



Cafés: **Blue Sky Marketplace**

Por **Johanna Haddock** (1971, Estados Unidos)
najayo@hotmail.com

Hace pocas semanas me invitaron a hacer una entrevista y breve reportaje de un lugar de comida-bebida en la ciudad donde vivo y trabajo. Acepté con gusto y decidí que uno de los más típicos, bonitos y llamativos es *Blue Sky Marketplace*, ubicado en 1250 Normandy Drive, Miami Beach, Florida, Estados Unidos (ver mapa al final). Funciona en un lugar muy hermoso y cuenta con uno de los servicios más cálidos en donde he podido estar (muy cerca de la playa). Allí me atendió *Yamilet Rodríguez*, dueña y gerente del negocio, una mujer encantadora, de raíces cubanas, con un corazón caribeño que se desborda de felicidad y amabilidad. También me recibieron su mano derecha Solange Arteaga y Cesar Simauchi, el manager. Ellos me mostraron su café y Yamilet respondió las preguntas que le hice mientras nos tomábamos una típica coladita cubana (café). *Blue Sky Marketplace*, pese a ser uno de esos lugares donde mucha gente va para charlar acompañada de un café, también lo visitan porque tiene muchos servicios. Se puede conseguir de todo un poco en su gran local: café, artesanías, vinos y platos exquisitos tipo bufete, comida casera, que venden por plato o por pedidos grandes. Abren de domingo a domingo, desde las 6 de la mañana hasta las 9 de la noche. No es el común restaurante de meseros; es un concepto distinto, más familiar, donde cualquier persona se puede sentir bien.

Antes que nada, Yamilet, ¿nos podrías contar brevemente la historia de Blue Sky? Es decir, sus orígenes, fundadores, decisión por colocar ese nombre, motivación de emprendimiento y otras cosas que quieras compartirnos.

Todo surgió por mi suegro (chef). Ellos pensaron en el concepto, vieron la necesidad de abrir un restaurante de comida rápida y económica, y yo estuve muy de acuerdo. En aquella época trabajaba en un banco y pensé: "¡Genial! ¡Qué rico parar y llevar la comida para la casa ya hecha sin cocinar ni nada!". Entonces, así nació el concepto: comida asequible, rápida y casera.

El nombre salió de Cuba, porque mi suegro, cuando fue pequeño, iba a un restaurante que le gustaba muchísimo, que se llamaba Blue Sky. El primer restaurante se fundó hace como 26 años o más. Actualmente tenemos tres puntos, y este es el número 17, que lleva 6 años de estar funcionando.

En estos 26 años suponemos que han vivido muchas cosas, lindas y difíciles. ¿Cuál es la anécdota más linda y más difícil que les ha sucedido en el negocio?

El evento más triste diría... cuando ocurrió lo del huracán Andrew, que estuvimos sin electricidad muchos días y fue difícil para nosotros, porque la ciudad estaba apagada y nos mantuvimos abiertos. Y básicamente estuve de voluntaria, ayudando a la gente y llevando comida como donación.

Y lindo... digamos que... lindo es ver tantos miles de personas que han pasado por mi negocio a través de tantos años y que todavía yo pueda ofrecerles el mismo concepto pero con algunas innovaciones. Y eso me hace sentir feliz y agradecida. Poder servir a nuestros clientes es una satisfacción. Me da gratificación que le he dedicado tanto tiempo a esto y escuchar de los clientes que la comida está rica y todo eso... y eso para mí es maravilloso. →



Mucha gente habrá pasado por sus mesas, y quizá algunos pocos sean aquellos que nunca han dejado de asistir a tomarse su café o probar sus platos o vinos. ¿Quiénes son esas dos o tres personas más especiales, particulares, que les dejan cada día una sonrisa, un abrazo, un agradecimiento por su amor y servicio?

Yo no quisiera mencionar nombres, porque creo que si digo dos o tres..., no sería correcto. Son miles de personas que han pasado por acá, que nadie se enoje por no mencionarlos... ¿me entiendes? Pero te puedo hablar, por ejemplo, de una pareja de edad, que viene todos los días y se sientan a tomarse su café, y el día que no los veo, me preocupó. Es como un ícono, un símbolo para mí. También hay otra persona muy notable, que es un ciego, peruano, que viene a diario en la noche sin falta y viene desde que abrimos este local.

