

500 millones de veces al día

RAFAEL RUIZ 11/07/2010

Es uno de los motores que mueven el planeta. Cada día se toman 500 millones de tazas de café. Viajamos a las 'fazendas' brasileñas para conocer los primeros pasos de ese entrañable amigo de la sobremesa y cómo se trabaja el 'cuerpo perfecto'.

El café es el otro gran *combustible negro* que nos da movilidad. En España, según un estudio de 2008 de la cadena de franquicias Café & Té, el 63% de los mayores de 15 años, unos 22 millones de personas, dicen que toman al menos un café diario. Los consumidores más habituales beben un promedio de 3,6 tazas diarias de lunes a viernes. Los fines de semana, la media baja a 2,7 tazas. Los más aficionados son los residentes en la ciudad de Barcelona y su área metropolitana; los que viven en la Comunidad Valenciana y en el Norte son los menos fans. En resumen: aquí nos tomamos una media de 4 kilos por persona y año; una cantidad considerable, pero lejos de los 10 que alcanzan los países nórdicos; los 8 de Alemania, los 7 de Suiza o los 6 de Italia.

Un solo grano malo puede estropear un saco entero, unas 8.000 tazas. Buscamos la dulzura natural

Somos grandes consumidores de café, pero... Pero casi en el 80% de los casos le añadimos leche. Además, en los últimos cuatro años, mientras la venta de té y otras infusiones casi se ha duplicado, la de café ha caído en torno al 13%. Son datos que maneja Massimo Saggese, director general para España y Portugal de la empresa italiana illycaffè, marca asociada al expreso de calidad. Y algo no encaja: si nos gusta el café, ¿por qué le añadimos tanta leche y por qué está cayendo el mercado? Saggese maneja una conclusión y la transmite sin reparos: porque tenemos mal café. Un dato: frente a la *arabica*, principal variante de café, originaria de Etiopía, la más conocida, apreciada y extendida, la producción de la otra opción, la *robusta*, de sabor más fuerte, con más cafeína y más barata, se ha disparado últimamente en Asia, sobre todo, en Vietnam; y España figura ya como uno de sus destinos prioritarios.

Saggese añade: “El consumidor español debería hacerse respetar más”. Y cierra el círculo: “Un buen café no necesita ni azúcar ni leche para satisfacernos, es plenamente equilibrado”. Ahora, si es malo, su amargura nos atraviesa paladar, garganta y estómago; por no decir que también el ánimo.

Saggese sabe lo que se trae entre manos: illycaffè ha conseguido que su proceso de producción –y especialmente su cadena de suministros– sirva de modelo este mismo año para el nuevo estándar de etiqueta de sostenibilidad de Det Norske Veritas (DNV), ente de certificación líder del mercado (es una fundación independiente con sede en Oslo que desde 1864 monitoriza el respeto empresarial a las necesidades sociales y medioambientales). “Es muy importante para nosotros”, señala Saggese, “porque, como dice el gran fotógrafo brasileño Sebastião Salgado, que ha colaborado con nosotros en distintas campañas, detrás de una taza de café hay 25 millones de familias; y debemos tratarles con respeto; respeto a su cultura, sus derechos, su trabajo, ofreciéndoles precios dignos y estables”.

Dicen los expertos que un solo grano malo puede estropear un saco entero: 60 kilos, unas 8.000 tazas. Por eso, con ese propósito de buscar el café equilibrado, de cuerpo perfecto, que no nos amargue aparato digestivo ni ánimo, viajamos con Illy a Brasil, el principal cultivador de café, que produce el 35% de todo lo comercializado en el mundo, y que para illycaffè supone más del 50% de su mezcla, que se mantiene inalterada frente a modas. Viajamos a Minas Gerais, el cuarto mayor Estado del país, con una extensión superior a la de España.

Llegamos al sugerente pueblo de São Sebastião do Paraíso, corazón de los cafetales, donde nos atenderá Sebastião; no el santo, sino el ingeniero agrónomo Sebastião Montans de Carralho, responsable de la *fazenda* Nuestra Señora de la Concepción, que heredó de su abuelo, y cuya producción se sitúa en una media de 12.000 sacos de café verde (natural, antes de tostar) por año. La *fazenda* tiene 275 hectáreas dedicadas al café y 37 trabajadores fijos que cobran 600 reales al mes (unos 275 euros) (el salario mínimo nacional se ha situado este año en los 510 reales). Los empleados llegan a ser 150 durante la cosecha (de junio a septiembre).

Sebastião admite que la seguridad de las cosechas les llega gracias a unos precios estables, no sometidos a las fluctuaciones, y también especulaciones, del mercado, con epicentro en la Bolsa de valores de Nueva York. Según datos de Porto de Santos, la empresa exportadora del café brasileño para Illy, en la última campaña han pagado al agricultor 170 dólares por saco, lo que se calcula que está un 30% por encima del mercado.

