

## A la recerca del millor sabor del cafè des del Vallès

*A la fàbrica de Cafès Pont, instal·lada a Can Feu de Sabadell, fa més de mig segle que l'elaboren*



El biòleg fent el tast d'una de les barreges | Juanma Peláez

¿Quedem per fer un cafè?? És una expressió d'allò més comú, un pretext per a una cita, per fer negocis, recordar vells temps o simplement per gaudir d'un bon cafè. Però no només es gaudeix d'aquesta beguda en establiments, a casa també. Les famílies catalanes van destinar de mitjana aquest producte 87,5 euros el 2016, segons un estudi de l'Observatori Bonpreu i Esclat del Consum Alimentari (<https://www.bonpreuesclat.cat/premsa/-/blogs/1459692>).

Però, com s'elabora un cafè? Què el fa que tingui un sabor o un altre? Un aroma en concret i que es distingeixi de la resta? A la fàbrica de Cafès Pont, a Sabadell, tracten amb aquest material des de 1952. El seu gerent, Raül Pont, apunta a diversos factors ¿el clima, les condicions agrícoles i el procés del tracte del gra del cafè?. ¿El major productor del planeta és Brasil?, explica i la seva producció està concentrada ¿als països del dos tròpics?.



*La màquina original amb la que es treballava els grans de cafès anys enrere Foto: Juanma Peláez*



*El tanc per on cada 15 minuts es processen 250 kilograms de grans de cafè Foto: Juanma Peláez*

Pont detalla que un cop es recullen els grans, els de color vermell, coneguts com a cireres del cafetó, i es descarten els verds. Té dues maneres de tractar-se: natural o sec i rentat. La primera s'espera a que s'assequi "com una pansa" i pot allargar-se durant dies. Després, es fa la selecció d'aquells grans alliberats de la closca.

El segon mètode consisteix en dipositar la recollida en uns tancs amb aigua perquè surti el granet d'una mena de mel que l'envolta i s'assequi. En aquest cas, es pot fer de dues maneres, al sol o per la via coneguda en guardioles, uns estris que es posen al foc i accelera l'assecat. També hi ha un altre sistema que barreja els dos anteriors, el semi-rentat.



*Els sacs que reben a la fàbrica de Cafès Pont, a Sabadell Foto: Juanma Peláez*



*Un pas més de la cadena per elaborar el producte final Foto: Juanma Peláez*

## Sabor i aroma

Un cop obtinguts els grans, el sabor i l'aroma serà d'una manera o un altre. Amb el mètode natural ?serà més fort? i amb el de rentat, ?és més aromàtic, més agradable al paladar?. A Cafès Pont compren arreu, ?intensem sense intermediaris i fer importació directa?, remarca el gerent i amb aquesta selecció fan barreges. El biòleg de la firma és l'encarregat i el responsable de corroborar la qualitat dels grans que reben i de fer aquestes mescles per tenir un cafè propi.



*La barreja dels diferents grans per fer un cafè Foto: Juanma Peláez*

El nas i el paladar d'aquest expert és clau en tot el procés. Pot arribar a tastar una quarantena de combinacions al final d'una jornada laboral, un tast igual que el de vins sense arribar a empassar la beguda.

Ell forma part d'una peça més de l'engranatge que comença amb l'arribada del cafè, ?250 quilograms de grans desfilen pels tancs cada 15 minuts. Un milió anualment?, determina Pont. A partir de les barreges surt la línia d'un producte o un altre.



*Preparant el tast dels cafès Foto: Juanma Peláez*



*Les diferents mostres, preparades per tastar Foto: Juanma Peláez*

## **Irrupció de les càpsules**

¿Si un cafè és dolent no sortirà bo, però si un cafè és bo pot sortir dolent?, diu el responsable de la companyia vallesana i s'expressa així en referència al tractament final que es fa del cafè: ¿S'ha de moldre i dosificar adequadament?. I això se suma a que ¿el consumidor s'ha tornat més exigent i ho han fet les càpsules, perquè el cafè és bo. I quan van a fora a prendre'l exigeixen, com a mínim, que sigui de la mateixa qualitat?.

Una reflexió que corroboren les dades, l'estudi de Bonpreu conclou que dels 87,5 euros destinats a cafè a les llars catalanes el 2016, 51,6 eren en aquest format.

## **Cafès Pont en xifres**

Cafès Pont dedica el 80% del seu negoci a l'hostaleria i l'altra part, a l'alimentació com les grans superfícies i comerços. Tot i que, també són marca blanca de Bonpreu. El 2017 va facturar 13 milions d'euros i la idea ¿és anar creixent poc a poc. Malgat que enguany hem congelat els preus?, manifesta el gerent.

La firma sabadellenca té delegacions a Barcelona, Vic, Girona, Tarragona, Lleida, València Mallorca, a més d'un distribuïdor a Almeria. ¿Comencem a vendre a Andalusia i acabem a Andorra?, afirma. També treballen a Noruega, Holanda, Alemanya i Eslovàquia. En total, treballen 70 persones a l'empresa, una trentena ho fan a Sabadell.