CAFÈS CORNELLÀ

Los orígenes de Cafès Cornellà están estrechamente ligados a Cuba, donde el descubrimiento del café en origen por parte de Pere Cornellà Vidal, marcó la pasión de la familia por este producto y el nacimiento de una dinastía de reconocidos tostadores. Este año, Cafès Cornellà ha cumplido ya un siglo de historia dedicada al café.

Como una habanera, la historia de Cafès Cornellà arranca cuando Pere Cornellà Vidal marchó a Cuba como soldado. Nacido el 5 de junio de 1849 en Celrà (Girona), en el seno de una familia de zapateros remendones y alguaciles, fue llamado a filas durante la Guerra de los diez años, la primera de las tres contiendas cubanas de independencia contra las fuerzas coloniales españolas.

Como soldado del Regimiento número 7, del Ejército de Ultramar en la isla, Pere Cornellà participó en la «toma y defensa» del Cafetal Bayate, en Pinar del Río, el 17 y 18 de enero de 1872 y desde ese momento, el café se convirtió en un producto de su máximo interés. Siempre pensó que su comercialización podría ser un buen futuro para su familia y no cesó en su empeño hasta que su hijo mayor, Narcís Cornellà Ametller, incorporó el comercio del café en su tienda de coloniales en Girona.

PRIMEROS AÑOS

Pere Cornellà Vidal murió el 24 de mayo de 1920, pocos meses antes que Narcís comenzara a tostar café por cuenta propia. Tal vez empezara antes, pero no fue hasta el 24 de septiembre de 1920, según consta en el libro de sesiones del Ayuntamiento de Girona, que obtuvo la concesión municipal.

La empresa, como establecimiento, nació en una antigua sala de baile situada en el número 7 de la Ronda del Doctor Robert, en la hoy céntrica calle del Pare Claret, muy cercana a la estación del ferrocarril, desde donde les llegaba el café verde, que compraban en el puerto de Barcelona.

Con una gran visión comercial, Narcís Cornellà ya realizó entonces grandes campañas de publicidad en los periódicos de la época. En poco tiempo, la firma se convirtió en el principal suministrador de café de la provincia de Girona, por lo que en 1926, la empresa amplió sus instalaciones. En 1930, Cafès Cornellà ya figuraba en la lista de las mayores empresas de la ciudad, en 1931 ya tenía un estand en la Feria de Muestras de Girona, y en 1934 hubo aún otra ampliación del negocio.

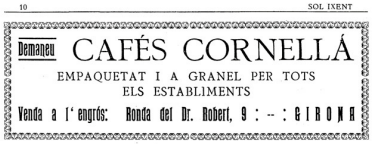
Durante sus primeros años, siendo el único tostador de la provincia, inició su expansión, especialmente en la Costa Brava, convirtiéndose en el café de los primeros turistas y en el de los Cafès modernistas de la rica actividad social, cultural, política, artística e intelectual de entonces. Lo atestiguan algunas inserciones publicitarias y algunos de sus primeros clientes, como del daliniano Bar Boia de Cadaqués, cuyo propietario, Pere Vehí Contos, presume de mantenerse fiel a la marca desde el primer día.

POSGUERRA, TARJETAS DE RACIONAMIENTO Y CONTROL DEL COMERCIO DEL CAFÉ

La Guerra Civil no consiguió interrumpir la actividad cafetera en Girona, pero la atenuó y perjudicó, por las faltas continuadas de suministro de materia prima. Durante unos meses después del fin del conflicto, la fábrica permaneció cerrada, pues su fundador tuvo que tomar la ruta del exilio. Fue entonces cuando su hermanastro 21 años menor, Pere Cornellà Reixach, a cargo desde 1932 de la pastelería Chantecler, en la fronteriza plaza de Portbou, tomó las riendas del negocio familiar. Le tocó guiar Cafès Cornellà a través de la escasez de posguerra, de las tarjetas de racionamiento y del control del comercio del café por parte de la Comisaría de Abastecimientos y Transportes.

En aquel momento, surgieron nuevas oportunidades y necesidades para cubrir la demanda del mercado. Guacamayo fue la marca de los sucedáneos que en Cafès Cornellà tuvieron que tostar para abastecer el mercado. Los vistosos paquetes de Guacamayo traían achicoria, pero sobretodo, malta de cebada y cereales tostados.

El 1954, se incorpora la segunda generación –que bien podría ser la tercera– de la empresa. A Pere Cornellà Prujà le tocó vivir y sobrevivir aquellos tiempos de control encorsetado del café, que terminaron en 1980. Tras llegar, la primera decisión de Pere fue trasladar la empresa hasta unos antiguos talleres de automoción del Ejército en la calle de Santa Eugenia, situada a escasos metros de la estación de Renfe. Convivió con el torrefacto y vio nacer el café envasado y precintado en bolsas de 100 y 250 gramos, por lo que **en 1965, Pere Cornellà Prujà compró en Alemania la segunda envasadora automática de café de España.** Al sobrino del fundador le tocó gestionar la expansión del café a todos los niveles, con el crecimiento de la demanda doméstica por la mejora del nivel de vida y, sobretodo, por el boom del turismo



De izquierda a derecha, Pere Cornellà Reixach, Pere Cornellà Valls y Pere Cornellà Prujà

en la Costa Brava. Sin embargo, también le llegó la competencia, con nuevas licencias para tostar café en la provincia.

