

Cafès Gener: cafès i tes a Cardona

DELÀ TROSÀ ALÀ PLAT. Cafè's Gener començà a mitjans dels anys cinquanta de la mà de Josep Gener, Bonany, un ramader de Cardona que encurió pel món del cafè, començà a formar-se en l'ofici de torrar-ne. Veient les possibilitats de mercat, decideix compaginar la ramaderia amb una petita botiga on feia la torrefacció.

Aquest local ha acabat sent la seu del negoci familiar, ja de tercera generació, fins al 1999, moment en el qual es traslladen al polígon de la Cort, molt a prop de Cardona. Actualment, el local on van començar el negoci és la botiga i l'activitat de torrar el cafè, envasat i emmagatzematge la fan als 4.000 metres quadrats de nau al polígon.

El cafè que prenem prové de les llavors del fruit d'un arbust (Coffea) que es cultiva en climes tropicals. Només dues de les quatre espècies de la planta del cafè es comercialitzen; el cafè Robusta (C.canephora) i el cafè Aràbica (C.arabica). La varietat Robusta és originària d'Àfrica central i creix en zones seques de 200 a 800 metres d'alçada. Conté el doble de cafeïna que la varietat Aràbica. Té un gust final amarg, amb poc cos i no gaire aromàtic. És una varietat molt resistent als canvis de temperatura i plagues, cosa que fa que tingui un rendiment més alt i comporti una producció més barata. El principal productor és el Vietnam. Per altra banda, la varietat Aràbica, és originària d'Etiòpia i creix en zones més elevades, de 600 a 1700 metres. És molt més sensible als canvis climàtics i a les plagues. La beguda que se n'obté és més aromàtica i de gust suau. El gran productor és Brasil. En les mescles s'utilitzen les varietats Robustes per donar consistència i força i les Aràbiques que li donen l'aroma i el gust. El Toni Gener, fill del Josep, que juntament amb el seu germà Joan i el seu nebot són els que s'encarreguen actualment del negoci familiar, ens explica que a ells els arriben les llavors verdes de cafè dels països d'origen respectius i les emmagatzemen en espais amb temperatura i humitat controlada, per garantir-ne la perfecta conservació. Després col·loquen cada origen en una sitja determinada i les passen a les dues màquines que tenen per torrar. Antigament el cafè es torrava amb llenya, ara es fa amb un sistema totalment automatitzat i controlat. Un cop tenen el cafè torrat, ha de reposar unes hores, ja que emet uns gasos que interferirien en l'emmagatzematge. Un cop desgasificat, en fan les mescles pertinents i l'emmagatzemen en gra, molt o en monodosi.

Cafès Gener fa tres tipus de cafè; l'Origens Speciality Coffees, que són els cafès d'origen que provenen de petites finques o cooperatives cafeteres d'una regió determinada. El Blend Gener, que són diferents mescles elaborades per ells de cafè Aràbica i Robusta. I el Monodosi, des del 2003. Tenen línia de cafès ecològics des de l'any 2005. I a part de la seva marca també treballen per altres distribuïdors. A més, des de no fa gaire temps han incorporat una línia de tes i infusions, els November Tea.

La distribució dels cafès i tes la fan ells mateixos, tant a hostaleria i restauració com a botigues. A Manresa els podem trobar en alguna botiga especialitzada i també a la seva botiga de Cardona o a la mateixa nau. En un futur tenen com a objectiu ser distribuïdors de proximitat i potenciar sobretot el cafè d'origen.

Elaborador: Cafès Gener.

Productes: Cafès i tes.

Adreça: c/ Forns 16. Polígon industrial de la Cort (fàbrica i magatzem). Plaça de Santa Eulàlia 7. Cardona (botiga).

Telèfon: 938692064.

Correu electrònic: info@cafesgener.com.

Pàgina web: www.cafesgener.com.

Toni Gener a l'aula de formació i degustació