

HISTORIAS CAFETERAS

CAFÉOLETTE,

LA PRIMERA CAFETERA DE LA HISTORIA



A lo largo de la historia, Francia ha desempeñado un papel destacado en el mundo del café. Está documentando que los primeros sacos llegados a Europa con carácter comercial, lo hicieron por el puerto de Marsella de mano de comerciantes franceses que habían vivido durante largo tiempo en la parte más oriental del mediterráneo. A Francia, se le supone, además, la apertura de la primera tienda de venta de café, en 1671, muy probablemente una botica en la que se despachaba café con fines medicinales y, también, se atribuye a este país la inauguración de los primeros cafés de Europa, el más antiguo el Café Procope de 1686, en el barrio de Sant Germain, donde todavía hoy sigue abierto.

Lo que no es tan conocido es que fue, también, en Francia donde se inventó la primera cafetera de la historia, la Caféolette. Su creador fue el químico François Antoine Henri Descroizilles, quien ideó un sistema de dos contenedores superpuestos separados por un filtro para preparar el café.

Antes de esa fecha, el café se preparaba, solo, de dos maneras: en infusión y decocción (café turco). Descroizilles, sin embargo, para crear su cafetera aplicó su lógica química y diseñó el sistema utilizando el principio químico de la lixiviación o extracción sólido-líquida, en el que un disolvente líquido pasa a través de un sólido pulverizado para que se produzca la disolución de uno o más de los componentes solubles del sólido.

Para diseñar su equipo, el químico francés unió dos recipientes de estaño (hay fuentes que indican que de cobre) con una chapa metálica repleta de agujeros a modo de colador. El cilindro superior estaba agujereado en su base en la que se depositaba el café en polvo, el cual se cubría luego con la chapa colador, sobre la que se vertía el agua hirviendo, a través de una especie de embudo, provocando la extracción que se recogía en un recipiente inferior convenientemente adaptado. Descroizilles después de probar la bebida resultante invitó a sus celebres colegas, Jean-Antoine

Chaptal (inventor del método de vinificación de la chaptalización, elevación de la graduación alcohólica) y Antoine François Fourcray (profesor de química del Jardín Real de Plantas Medicinales), quienes celebraron la excelente calidad de la bebida y animaron a Descroizilles a comercializar su invento.

Fue entonces, cuando el químico francés encargó a un hojalatero de Ruan la fabricación de algunos ejemplares de su cafetera y es también en este momento cuando la historia recoge versiones diferentes de lo que sucedió. Según algunas fuentes, el avisado hojalatero marchó con un prototipo de la cafetera de Descroizilles a París, donde lo mostró al arzobispo Jean Baptiste de Belloy, quien maravillado por el artificio lo presentó en sociedad, recibiendo todos los méritos de su invención, hasta el punto que la cafetera recibió el nombre de Dubbiory o Debelloire. Otras versiones, sin embargo, reconocen a la cafetera del arzobispo como un invento simplemente coincidente en diseño y tiempo a la cafetera de Descroizilles, a la cual, por cierto, pronto le surgieron nuevas imitaciones, como la popular cafetera de porcelana de Cadet de Vaux, otro invento francés.

La historia de Francia y las cafeteras sigue con la invención del proceso de percolación en el año 1822, por parte de Louis Bernard Rabaut. En 1837, la francesa Jeanne Richard presentó la patente de la cafetera Cona y en 1844, Adrien Emile François Gabet inventó la cafetera de sifón. En 1855, en la Feria Mundial a París se presentó el percoladro hidrostático de Edouard Loysel de Santaís, una máquina que producía grandes cantidades de café por presión de extracción y que muchos consideran el verdadero punto de partida que permitiría al italiano Luigi Bezzera crear la máquina espresso años después.

ESSENTIAL
ON DEMAND



E5 | E6 | E8 | E10 CONIC | E10 MASTER CONIC

PARA MOLER TU CAFÉ TAZA A TAZA

COMPAK
COFFEE GRINDING COMPANY