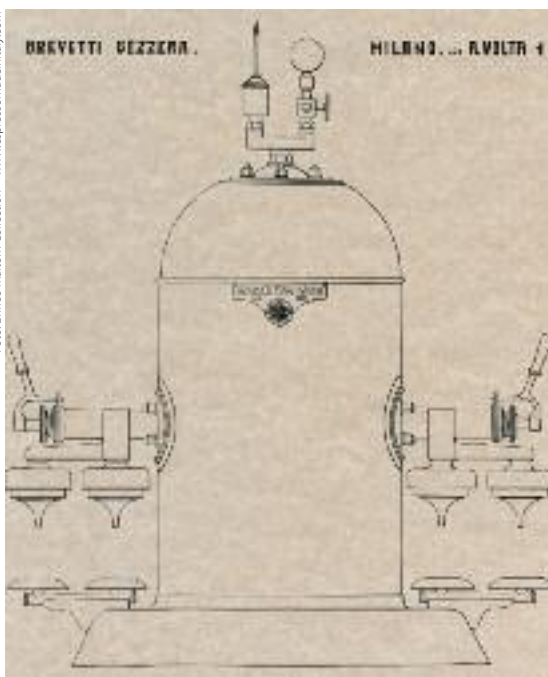


¿UN CAFÉ?

La historia tras las cápsulas de café

La invención de la cápsula de café ha revolucionado el mundo del café, contribuyendo así a la popularidad cada vez mayor de una de las bebidas más distintivas del mercado: el expreso, esa pequeña taza de café solo y fuerte. Hay muchas maneras de preparar un café, pero el expreso se está convirtiendo a pasos agigantados en la bebida preferida de los amantes del café. ¿Cómo se prepara un expreso? Inyectando agua caliente a presión y durante menos de 25 segundos en unos granos de café finamente molidos. El resultado es una dosis concentrada de café coronada por esa delicada espuma de un tono marrón semejante al del chocolate. En junio de 2010, el Sr. Eric Favre, un prolífico inventor y pionero del café en dosis, compartió sus reflexiones y experiencias como inventor y emprendedor con los participantes en un seminario organizado durante la primera jornada de puertas abiertas de la OMPI. Este artículo recoge sus comentarios y nos permite conocer el origen de una tecnología que ha transformado la manera de beber café de millones de personas.

Foto: Enrico Maltoni Collection - www.espressomadeitaly.com



Los orígenes

El expreso nació en Italia –*espresso* en italiano, que significa “rápido”– a principios del siglo XX, cuando el Sr. Luigi Bezzera, frustrado por el tiempo invertido cada mañana en prepararse un café, añadió vapor a presión a la cafetera. De este modo, no sólo aceleró el proceso de preparación; también descubrió que se obtenía un café más fuerte y denso. Pese a sus conocimientos técnicos,

el Sr. Bezzera no tuvo demasiado éxito a la hora de comercializar el producto. Fue el Sr. Desidero Pavoni, un hombre de negocios italiano, quien, después de adquirir en 1905 la patente de la máquina del Sr. Bezzera, introdujo con éxito el expreso en el mercado italiano y cambió nuestra manera de tomar café.

Una tecnología en evolución

La tecnología para preparar el expreso perfecto ha evolucionado con el paso de los años. En 1938, la aportación de un tal Cremonesi, inventor de una cafetera de pistón, permitió acabar con el regusto a quemado fruto de la utilización de vapor o agua hirviendo. Posteriormente, gracias al pistón de muelle del Sr. Achille Gaggia, pasó a ser posible aplicar presión al café sin necesidad de la hervidora (en las primeras cafeteras, el agua aprovechaba la presión de la hervidora). En 1961, la empresa Faema inventó una máquina de bomba eléctrica en la que el agua pasaba a través del café. Aquel avance marcó el inicio de las cafeteras de bomba de las que provienen las modernas cafeteras expres.

“Un inventor ha de ser emprendedor.”