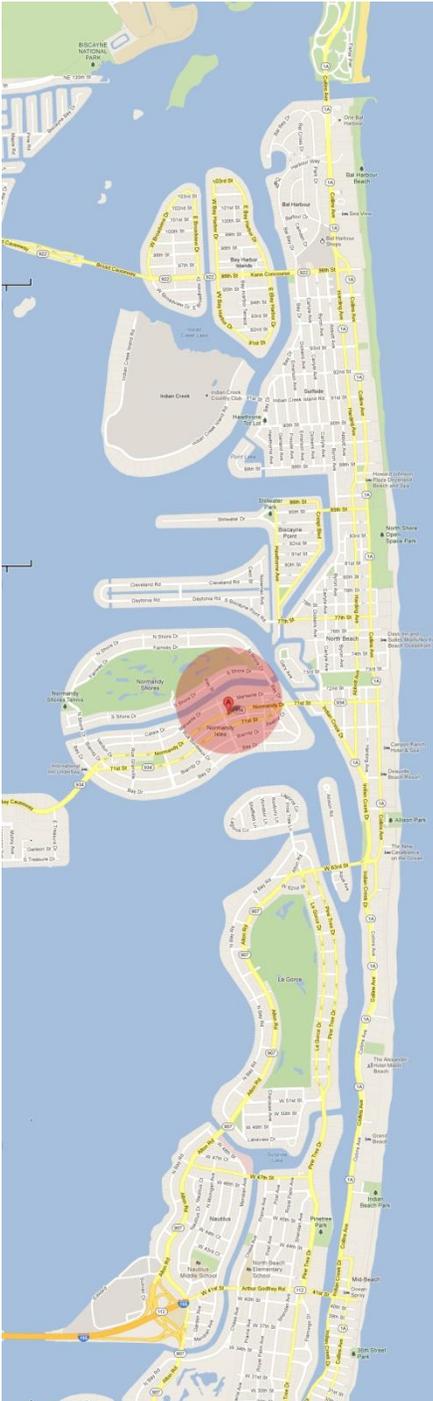
Hace poco unos jóvenes me preguntaron: “Oh, ¿tú eres la dueña de Blue Sky? ¡A mí me encanta tu comida! Es más, déjame contarte que yo me casé en 2011 y la comida que ofrecí en mi recepción fue precisamente de aquí: el arroz imperial” Y les dije: “¡Oh, mira qué bien!”. Fíjate que muchas personas me dicen: “Cuando me voy a casa, ese es el plato que recomiendo, porque es ligero, bien presentado y sano”.

Sabemos que cada café tiene su característica, que incluso el agua que se usa puede cambiar el sabor de un mismo grano. ¿Qué sabios consejos usan para darles a sus preparaciones el toque para que los disfruten los visitantes? Y otra cosa: ¿cuál es el café que más sirven y el tipo de gente que más lo consume?

Bueno, en realidad el truco es que nosotros mismos trituramos el café. Se compra en grano y lo trituramos, así le da un sabor más fresco. Y definitivamente el café que más servimos es el *cortadito*, el típico café cubano que se caracteriza por ser bien fuerte y que se endulza en la preparación. ¡Lo consume todo el mundo!

Blue Sky no es solo café, también tiene otros ambientes, productos y servicios, bajo un contexto cálido, hermoso y acogedor. ¿Han pensado en abrir más puntos en la Florida, Estados Unidos u otro país? Y si lo han pensado, ¿mantendrían el mismo concepto?

La verdad por ahora no hemos pensado en expandirnos, pero definitivamente sí estamos trabajando en crear nuevos platos, de modo que mantendríamos el mismo concepto.



En algunos lugares pasan de vez en cuando personajes reconocidos por sus escritos, música, actuación, rol en la política y más. ¿Qué persona como estas te gustaría que visitaran tu negocio y por qué?

Me encantaría que vinieran los HEAT, equipo de básquetbol de Miami, que se acaban de hacer campeones a nivel nacional.

Estamos en un mundo capitalista, donde las personas pueden tratarse como números, pacientes, clientes, comensales, y quizá poco como lo más esencial, personas de carne y hueso, que pueden tener o no lo que otros tienen, que pueden ser o no lo que otros son. ¿Qué hacen ustedes para atender a sus visitantes no solo como clientes sino también como personas?

En realidad les tratamos incluso por su nombre, ya que como te mencioné, aquí acuden a diario las mismas personas. Así que ya les conocemos por su nombre y siempre les acogemos con mucho amor, como si fueran parte de la familia.

Cada tanto tiempo se cambia el menú, o por lo menos eso es lo que hacen muchos negocios de comida y bebida. Sin embargo, hay ciertos platos o bebidas que por más años que pasen, jamás se dejan de servir. ¿Cuál es ese plato y bebida que por nada del mundo quitarían de su carta y por qué? ¿Cuál sería ese nuevo plato que quisieran incluir en su carta y por qué?

El plato de comida es el *lechón típico cubano*. Es un cerdo que se prepara desde el día anterior y queda tierno y delicioso. Se sirve con acompañantes como maduros (plátanos) y la bebida, la *colada cubana*. Y el nuevo plato que quisiera incluir son los *crepes*.

Vale la pena no solo saber del negocio sino de quien lo administra. ¿Qué nos puede contar de usted?

Bueno, lo administro junto con mi mano derecha, que se llama Solange, una venezolana que ya lleva doce años trabajando conmigo, al igual que Cesar, un peruano que es el manager, y lleva quince años con nosotros.

Y para terminar, como nuestra revista es más leída por personas involucradas en temas académicos e investigativos en América y Europa, muchos de los cuales están quizá aquí mismo en la Florida o cerca de esta zona, ¿se atreverían ustedes a brindarles algún descuento, beneficio, algo especial si los visitaran en algún momento?

Por supuesto que sí. Solo que nos digan que leyeron esta entrevista en la revista y algo bueno se nos ocurrirá. Seguro que sí.