Sebastião y sus dos hermanas, propietarios de la *fazenda*, y su sobrino Tulio nos pasean por las instalaciones y plantaciones. Enormes extensiones que no abarca la vista, con plantas de poco más que la altura de una persona. Tulio, que acaba de regresar de Oklahoma (Estados Unidos), donde ha estado cuatro meses estudiando inglés tras completar la carrera de ingeniero agrónomo, expresa sus dudas sobre si continuar la tradición del negocio cafetero de la familia o montar una explotación de soja, de caña de azúcar o de ganadería. De hecho, hasta hace pocos años a esta zona se le apodaba *café con leche*, porque era habitual que las propiedades combinaran el negocio de la bebida negra con las vacas lecheras; últimamente estas han ido desapareciendo, pues cada vez resultaban menos rentables. Tulio, que como buen brasileño sabe cómo hacerse escuchar (y mirar), y Sebastião nos explican la clave para conseguir el punto perfecto del café: cuidar al máximo que los millones de granos recogidos cada temporada estén en el punto óptimo de maduración; granos demasiado verdes estropearán todo el saco y repartirán amargura, en vez de equilibrio, por el mundo. ¿Recuerdan? Un grano malo puede estropear un saco entero, 8.000 tazas. Buscamos la dulzura natural. Sudamos en la *fazenda* del Paraíso.

Alessandro Bucci, delegado de illycaffè para Brasil, explica que el cambio llegó en los años ochenta. Entonces comprobaron que los cultivadores del país se deslizaban por una peligrosa pendiente al cuidar la cantidad y no la calidad. Solo importaban las cifras de producción. Así que crearon una estructura de mejora, a partir de la preparación, el asesoramiento y control de los cultivadores, reduciendo también al mínimo la cadena de intermediarios. Y pusieron en marcha los premios a los mejores suministradores y la Universidad del Café, por cuyos cursos han pasado en Brasil en torno a 7.000 alumnos en 10 años.

El ingeniero agrónomo de la Universidad de São Paulo, Aldir Alves, es presidente de Assicafé, la empresa cuyos laboratorios se encargan de hacer los análisis de calidad. Da un dato muy significativo: si en 2004 rechazaron el 60% de las muestras por no cumplir, en la última campaña ese rechazo cayó al 47%. Es la carrera, dice el doctor Alves, por lograr “un buen cuerpo; equilibrado, bien *balanceado*”.

illycaffè pertenece a ese grupo de empresas italianas que han sabido mantener de padres a hijos y nietos el gusto por lo bien hecho, y así han logrado

notoriedad mundial, al estilo de las sagas de los Missoni o los Ferragamo en moda. La compañía fue fundada en 1933 por Francesco Illy, que llegó a Trieste en la I Guerra Mundial como soldado del ejército austro-húngaro. Al final de la contienda decidió quedarse y en 1933 montó su propio negocio de café y cacao; poco después pasó a centrarse en el primero. Tras la II Guerra Mundial, su hijo, Ernesto Illy, tomó las riendas del negocio y se convirtió en un icono de proyección mundial del expreso; murió en febrero de 2008. Sus cuatro hijos siguen en la faena. Andrea Illy es ahora el presidente de illycaffè y ha ampliado la dedicación familiar a otros sectores, comprando empresas que cuidan la calidad, como Domori (chocolates) y Mastroianni (vinos de Montalcino). En Trieste, donde dan trabajo a unas 500 personas, se sigue centralizando el tueste, empaquetado y distribución del producto final: la famosa *blend* metida en el bote de acero con el logo rojo y blanco. Como imagen de marca, presentan cada año sus colecciones artísticas de tazas y botes; en 2010, con el alemán Tobias Rehberger; últimamente han trabajado con Pedro Almodóvar, Kounellis y Pistoletto.

El viaje en busca de ese cuerpo armónico, *balanceado*, que no nos amargue el ánimo, continúa por la *fazenda* de las Almas, en Cabo Verde, donde su propietario, Virgolino Adriano Muniz, se preocupa por el medio ambiente y ha emprendido un plan, junto al Instituto Terra de Sebastião Salgado, para recuperar la vegetación autóctona en su finca de 210 hectáreas; y por la *fazenda* Paseo, regentada por Adolfo Henrique Vieira, tercera generación de una familia de hacendados, donde las 166 hectáreas de plantaciones están rodeadas de vistosos tamarindos y jacarandás.

Y desde el corazón de Minas Gerais hasta dar la vuelta al globo. Tras esos larguísimos y cuidados preparativos, 30 segundos, ni más ni menos, el chorro final en la máquina, para conseguir el expreso perfecto.

Se trata, en fin, de cultivar la cultura, el gusto, del buen café, que, como decía el manipulador político y diplomático francés Talleyrand a partir de un dicho árabe: “Ha de ser negro como el diablo, caliente como el infierno, dulce como el amor y puro como un ángel”. Alguien de la ruta por las *fazendas* murmura: “Uf, como Tulio”. Como para no mover el planeta...

http://www.elpais.com/articulo/portada/500/millones/veces/dia/elpepusoceps/20100711elp_14/Tes