El nacimiento de un invento

Hijo de un inventor agrícola, el Sr. Eric Favre supo, al poco de empezar su carrera como ingeniero, de la importancia de inventar algo que se pudiera vender. Con esta idea en mente, en 1975 entró en el departamento de envasado de la sede central de Nestlé en Suiza. De aquel modo, pudo estar en contacto permanente no sólo con la labor del departamento de I+D de la empresa sino también con los departamentos de ventas, mercadotecnia y producción. A mediados de los años 1970, el café instantáneo causaba furor, pero lo que realmente encendió la chispa de la aventura cafetera del Sr. Favre fue su deseo de hacer que todo el mundo pudiera prepararse y disfrutar desde la comodidad del hogar del mejor expreso italiano.

¡Eureka!

El Sr. Favre y su esposa, italiana, recorrieron Italia en busca del expreso perfecto, que creyeron encontrar en

Roma, en el Café Sant'Eustachio, donde los romanos hacían cola para probar una taza del barista, la especialidad de Eugenio. Aquel expreso estaba un escalón por encima de todos los que habían probado en el resto de Italia, pero también se distinguía de los demás por su preparación. "Eugenio seguía utilizando las viejas cafeteras clásicas de cuatro pistones –cuenta; para preparar el café, no bajaba el pistón una vez, como todo el mundo, sino tres o cuatro veces". De este modo, Eugenio aireaba el café, un detalle clave en el invento del Sr. Favre. "Gracias a Eugenio entendí que, para obtener un buen expreso, debes introducir el máximo de aire en el agua antes de que entre en contacto con el café. El aire tiene un 20% de oxígeno. De este modo, los aromas o los aceites esenciales se oxidan y se pueden extraer más rápidamente –explica. El expreso es una mezcla de aire, agua y aceites del café. Es muy sencillo, pero nadie se lo había planteado hasta entonces. Yo no inventé una cápsula, sino algo mucho más poderoso: una fórmula", afirma.

Después de esta revelación en su casa en Suiza, el Sr. Favre se dispuso a probar su idea. Casi instantáneamente, comprendió que "el café filtrado es al agua lo que el expreso al agua con gas". El expreso es un café mucho más aromático y gustoso porque "las pequeñas burbujas de aire del líquido estallan en el paladar y despiertan las papilas gustativas", explica el Sr. Favre. Tenía claro el concepto, pero uno de los grandes retos a los que se enfrentan los inventores es, en palabras del creador, explicar su visión al resto: "El problema estriba en que, cuando tú lo has comprendido todo y sabes qué puede dar de sí tu idea, nadie entiende de veras de qué estás hablando porque es algo nuevo y no hay palabras para describirlo".

El Sr. Favre se propuso demostrar su idea y comenzó a trabajar en una "célula de extracción que concentrara todos los sabores". A partir de sus conocimientos de ingeniería, optó por una media esfera, a cuya base incorporó un filtro y una membrana. Poco después, diseñó una cápsula semejante a un sombrero hongo, que fue evolucionando hasta su forma actual.

Tras desempeñar un papel fundamental en la creación y comercialización de la cápsula Nespresso original, el Sr. Favre fundó en 1991 su propia compañía, Monodor S.A., con sede en Suiza. Desde que obtuvo una patente por la cápsula original en 1976, hace más de 30 años, el Sr. Favre no ha dejado de innovar y perfeccio-

nar su invento. El Sr. Favre y Monodor poseen distintas patentes sobre su tecnología y han empleado el PCT de la OMPI para solicitar en distintas ocasiones protección internacional.

El diseño de Monodor mejora el invento inicial. La cápsula original, comercializada hasta 1994, pesaba 3 gramos; sin embargo, el filtro por sí solo ya pesaba 2 gramos y estaba hecho principalmente de aluminio. Como el filtro era un elemento más del envase, se desperdiciaban toneladas de aluminio. Para el Sr. Favre, en un mundo tan preocupado por la ecología como el actual, aquel detalle "suponía un gasto de energía im- pensable".



