

La paella cambia de formato: nace el 'paelló' rectangular

Unos emprendedores valencianos crean este formato para que puedan comer del mismo 'paelló' más de una docena de comensales

Raül Badenes

08·08·21 | 11:36



El Paello en acción: una paella rectangular sobre el fuego de leña

/ ELPAELLO.COM

A los castellonenses no les hacen falta excusas demasiado rebuscadas para reunirse en torno a una buena comida. Y si esta es una **paella** como Dios manda acudir a la llamada es obligado. Disfrutar de un buen **paelló** en buena compañía es una de las **aficiones más arraigadas en nuestra provincia**, de norte a sur y de este a oeste. Y volver a **comer todos juntos incrustando la cuchara o el tenedor en el propio recipiente del arroz** es uno de los deseos que volverán a hacerse realidad cuando remita la **pandemia de coronavirus**. Ese momento volverá.



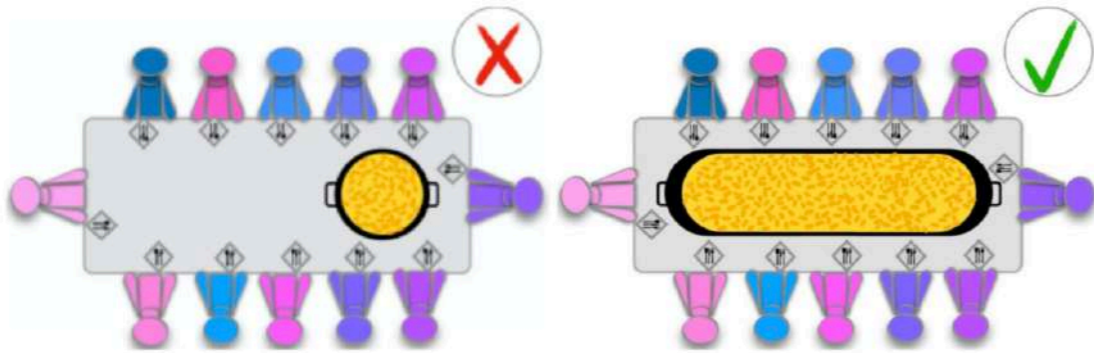
Imagen de la paella rectangular de 'El Paello' / ELPAELLO.COM

Comer la paella en una reunión de amigos o familiares en **plato no es algo demasiado bien visto entre los paelleros más tradicionales**. Ahora bien, cuando el número de comensales es demasiado elevado no queda otra. Solo unos pocos privilegiados podrán deleitarse con la paella comiendo en el mismo paelló, entre media docena u ocho personas dependiendo del tamaño de las paellas más estándar. Pero este es un **problema que a partir de ahora ya tiene solución**.

... / ...

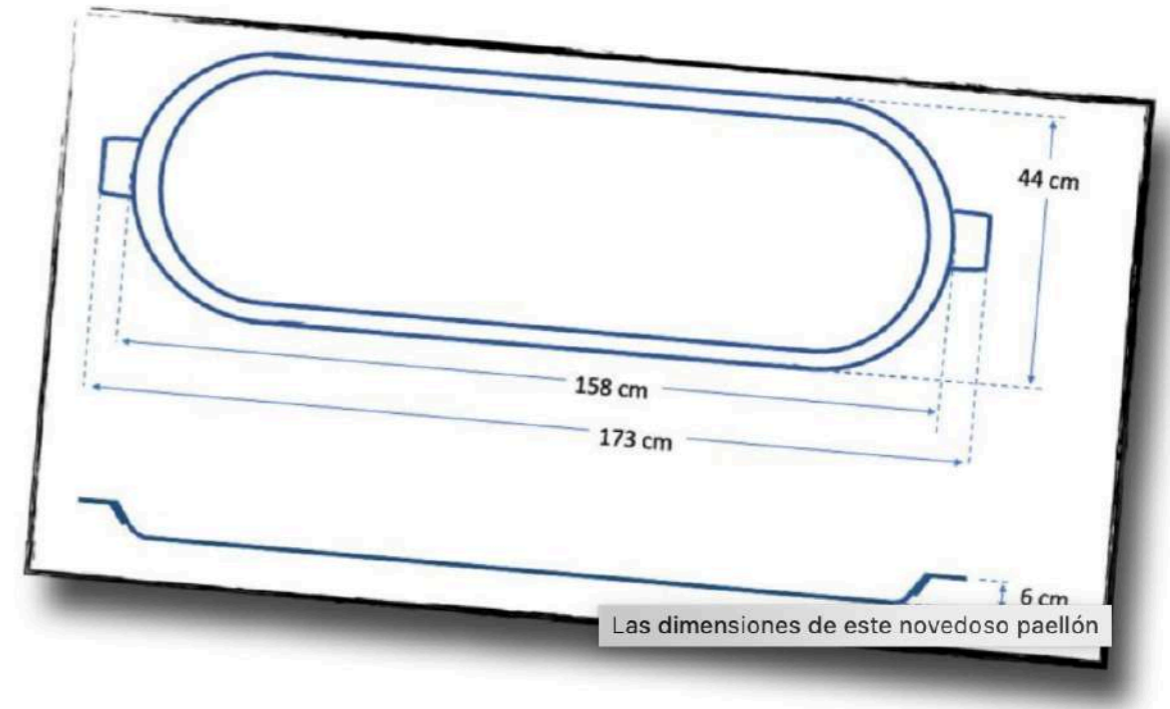
Los creadores

Dos emprendedores valencianos, **Lamberto Viadel** y **José Miguel Marín**, han lanzado al mercado **El Paello**, un nuevo soporte para cocinar el plato por excelencia de la **Comunitat Valenciana** que **cambia el formato conocido de la paella**, invariablemente circular desde tiempos inmemoriales. *El Paello* es una **paella alargada** que soluciona el problema de la limitación de comensales que desean disfrutar del arroz en el mismo *paelló*.



Comer muchas personas del 'paelló' ya no es un problema en las reuniones con amigos o familiares

"Cuando las amistades o la familia se reúnen para comer en paella, lo importante es compartir. Y la circunferencia de la paella refuerza al grupo, porque se todos se distribuyen de manera igualitaria frente a la comida que se ofrece de forma circular", apuntan en su web los creadores de *El Paello*, que definen su invento como "una modificación de la paella que **consigue situar a una docena de comensales de un modo igualitario y equivalente, para comer y compartir**".



Las dimensiones de este novedoso paellón

Eso sí, la **inversión** que habrá que realizar para disfrutar de este nuevo formato de paella no es baja. *El Paello* está a la venta por **casi 290 euros**, aunque para los amantes de las reuniones en torno a una paella seguro que les parece un desembolso asumible. Todo sea por meter el cubierto dentro del *paelló* y que cada uno marque sus dominios a golpe de cuchara o tenedor.