Un cafè sobre rodes

Els Meier són propietaris de les cafeteries Espresso Mafia i La Fàbrica, a Girona
Fusionen la passió del cafè i del ciclisme d'elit en la seves professions
Inauguraran el tercer local aquesta tardor



Amber i Christian Meier, matrimoni canadenc, al seu local de l'Espresso Mafia, a Girona. Foto: JOAN CASTRO / ICONNA.

Christian Meier mira fixament les corbes de temperatura dibuixades a la pantalla. És el moment que els grans de cafè surtin de la torradora i, com en la recta final d'una volta ciclista, un segon pot perjudicar el resultat. Entre 50 i 60 quilos de cafè, de cinc varietats diferents, es torren cada setmana a Espresso Mafia, prop del carrer de la Cort Reial, al Barri Vell de Girona. Es tracta d'una torrefactoria a petita escala on també hi ha espai per seure i degustar. Aquest cafè també arribarà a les tasses que se serveixen a La Fàbrica, una cafeteria o coffee shopsituada tres carrers més enllà.

L'Espresso Mafia és el segon negoci d'Amber i Christian Meier, de 26 i 31 anys, respectivament, que van inaugurar al març, just un any després de La Fàbrica. El matrimoni va venir fa vuit anys de Vancouver, al Canadà, per perseguir l'ambició de Christian com a ciclista professional. Actual membre de l'Orica-Bike-Exchange, el ciclista americà ha disputat competicions tan importants com el Tour de França, la Vuelta o el Giro.

Emprendre un negoci era, inicialment, un projecte conjunt de parella un cop el ciclista s'hagués retirat. No obstant això, Amber Meier, que va adoptar el cognom del marit en casar-se, va decidir avançar el projecte de La Fàbrica per deixar de ser únicament una acompanyant de competicions. A la Fàbrica, com en la vida mateixa dels propietaris, les passions del cafè especialitzat i del ciclisme conflueixen en perfecta simbiosi. Amb les parets cobertes de fotografies i elements ciclistes, el local està adaptat per aparcar les bicicletes i reomplir les ampolles d'aigua mentre es demana un esmorzar obrunch.

Actualment, hi ha vuit treballadors en plantilla entre els dos negocis. Amber és qui hi dedica més hores al dia, ja que la setmana d'un ciclista d'elit comporta entre 20 i 35 hores d'entrenament i constants competicions arreu del món.

El concepte de 'coffee shop'Estès a països com el Canadà o els Estats Units, el plantejament de negoci de coffee shop engloba més que la beguda. "L'experiència d'un cafè comença en cada detall: no només és prendre cafeïna, sinó que és un moment per a un mateix, per gaudir de l'aroma, la música o la decoració", explica la propietària. Per aconseguir-ho, han optat per una elaboració de proximitat, una idea que pot semblar paradoxal amb els quilòmetres que recorren els grans de cafè, provinents d'Etiòpia, Indonèsia o el Brasil. A part de fer el torrat a l'Espresso Mafia, els pastissos els elaboren la mateixa Amber Meier o Crumb Pastissos, de Girona mateix, i la llet fresca s'obté de la granja Armengol. La recepta dels Meier sembla anar in crescendo, ja que preveuen una tercera obertura al novembre, també al centre de la ciutat. L'ingredient especial del nou negoci és una intriga, però ja han deixat clar que és un element que "fa molta falta a Girona". De moment, només han dit

que no és ni cafè, ni menjar, ni ciclisme.

Publicat a:
-El Punt Avui. Comarques Gironines 21-08-2016 Pàgina 12

Font del document: http://www.elpuntavui.cat/economia/article/18-economia/997281-un-cafe-sobre-rodes.html