

¿Le gusta el café concentrado y cremoso? También hay opciones más baratas con cápsulas

Tómese en serio esta cafetera espresso para la casa: cuesta \$2,5 millones

En esta forma de preparación el agua caliente pasa a alta presión a través de café molido, para un resultado intenso en sabor.

VALENTINA ESPEJO

Un espresso se distingue por su sabor intenso y concentrado, textura cremosa y efecto estimulante. Estas características lo convierten en un favorito entre los amantes del café. Acaso por eso, la cantante estadounidense Sabrina Carpenter en su exitosa canción "Espresso" utiliza esa metáfora para describirse como intensa, adictiva e inolvidable (momento fan).

La buena noticia para los fanáticos del espresso es que llegó a Chile la Gaggia Classic GT, cafetera espresso de doble caldera: fabricada en Italia, se presenta como robusta, precisa y compacta; aunque está pensada para el uso en casa, su alto nivel de control sobre la extracción la vuelve ideal también para proyectos de cafetería de especialidad.

Juan Eduardo Lubiano, gerente del Mercado del Café, afirma que esta máquina "funciona mediante una tecnología sumamente avanzada: su bomba impulsa el agua a la presión, temperatura y tiempo determinados por el barista a través del café molido, para obtener un espresso intenso, cremoso y perfectamente extraído".

Su diseño, dice, destaca por una carcasa de acero inoxidable y "doble caldera, doble sistema PID adaptativo (estabilidad térmica personalizada para café y vapor), pantalla touch y la posibilidad de modificar fácilmente la presión de extracción y tecnología de rápido calentamiento".

Esta cafetera permite al usuario utilizar desde café comercial hasta el más pulcro café de especialidad. Puede preparar espresso, ristretto, lungo, americano (con su dispensador de agua caliente), cappuccino, latte, flat white y otras bebidas con leche texturizada, gracias a su vaporizador profesional.

Ahora bien, esta máquina recién llegada al país no es barata: cuesta \$2.499.990 (puede variar según promociones). Se vende en [mercadodelcafe.cl](https://acortar.link/Z8zdVW) con despacho a todo Chile (<https://acortar.link/Z8zdVW>).



La Gaggia Classic GT, diseñada para la casa, también permite su uso profesional.

En cápsulas

Camila Honorato, key account manager de Nescafé Dolce Gusto, asegura que un buen espresso también se consigue en el popular -y más económico- formato de cápsulas. "Se prepara forzando agua caliente a alta presión a través de café molido. Este método de preparación produce un café concentrado y rico en sabor, con una crema densa y dorada en la parte superior", describe.

Su sugerencia es la cafetera Genio S Plus con la función Espresso Boost: "Esta innovadora tecnología humedece el café antes de la infusión para disfrutar de un espresso más intenso y concentrado". También destaca "su control para ajustes de temperatura, el Modo Eco que optimiza el consumo de energía al apagar la máquina después de un minuto de inactividad".

Esta cafetera de cápsulas automática, por cierto, permite preparar en casa cafés negros, lattes, cappuccinos, chocolates y tés.

¿Cómo se limpia? Responde Honorato: "Recomendamos descalcificarla cada 3 o 4 meses utilizando un descalcificador Durgol (\$6.990) que se puede encontrar en nuestro sitio web (<https://acortar.link/NlfmSf>)".

La Genio S Plus cuesta \$109.990 y se puede comprar en [dolce-gusto.cl](https://acortar.link/aVXrht) (<https://acortar.link/aVXrht>) o en tiendas de retail asociadas.

¿Más alternativas? La nueva máquina de espresso Rise Up de Marley Coffee funciona con cápsulas compatibles con el formato Nespresso. Sirve para preparar espresso de 40 ml y lungo de 100 ml; es compacta y se puede personalizar con stickers.

Se vende en [marleycoffee.cl](https://acortar.link/bSODTV) en un pack que incluye 10 cápsulas por \$144.940 (<https://acortar.link/bSODTV>).

MARÍOLA GUERRERO