappuccino, espresso, Café





Parroquia

Gelé, entre otros. El café se degusta con leche o sólo, pero también acompañado de pan de dulce y de manteca, como dictan los cánones del gusto de los jarochos, en un ambiente informal, social, amplio, lúdico, alegre y simple, que muestra una misión atemporal humana y rica en experiencias gratas, entre mesas blancas y redondas, sillas de cedro, ruidos de cucharitas golpeando vasos e inquietos y constantes murmullos.



Pero el Café de la Parroquia no sólo se puede degustar en el local y en los módulos "autoexpress". Desde hace unos años, también se vende café tostado para preparar café en casa. Para ello, seleccionan granos de café producidos en México, los cuales son tostados y molidos con gran precisión cuando se encuentran en su punto máximo de frescura. Se empaquetan inmediatamente, evitando, así, su exposición prolongada al aire y la humedad que puede robarle sabor y aroma al café.

El Gran Café de la Parroquia ha sido anfitrión de grandes eventos históricos,

como el hecho que Porfirio Díaz -militar, político y presidente de México en diversos periodos-, justo antes de partir al exilio, se acercase hasta aquí para tomar un lechero. De hecho, casi todos los presidentes del país han pasado por este establecimiento, también lo han hecho, el rey Juan Carlos I, el Príncipe Eduardo de Inglaterra, Fidel Castro, el "Che" Guevara, Octavio Paz y otros tantos personajes, artistas y escritores.

En temporada baja, la cafetería de la calle de Gómez Farías, de unos 1.000 metros cuadrados, atiende por día a unas 2.000 personas, que llegan hasta 18.000 en época de vacaciones.

La Franquicia

Los propietarios de la cafetería, ávidos en ideas, además de poner en funcionamiento los módulos "autoexpress" y la venta de café tostado para su uso doméstico, han puesto en marcha una nueva línea de negocio, la franquicia. Como prueba piloto abrieron un prototipo en Boca del Río, la cual registró en sólo un año, 11 millones de pesos en ventas.



La única condición que ponen los Fernández para ceder la franquicia de su negocio es que el interesado tenga experiencia en el sector de la hostelería. Para mantener la tradición de este añejo café, pero con el toque de modernidad que hoy se requiere, se ha creado una logística especial. Además, las franquicias disponen de los manuales, recetarios y la mayoría de los insumos originales, para operar de la misma forma que el establecimiento original, aunque ni tan siquiera los propietarios del negocio se atreven a negar la evidencia: "replicar la atmósfera del local original es difícil. Solo el tiempo es capaz de hacerlo".

Ángela d'Areny

