

GASTRONOMÍA

La paella rectangular ya es una realidad

Luis Urios

PAELLA



Hasta 14 personas a la vez podrán comer directamente de la paella. Lamberto Viadel y José Miguel Marín crean 'El Paello'

8/08/2021 - VALÈNCIA. Domingo, paella. Y si es sin platos de por medio y con cuchara de madera, mejor. La tradición valenciana, que no es solo gastronómica sino también social, está clara. El problema surge cuando, en reuniones familiares o celebraciones entre amigos, el número de comensales supera a la cantidad de personas que pueden reunirse en torno a una paella. En esos momentos, es preciso decidir quién come de la paella y quién lo hace del plato.

Este asunto ha suscitado un gran interés en dos personas: **Lamberto Viadel** y **José Miguel Marín**. Son los impulsores de *El Paello*, un proyecto a través del que han diseñado **paellas con forma alargada y rectangular que acaba de nacer con el objetivo de suplir esa carencia que tiene la paella tradicional**. José Miguel Marín habla sobre el proyecto que han llevado a cabo: “Nuestro objetivo ha sido que ese sentido de reunión que concita el plato sea un poco ampliado. Una paella normal puede acoger a un máximo de seis personas más o menos. *El Paello* llega a alimentar hasta a catorce personas. En València nos gusta comer directamente de la paella, rascar el *socarrat*. Ahora es posible para todos”.

La idea surgió a raíz de celebrar comidas para doce o catorce personas en las que siempre había discusiones y rivalidad acerca de quién comía directamente de la paella. “Teníamos que solucionar aquel problema, porque generaba cierta rivalidad. Un día surgió el tema en broma, pero Lamberto y yo nos lo tomamos en serio”.



la paella se puede adquirir en la web de *El Paello*. Sus dimensiones son 158 centímetros de largo por 44 de ancho.

Entonces decidieron buscar alguna empresa que pudiera fabricarles una paella alargada. “No es fácil fabricar este recipiente. **Una empresa ha hecho una prensa específica para poder fabricarlo**. No hay más diferencia que la pura y mera forma, pero no fue fácil conseguirlo”, apunta.

Marín también hace hincapié en la importancia de la paella “más allá del ámbito gastronómico”. Lo que les ha llevado a ambos a apostar por un proyecto como este es que “no se trata solo de cocinar un plato. En el momento en que se inicia el proceso de cocinar una paella, se da pie a múltiples comentarios sobre su ejecución, pros, contras, críticas y elogios”. Indica que la paella “es como **una especie de imán que capta la atención desde el principio. Esa unión que genera es incomparable a la que pueda suscitar cualquier otro plato**”. *El Paello*, en ese sentido, busca incidir en ese “factor de integración”. El impulsor de la iniciativa termina lanzando un mensaje: “¡Que la paella se alargue y que cada uno se siente donde le dé la gana!”