

Capsule per macchine da caffè casalinghe: cosa stiamo bevendo?

scritto da Manuel Terzi | 04/04/2018



Il mercato del caffè porzionato è cresciuto ad un ritmo impressionante. Le capsule monodose piacciono perchè sono pratiche, comode e veloci ma siamo sicuri che abbiano solo pregi? Cerchiamo di capirlo.

Le **macchine da caffè automatiche** stanno vivendo un momento di grande (meritata?) gloria. Da decenni ormai, il ritmo di crescita - nelle vendite e nel consumo - del [caffè in capsula](#) è a due cifre.

È altrettanto fuori di dubbio che tali apparecchi casalinghi hanno dalla loro parte gli enormi vantaggi della praticità, della comodità, della velocità, della pulizia e della costanza di estrazione. Non a caso, la diffusione delle capsule è massima nelle zone in cui è più alta la percentuale di occupazione e, quindi, dove è minore la disponibilità di tempo libero per **prepararsi una bella moka fumante**.

Inoltre la **capsula è chiaramente figlia della modernità** anche dal punto di vista dell'appeal sul bacino di utenza. In tutto il territorio nazionale, indipendentemente dalla situazione lavorativa, la

preferenza di tale modalità rispetto alla tradizionale moka o ad altri metodi è fortemente legata all'età: i più giovani non hanno mai preparato una moka mentre i meno giovani, probabilmente, non sanno nemmeno che esiste il caffè in capsula.

Alla luce delle suddette considerazioni, sembrerebbe un fenomeno modaiolo e quindi, come tale, passeggero. Nonostante ciò ritmo di crescita è vertiginoso, ormai da molti anni.

Il caffè in capsule: la storia di un successo

Sembra che la capsula sia nata nella prima metà degli anni 80 del secolo scorso, grazie al gruppo statunitense **Flavia Mars** che, intorno al 1984, propose questo rivoluzionario metodo, probabilmente mai arrivato in Italia. Un paio d'anni dopo, fece il suo ingresso nel mondo del "porzionato" il gruppo Nestlé, con quel fenomeno mondiale conosciuto con il nome di **Nespresso**.

Il grande "boom" del "sistema Nespresso" è da attribuire al fatto che ha creato un "bisogno" in una larghissima fascia di clientela, grazie a sapienti (e costosissime) campagne pubblicitarie. Negli anni della crisi, quando anche negli Stati Uniti le *coffee house* facevano fatica a far quadrare i conti di fine mese, nei negozi sotto questa insegna c'era la fila: nomi di prodotti azzeccati e accattivanti, mostri sacri per le campagne pubblicitarie (George Clooney, Matt Damon, Jean Dujardin e Jack Black, solo per citarne alcuni), mantenimento del prodotto nella categoria di "**lusso ma alla portata di tutti**", ed il gioco è fatto.

Il mercato del caffè porzionato in Italia nel 2015



Dalla comparsa ad oggi, il ritmo di crescita è stato impressionante! I lati positivi del nuovo concetto e, aggiungo io, la **poca abitudine di una grande fascia di clientela al caffè di qualità**, hanno permesso alla capsula di affermarsi e crescere costantemente dal 1984 ad oggi.

Un mercato in crescita per capsule originali e "compatibili"

La capsula è una "monodose" già pronta di **caffè macinato porzionato**, quindi, differente dal prodotto sfuso per l'espresso o dal macinato in pacchetto per le caffettiere casalinghe (moka o napoletana); la dose singola è confezionata in un contenitore monouso rigido e diverso dalle preesistenti "cialde" porzionate in bustine di carta non rigide.

Per effetto di un successo in crescita esponenziale, lentamente, i vari torrefattori e/o produttori conto terzi si sono dedicati a questo comparto, con la conseguente nascita di formati diversi. Lavazza, Vergnano, Caffitaly, Illy e tutte le altre aziende hanno iniziato a produrre capsule, **originali**

o compatibili dai formati più richiesti. Si è affermato anche il nuovo comparto della produzione di capsule “compatibili” conto terzi con realtà basate interamente su questa attività, nonostante la parte del leone l’abbia fatta sempre Nespresso ed il suo “sistema”.

CIALDE E CAPSULE PER CAFFÈ IN ITALIA NEL 2016



Var. % della domanda di caffè monoporzionato per canale distributivo, a volume



Il caffè porzionato è

l'uovo di Colombo?

