



El "paello" más inclusivo

Dos valencianos alargan el recipiente para que hasta 14 comensales puedan comer de él



Begoña Jorques València | 08·08·21 | 04:00

«**L**a paella es insustituible, es ese círculo mágico que une a familiares y amigos» cada fin de semana. Son palabras de José Miguel Marín, creador junto a Lamberto Viadel, del 'paello', un recipiente -del mismo material que la tradicional paella- pero con una forma alargada que hace del popular plato valenciano un ritual «más inclusivo».

Marín explica a Levante-EMV que la idea de fabricar un recipiente para elaborar la paella más alargado les vino ante el crecimiento de su familia y esas reuniones de fin de semana en las que -prepandemia- se juntaban para comer paella del mismo recipiente. «Siempre había alguien que se quedaba a los extremos y le resultaba más difícil alcanzar su ración». ¿A quién no le ha pasado? Le dieron vueltas al asunto y llegaron a la conclusión de que la solución estaba en la forma del recipiente.



Lamberto Viadel y Jose Miguel Marín. | LEVANTE-EMV

De momento, el modelo que se fabrica tiene cerca de 160 centímetros de largo por 44 de ancho y una profundidad similar al de la paella tradicional de seis centímetros, que permite cocinar una paella hasta para catorce personas. Para ellos es más «inclusivo» porque permite a más comensales y a los más alejados del centro de la mesa llegar al 'paello' sin problema.

De momento, el modelo que se fabrica tiene cerca de 160 centímetros de largo por 44 de ancho y una profundidad similar al de la paella tradicional de seis centímetros, que permite cocinar una paella hasta para catorce personas. Para ellos es más «inclusivo» porque permite a más comensales y a los más alejados del centro de la mesa llegar al 'paello' sin problema.

El material, idéntico al de la paella circular, permite cocinarla de la misma manera y con el mismo tiempo de cocción que la paella de toda la vida. Marín y Viadel registraron la idea, el diseño y la marca, y la empresa BOR de Bunyol se encarga de fabricarla y distribuirla. Por el momento, solo se puede comprar por internet.