

EMPRENDER LEJOS DE CASA

Sofía Salas trajo un pedacito de Europa a Chihuahua

En un ambiente minimalista, Inatto Coffee ofrece una experiencia única al combinar los sabores del Mediterráneo y de México, deleitando a los amantes del café más exigentes.

Sofía Salas es originaria de España y llegó a Chihuahua a finales de la pandemia. Proveniente de una familia de emprendedores en el ramo gastronómico, de supermercados y venta directa al público, hace un año y medio incursionó en el mercado chihuahuense con Inatto Coffee, una cafetería que refleja los sabores de la gastronomía europea de una manera atractiva.

Cuando era más joven, Sofía trabajó al lado de sus padres en negocios de estos ramos y, tras graduarse de Publicidad y Relaciones Públicas, de la Universidad CEU, Cardenal Herrera, de Valencia, España; sabía a qué deseaba enfocar su carrera, siendo este uno de sus principales impulsos para crear Inatto Coffee.

☕ Un sabor auténtico

Cuando llegó a Chihuahua, Sofía conocía poco de la forma de vida de México y al observar el estilo de las cafeterías locales, optó por un dar a conocer un concepto diferente: el de los cafés europeos.

En Europa, el café es un manjar y alrededor de él se ha desarrollado una cultura, así mismo, en todo el Mediterráneo esta bebida por tradición es intensa, oscura, amarga y en algunas ocasiones se le agrega poca azúcar para evitar que se oculten las notas delicadas del café.

Sofía Salas, propietaria de Inatto Coffee.





Innovar y fluir

Como persona, Sofía es muy dedicada a sus proyectos y a lo que le apasiona. “Cuando tengo una idea la tengo que llevar a cabo y me dejo fluir”, comentó y añadió que cuenta con muchas ganas de emprender en hostelería, de traer nuevas ideas a la ciudad e innovar en el sector.

Al inicio, uno de los principales desafíos de Inatto Coffee fue ser el único local en la Plaza LT. Para que la gente conociera el concepto y se deleitara con un menú diferente al que acostumbran las cafeterías, Sofía comenzó a realizar actividades que se emparejaron a la filosofía de Inatto, como exposiciones fotográficas y de otras artes.

Además, por medio de su diseño interior, tranquilo y minimalista; con sus aromas, colores cálidos y mobiliario, transporta a los clientes a otro espacio e invita a compartir, convivir y trabajar de manera relajada.

Para lograr estos efectos y llegar a más personas, Sofía reveló que su estrategia es ser fiel a sí misma, de pasar su filosofía de vida al ámbito gastronómico y de siempre ofrecer calidad. De igual forma, comentó que cada miembro de su equipo es una pieza fundamental, permitiendo el desarrollo favorable de Inatto Coffee y que en julio cumpliera un año y medio.

“El trabajo en equipo y la buena sinergia es la clave de que todo funcione”, expresó Sofía, quien ha hecho de Inatto Coffee un ambiente único. PR0



Amante del buen café e inspirada en el consumo consciente y sano, Sofía estableció Inatto Coffee: una fusión de la gastronomía mediterránea con la mexicana, con insumos locales, café de México y de especialidad.

Cada producto es elaborado con ingredientes de calidad, orgánicos y no ultraprocesados. Por ejemplo, su pan es realizado con masa madre y huevos orgánicos, igualmente, sus cremas de almendra y cacahuete carecen de azúcares.

El nombre, Inatto, surgió de la transformación de la palabra innato, que significa propio de la naturaleza de algo, pero para transmitir que no hay nada perfecto y que “seas como seas eres bienvenido en el café, se cambiaron las letras. Es un error intencional, con un guiño hacia lo auténtico”, expresó Sofía.