Ai consumatori piace il prodotto, ai clienti piace il sistema, in più crea business, be' allora le capsule sono l'uovo di Colombo! Purtroppo temo non sia così. Vediamo perché.

1. Costi

Se consideriamo una buona, anche molto buona, miscela per caffè in grani, essa può costare indicativamente dai 15 ai 35 €/kg, con una resa, ad esempio per l'espresso tradizionale, di circa 120/130 tazze/kg (circa 7,57/8g/espresso). Facendo un rapido calcolo ogni tazza di caffè avrà un costo di circa 10/25 € centesimi.

Le capsule Nespresso originali, ad esempio, costano (se non sbaglio) dai 45 centesimi in su e impiegano una quantità di caffè pari a circa la metà di quella che abbiamo ipotizzato per l'espresso tradizionale (precisamente 4,5/5,5 grammi contro i 7,5/8). Pertanto ricaviamo che il costo in euro al kg si attesta ampiamente oltre i 35 euro che avevamo ipotizzato come tetto massimo per una miscela

di buona qualità (fresca) ed anche il costo per tazza è circa doppio. Quindi il rapporto quantità/prezzo non gioca certo a loro favore

2. Impatto ambientale

La capsula di caffè che a noi appare tanto comoda, pulita e veloce da usare e buttare, non allo stesso modo appare al nostro povero pianeta! Pensiamo, molto semplicemente, alle quantità di plastiche ed alluminio generate da un commercio mondiale di tale entità. **Oltre 10 miliardi di capsule all'anno** (ahinoi in probabile crescita) **che generano oltre 120mila tonnellate di rifiuti**. Credo non serva aggiungere altro, se non che alcuni, Amburgo ad esempio, iniziano a vietarle!



3. Salute

Negli ultimi tempi, studi medici hanno sfatato tutte le credenze che attribuivano al nostro povero amato caffè le più turpi colpe... dall'impotenza alla sterilità, dalle malformazioni nei nascituri al rischio di tumori, diabete, ulcera gastroduodenale, ipercolesterolemia... insomma, gliene hanno dette di tutti i colori.

Grazie a Dio, tutti i recenti studi sono concordi nell'attribuirgli grandi virtù e nessuna colpa. Ma a patto che vengano rispettati alcuni criteri di lavorazione e trasformazione che scongiurino al consumatore il rischio di assunzione di [acrilammide](#) e [furano](#). Spiegamo di cosa stiamo parlando.

Negli alimenti scaldati e/o cotti, a seguito di alcune reazioni, tra cui quelle di Maillard, a partire dai 120°C si forma l'**acrilammide**. Questa sostanza è mutagena e cancerogena con tossicità sistemica ma preferenziale per il sistema nervoso centrale e periferico e per l'apparato riproduttivo. Il **furano**, invece, è un composto tossico considerato cancerogeno, un inquinante organico persistente e anch'esso si può rinvenire nei chicchi di caffè tostati.

La prima ha un punto di ebollizione di 120° C, mentre il secondo poco sopra i 30° C. Ora, grazie a Dio, il processo di torrefazione avviene a temperature ben superiori sia ai 31,4 che ai 120° C. Quindi, possiamo ragionevolmente ritenere che un caffè tostato formi acrilammide e furano ma che - nel periodo di maturazione fra la tostatura e la trasformazione - entrambe queste sostanze si svolgano nell'ambiente. Secondo alcuni, purtroppo, questo non succede se il caffè tostato viene macinato e immediatamente confezionato in capsule sigillate dalle quali furano e acrilammide non riescono a disperdersi. Il rischio, quindi, è che vengano fissate al "veicolo" caffè e estratte nella nostra tazzina.

In altre parole, le comode capsule sono anche molto costose, inquinanti e, secondo alcuni, poco salubri per il consumo umano.

4. Last but not least

Sembra che, nel 2017, per la prima volta dalla nascita di questo prodotto ci sia stata una contrazione nelle vendite e nei consumi! Riflettiamo quindi su cosa beviamo e attenzione a chi volesse avviare

una nuova attività nel campo del caffè “porzionato”: sicuramente la concorrenza è tanta e il prodotto in oggetto non sembra in grado di garantire di sé lunga vita in buona salute.

Keep calm and drink Moka!