Durante todos aquellos años, Cafès Cornellà también fue mayorista de azúcar, alcanzando su distribución en todas las pastelerías de la provincia, incluyendo Chantecler, a cargo de la familia hasta 1954. Transportaban azúcar blanquilla y glacé en sacos a pastelerías y confiterías; Sucrán en paquetes de kilo para la alimentación y terrones y bolsitas para bares y restaurantes.

La rutina terminó en 1980 con el decreto de liberalización del mercado español del café. Paralelamente, el joven abogado Pere Cornellà Valls, tercera generación de cafeteros, se incorporaba al negocio familiar y **convencido de que la empresa debía crecer y cambiar para modernizarse, desterró para siempre el café torrefacto de la línea de fabricación y decidió comprar máquinas nuevas y encontrar una nueva ubicación para la fábrica**. Sus intereses, sin embargo, chocaron con el plan general de urbanismo de Girona – recientemente impugnado -, lo que le obligó a buscar un nuevo emplazamiento industrial, lo que le llevó unos años, retrasando sus planes iniciales. El 4 de febrero de 1985 la empresa estrenó unas instalaciones de nueva planta en el vecino municipio de Fornells de la Selva, donde sigue en la actualidad.

PIONEROS EN LA DIGITALIZACIÓN CAFETERA

El traslado de la fábrica de la carretera de Santa Eugenia a Fornells de la Selva implicó un salto gigantesco a todos niveles, tanto por las instalaciones como por la nueva tecnología de café, imprescindible para la conservación y venta del recién autorizado café molido. En 1985 llegó la modernidad a Cafès Cornellà. Entonces, cuando en la mayoría de redacciones de periódicos aún se escribía en Olivetti y se seguía un largo proceso, con un sistema informático de mediador para elaborar los fotolitos y enviarlos a imprenta, Cafès Cornellà ya estrenó un sistema informático propio. Pere Cornellà, geek avant-la-lettre, hizo de profesor de informática de su empresa. Del S/36 al AS400, ambos de IBM, todo un sistema informático implantado en 1985, con sucesivas actualizaciones del programa Microsoft Windows fueron sucediéndose hasta 2004, en el que se instaló el sistema ERP SAP, gestor del complejo funcionamiento actual de toda la compañía.

Pere Cornellà Valls priorizó su dirección de la empresa buscando en todo momento la excelencia del producto y de la gestión, focalizando su cometido en la reducción de los errores humanos casi a cero, con el apoyo de la tecnología informática. Si al principio parecía que la informática solo servía para gestionar lo que cualquier empresa necesita para la contabilidad o para controlar las ventas y las existencias en los almacenes, hoy todo pasa por la cibernética, incluso la calidad del café. **Actualmente, todo se gestiona con una Tablet, haciéndose realidad el camino inverso que un día soñó: de cada una de las tazas de café espresso al árbol en la plantación de origen**. Cada hora se vuelcan todos los datos de todas las máquinas conectadas, de cada una de todas las tazas, de cada una de las limpiezas de los grupos, de cada litro de agua consumido...

Algo que siempre ha fascinado a Pere Cornellà Valls es la calidad del café como materia prima y el valor de la taza. Enseguida focalizó su mirada hacia Italia y hacia los USA, hacia los movimientos emergentes del Specialty Coffee. Ya en 1991 lanzó Mahogany, su primera línea de arábicas de alta calidad, que se vendía en pastelerías y tiendas especializadas, buscando un segmento de mercado que aún no existía. Por ello recibió bastantes premios, pero, tal vez, se avanzó demasiado a su tiempo.

SCHOMER, BARISTAS Y EL CAFÉ

A partir de las lecturas de David C. Schomer, a finales del siglo pasado observa que el espresso puede estandarizarse a través de un método empírico apoyado en principios científicos, y decide que su producto final debe ser la taza y no el café en grano. Pere Cornellà insiste en que «no hay espresso si no hay barista». Por ello, en el año 2000 pone en marcha el Sistema Integral de Qualitat (SIQ), crea una escuela de formación de baristas y se erige en uno de los pioneros de los concursos de baristas a nivel estatal.

El siglo XXI comienza con un interés inusitado por el café. Orígenes, variedades, nuevas cafeterías, nuevos cafeteros, rejuvenecimiento del consumidor. Por ello, en 2019 rescató la linea Mahogany bajo el lema From the Beginning, con un mercado receptivo a la calidad del café. Interesado a su vez por las relaciones numéricas, los algoritmos, las estadísticas y la sistematización de los procesos, **Pere Cornellà introduce el M2M, Machine to Machine, el control cibernético de las cafeteras desarrollado en Cafès Cornellà, con el objetivo de colaborar con sus clientes, compartiendo los datos relevantes para el ajuste del molido, la dosificación, la calidad del agua, temperatura, presión, etc.** Paralelamente, tuesta cafés de finca al punto del cliente y ejerce el oficio de microtostador con una base técnica orientada a la excelencia: la artesanía no está enfrentada a la precisión. Su sueño es que todas las tazas incorporen la máxima cantidad de aromas positivos del café, que aquel aroma nacido en otro confín del mundo produzca una explosión de placer en boca. «Un café no es solo un café. Hay que conectar la taza con el origen», este es el lema de Pere Cornellà ■