

# Cafeteras y molinos de colección



**Blai Farré** fundador y propietario de **Iberital**, empresa catalana dedicada a los recambios y a la fabricación de máquinas y molinos de café es el artífice de un interesante y particular museo de cafeteras y molinillos. En total más de un centenar de piezas, testimonio, todas ellas, de la historia y evolución de estos aparatos.

## ¿Cómo y cuando surgió la idea de crear este museo?

Realmente no es un museo. Es una colección privada expuesta en nuestra propia fábrica. La primera cafetera llegó aquí hace aproximadamente 25 años. Siempre me han interesado este tipo de piezas, así que algunos clientes, cuando cambiaban sus máquinas o cerraban sus establecimientos me las ofrecían. Además, solía pasear por los encantos de Barcelona, donde hasta no hace mucho tiempo era bastante fácil encontrar cafeteras o molinillos antiguos. Actualmente es mucho más difícil, así que a menudo, cuando me avisan o cuando viajo, suelo visitar a anticuarios. Algunos me han proporcionado auténticas joyas.

## ¿Que proceso siguen las piezas que llegan aquí?

Aunque algunas precisan únicamente de una buena limpieza, hay muchas otras que deben ser restauradas. En determinados casos, este trabajo lo hacemos

aquí mismo, aunque lo más habitual es que lo encarguemos al exterior. Si sabemos como eran originalmente, las intentamos restaurar tal cual, sinó lo hacemos a nuestro gusto. Lo más frecuente es tenerlas que cromar, repintar, pulir... Además, si la máquina no funciona y es posible encontrar recambios en el mercado, esta se repara. A pesar de ello, esto no es siempre viable, ya que algunas piezas son tan antiguas que su fabricación o reproducción es prácticamente imposible o si lo es, resulta extremadamente caro, ya que se deben crear moldes nuevos.

## ¿Cuál es la pieza más antigua, cual la más valiosa y cuál la más original?

Entre las piezas más antiguas, tenemos varios ejemplares de cafeteras de café hervido de finales del siglo XIX. Según su fecha de fabricación, estas funcionaban con leña, petróleo, gas y las más "modernas" con corriente eléctrica. Un poquito más modernas, 1910-1920, son



las tostadoras de café de nuestra colección. Las más primitivas eran totalmente manuales. Tenemos una muy curiosa, de pequeñas dimensiones, que funcionaba, y todavía funciona, con cuerda. Esta máquina se utilizaba para catas, ya que permite tostar pequeñas cantidades de café al momento. En cuanto a las piezas más originales, quizás destacaría, sobretodo por su diseño, las cafeteras de la época del Art-Deco. También son muy curiosas: una cafetera con los mangos de los portas de nácar, una espectacular Numbar de dos brazos, fabricada en Barcelona en los años treinta del siglo pasado, una primitiva máquina exprés Omega de 1908, una Campeona exprés de palanca con un aparatoso regulador de presión exterior, de los años 40-50... En lo que se refiere a molinos, destacaría los modelos de pared, como uno francés con cuerpo de porcelana de Santos además, de un rústico molino metálico de la marca



Elma, o cualquiera de los molinillos con manubrio de rotación horizontal del siglo XIX, o con rueda de finales de ese mismo siglo.

#### **¿Es posible continuar coleccionando piezas de este estilo?**

Cada día es más difícil. El creciente interés de determinadas personas, pero

sobretodo de las cadenas de cafeterías por este tipo de piezas, no solo las ha encarecido enormemente, sino que además ha provocado la aparición de muchas reproducciones. Ahora, pues, es muy importante saber distinguir unas de otras, sobretodo, en cuanto a molinos se refiere. Una buena pista es que las maderas que forman el recipiente de los molinos antiguos de verdad, están perfectamente encajadas a presión, mientras que las actuales están clavadas o encoladas.

#### **¿Cuál es su última adquisición?**

Una cafetera exprés de los años 50. Estaba arrinconada en el bar del campo de fútbol de Sant Pol de Mar (Barcelona). Los dueños la habían desahuciado hacía tiempo porque ya no hay recambios disponibles para esta máquina. A cambio de ella, yo les di una cafetera nueva.

**Susanna Cuadras**

## Cafeteras y molinos de colección



### 1800-1850

Cafetera de filtro. Funcionaba con alcohol de quemar o petróleo, lo cual permitía mantener caliente la infusión. Recipiente de hojalata con mangos de porcelana blanca.



### Numbar. 1920-1930

Potente máquina expreso de los años 20-30. Este tipo de cafeteras fueron las primeras que se empezaron a fabricar en serie y las que popularizaron en los establecimientos de hostelería de Europa y del resto del mundo, el hábito de beber café expreso al estilo italiano. Funcionaban con electricidad, mediante un complicado sistema de electrodos, hoy prohibido.

Generalmente, todas las máquinas de este tipo, lucían ostentosos grupos de erogación.



### Campeona. 1950

Cafetera exprés de palanca. Estas máquinas permitían preparar el café en menos tiempo y obtener una taza con más crema, aroma y sabor. Todo ello se conseguía gracias a que usando la palanca, la presión total aplicada por el resorte sobre el café se mantenía independiente de la presión de la caldera.

La marca italiana Gaggia fue la primera en patentar estas cafeteras.



### Molinos

Conjunto de molinos. De izquierda a derecha:

**1. Molino de rueda lateral.** El giro de esta pieza hacía rotar el eje vertical, el cual, a su vez, ponía en movimiento las fresas del molino. Este tipo de aparatos se hicieron muy populares a final del siglo XIX y principios del XX.

**2. Molino de finales del siglo XIX.**

**3. Molino mural francés Santos.** Su cuerpo es de porcelana. Este tipo de molinos empezaron a fabricarse a partir de 1932. Los recipientes de estos aparatos tenían una capacidad para 250 - 300 gr. de café molido.

**4. En 1864, la casa Peugeot** lanzó al mercado este tipo de molinos, con un mecanismo mucho más complejo que los que se habían utilizado hasta el momento. La varilla horizontal de la manivela, transmite el movimiento a la varilla vertical, en la base de la cual se dispone una pieza dentada, la cual hace girar las fresas del molino, situadas en el cuello de la tolva.

**5. Molino de finales del siglo XIX.** Fabricado totalmente en hierro. No tiene cajón, actuando como tal el cubículo del molino. El café en grano se introducía por la parte superior, mientras que el café molido salía al exterior al deslizar la trampilla que hacía de base del aparato.