Foto: Renzo Galoni – www.renzogaloni.it

Ponte Vecchio en Montecchio, Brescia (Italia)

Inspirándose en la arquitectura de un viejo puente italiano de 2.000 años de antigüedad, desarrolló una nueva cápsula que se transformaba en un filtro por efecto de la presión (unos 150 kg) ejercida durante el proceso de extracción. La cápsula, o más concretamente el método de extracción de la nueva cápsula, elimina la necesidad de incorporar un filtro a la cápsula. Con este método (véase el número de solicitud PCT/CH91/000222), la máquina perfora la parte superior de la cápsula e inyecta agua a presión, de modo que los granos de café se hinchan hasta alcanzar un tamaño cinco veces superior a su volumen. Esto genera una presión en el interior de la cápsula que acaba deformando la membrana de la base de la cápsula e incrustándola en las púas del fondo de la cafetera. El líquido llega a la taza a través del filtro. Así "se conservan todos los aromas, especialmente si, durante el proceso de infusión, el agua está bien aireada", explica el Sr. Favre.



El envase de la cápsula de Monodor es mínimo en comparación con el de muchas otras cápsulas. Se compone de siete capas distintas de polipropileno. El envoltorio solamente representa el 12% de la cápsula; el resto es café.

A causa del extraordinario potencial comercial de las cápsulas de café, el Sr. Favre y su empresa, Monodor S.A., no pueden descuidar la defensa de sus derechos de patente. "Parece muy fácil, pero es una fórmula que tuvimos que patentar –comenta. Tenemos que protegerla con sumo cuidado... Si careciéramos de esta protección, habría centenares de copias", añade.

Monodor, un negocio familiar, compite con éxito en el mercado trabajando con unos 400 expertos especializados en las distintas fases del proceso de producción. "Esto nos ha permitido lograr unos resultados comparables a los de los grandes laboratorios comerciales de investigación... en muy poco tiempo y nos ha dado... la posibilidad de crecer", afirma el Sr. Favre.

Hasta la fecha, Monodor ha fabricado bajo licencia más de 500 millones de cápsulas. "Hoy, seguimos evolucionando. Al habernos convertido en una suerte de Tetrapak,¹ otros grandes grupos pueden vender nuestro producto de maneras distintas", comenta. La demanda de cápsulas en bares, restaurantes y otros establecimientos en los que el consumo de café es elevado no deja de crecer, lo que implica fabricar miles de máquinas en poco tiempo. "Por eso cada vez hay más grandes grupos detrás de nosotros", explica el Sr. Favre. En 2000, Monodor –marca registrada por el Sistema de Madrid para el Registro Internacional de Marcas de la OMPI– firmó un acuerdo de licencia con Lavazza para la fabricación, venta y distribución a escala internacional del producto Monodor bajo el sello *Lavazza Blue*. En 2004, la compañía firmó un acuerdo con la empresa suiza Migros para la fabricación, venta y distribución del producto Monodor en Suiza bajo el sello *Delizio*.

Con un mercado fundamentalmente virgen –en la actualidad, las cápsulas de café representan alrededor del 1% del mercado del café, que mueve millones y millones de dólares y que debería crecer un 20% durante la próxima década– Monodor tiene un futuro esplendoroso ante sí. El genial invento del Sr. Favre ha puesto al alcance de millones de consumidores el arte de preparar un expreso. Si, en el pasado, un buen expreso era un



Foto: © iStockphoto.com / Adhiam Baras

bien preciado, hoy, los amantes del café pueden disfrutar fácilmente y a voluntad del aroma amargo y el sabor intenso de cafés de todo el mundo.

Movido por su pasión por los inventos, el Sr. Favre sigue ampliando la aplicación de su revolucionario concepto con el lanzamiento en China (Beijing y Shanghai) de *Tpresso*² en octubre de 2010. Esta manera única de prepararse un té incluye una cápsula herméticamente sellada con hojas de té en su interior finamente cortadas, una presentación especialmente eficaz, según parece, para conservar los sutiles aromas y sabores del té.

Si un objetivo tiene la compañía, es seguir innovando y descubrir nuevos y mejores procesos. Mientras estudia cómo optimizar la extracción a presión de los aromas de los productos alimenticios, sus esfuerzos se centran en distintos ámbitos de investigación, entre ellos el café (ristretto, expreso, cappuccino, etc.), los tés y las infusiones (negro, verde, té a la menta, etc.), los productos lácteos (chocolate y leche, etc.), los productos culinarios (caldos, sopas, salsas, etc.) y los alimentos infantiles.

1 Líder mundial en soluciones para el envasado y procesamiento de alimentos.

2 Tpresso es una marca registrada por el Sistema de Madrid para el Registro Internacional de Marcas.