

Del puchero a la cápsula

Cafés El Abra se adapta a los tiempos con la única máquina de Euskadi que fabrica monodosis biodegradables

11.04.11 - 02:45 -
NEREA SÁNCHEZ | [BILBAO](#).

El factor humano no ha desaparecido, pero el 80% del proceso está automatizado

Preparar café en el fogón al más puro estilo 'Cuéntame' ha pasado de moda. Atrás queda la imagen del puchero de agua hirviendo en el que se espolvoreaban unas cucharadas de café molido. Pronto fue sustituido por inventos como la cafetera italiana, que se convirtió en icono del siglo XX. Fabricada en aluminio, con un diseño octogonal muy característico, y dos piezas desmontables, permitía elaborar un café en tiempo récord. Sin embargo, nunca consiguió dotar a esta infusión del punto cremoso que tanto gusta al paladar. Hasta que apareció George Clooney con sus cápsulas. Monodosis que permiten disfrutar de un café en cuestión de segundos. Es la transición del puchero a la cápsula.

Un salto tecnológico a nivel mundial que también arrastró a las empresas cafeteras españolas a evolucionar diversificando sus formas de negocio para subirse al carro de la moda. En Euskadi, Cafés El Abra lo hizo a principios de este año, invirtiendo en maquinaria. Desde enero, 'Rossi' descansa en la planta baja de la empresa, entre empleados con batín blanco que la ponen a punto durante su período de prueba. No se trata del famoso piloto de motos, sino una máquina italiana que alcanza la pole creando 50 cápsulas de café al minuto. Biodegradables. Que desaparecen, se desintegran solas, en menos de dos años, sin perjudicar a la naturaleza. Eso es lo que ha buscado Ignacio Astelarra, gerente de la fábrica situada en el polígono Bakiola de Arrankudiaga.

La empresa ha superado el medio siglo de vida. En sus inicios, en los locales de Zamakola en Bilbao, el equipo lo formaban apenas 15 personas. Recibían el café en grano verde desde Colombia, Brasil, Honduras o Nicaragua. Igual que hoy día. Pero el proceso de tostado del café no lo hacían las máquinas, sino los propios trabajadores. «Era como el cocinero que echa un chuletón a la sartén y lo saca cuando cree que está en su punto. Era un proceso más intuitivo», explica Astelarra.

Consumo ecológico

En la actualidad, cuatro tostadoras cumplen las órdenes que les transmiten unos ordenadores. Se introducen una serie de parámetros y a partir de ahí, las máquinas tuestan el grano para dejarlo en su punto. «La evolución no ha hecho desaparecer el factor humano, si bien es cierto que ahora el 80% del proceso está automatizado», relata Astelarra. El procedimiento de envasado también ha variado. Hace medio siglo, los empleados realizaban este trabajo de

manera artesanal. Uno a uno. Hoy las máquinas envasadoras se encargan de embalar el café en grano para hostelería y molido para alimentación.

El cambio de tendencias y de las formas de consumo animó a Astelarra a abrir su negocio a otras vías: el mercado doméstico y de las oficinas. De ahí que las cápsulas sean una de sus apuestas de futuro. Por el momento cuenta con la única máquina en todo Euskadi que diseña dosis de café bajo el certificado europeo 'Biode', respetando el medio ambiente. «Pretendemos ser garantes de la calidad del producto que ofrecemos», asevera. 'Rossi 50' muele el café, lo deposita en un minúsculo recipiente elaborado con una composición plástica ecológica y se envasa en un envoltorio con atmósfera inerte cargada de nitrógeno para su mejor conservación. «El oxígeno es el principal enemigo del café tostado. Hace que pierda sus propiedades. Y son precisamente la calidad y un proceso largo de conservación lo que queremos conseguir para desmarcarnos de la competencia», añade Astelarra.

Por el momento, cinco son las variedades que se pueden degustar en cápsulas de siete gramos. Desde el tradicional Espresso, idóneo para tomar con leche, pasando por el Blend Selection más fino para saborear solo, hasta variedades de origen como Colombia y Etiopía, sin mezclar, y una última dedicada a los enemigos de la cafeína.

Además, la empresa ha incorporado a este servicio una carta de cuatro téis y para mediados de año Astelarra promete que las infusiones como la manzanilla, la tila y el menta-poleo se comercializarán también en monodosis de tres gramos. «Hoy día del total de café que se consume, el 8% viene en cápsulas. Es decir, capacidad de desarrollo tiene mucha», añade

<http://www.elcorreo.com/vizcaya/v/20110411/vizcaya/puchero-capsula-20110411.html>

03/05/2011