



Rosend Vallés llena un vaso que contiene en su interior las bolas refrigerantes Inoxfrost.

JOAN REVILLAS

# Cubitos de acero

El tarraconense Rosend Vallés patenta Inoxfrost, unas bolas metálicas para enfriar todo tipo de bebidas que no enmascaran los sabores y son reutilizables

¿Se imagina paladear su bebida o licor favorito en su justo punto de enfriamiento sin que la descomposición de los cubitos de hielo llegue nunca a aguar el sabor? El tarraconense Rosend Vallés se ha propuesto conseguirlo y ha patentado unos sorprendentes cubitos de acero inoxidable. Sí, sí, ha leído bien. Cubitos metálicos. Una iniciativa que le ha llevado más de tres años de investigación y que ahora se encuentra ya en fase de comercialización.

JORDI SALVADÓ/TARRAGONA  
jsalvado@diaridetarragona.com

¿Cubitos de qué? Esta es la primera pregunta que uno se hace cuando topa con el proyecto empresarial en el que ha estado trabajando durante más de tres años el vecino de Els Guiamets Rosend Vallés. De formación delineante industrial, Vallés ha patentado Inoxfrost, unos curiosos y sorprendentes cubitos de forma esférica y fabricados en acero inoxidable que superan a los tradicionales de hielo tanto en capacidad de enfriamiento como en mantenimiento de los sabores, ya que no se funden.

Ahora, después de un largo proceso de investigación, «debido a que en el mercado no hay nada parecido y tuvimos que diseñar las máquinas para cerrar herméticamente el compuesto interior que



De forma esférica, tienen el tamaño de un cubito.

JOAN REVILLAS

## El sueño de un rumano

El tarraconense Rosend Vallés ha conseguido materializar el sueño de un científico rumano, Sorin Pomarleanu, quien incluso se arruinó para llevar adelante este proyecto. Más científico que emprendedor, intuyó las posibilidades de este producto pero topó con multitud de obstáculos que le impidieron convertirlo en realidad. Exiliado en España desde 1992, conoció a Vallés en 1998 y juntos se pusieron manos a la obra. «Lo primero que hicimos fue aprovechar toda la experiencia acumulada en el diseño y adoptar el acero inoxidable como material por su durabilidad, resistencia e higiene». Vallés recuerda los meses intensos de trabajo «en los que a punto estuve de abandonar» y se emociona cuando poco antes de morir «Sorin pudo tocar con sus propias manos las primeras bolas». Bautizadas como Inoxfrost, los estudios de mercado elaborados por Vallés demuestran que su uso en hostelería supone un importante ahorro frente a los tradicionales cubitos de hielo.

enfria estas *bolas*, el proyecto se encuentra en fase de comercialización», explica Vallés, quien afronta una tarea no menos ardua, la de encontrar la financiación necesaria para iniciar la fabricación y venta.

### ¿Cómo se usan?

Al margen de las bondades de este invento, lo primero que puede chocarnos es su aspecto dentro de la copa que deseamos enfriar. De similar tamaño y peso que los de hielo, pero de forma esférica, su presencia no pasa desapercibida. Vallés asegura que es cuestión de habituarse. «Están hechos del mismo material que la cucharilla con la que removemos el café, por tanto es un material absolutamente higiénico». Para usarlos basta con dejarlos en el refrigerador por un espacio de tiempo superior a hora y media «para que se congele el compuesto que alojan en su interior», explica Vallés, quien no desvela la mezcla pero asegura que «no está formulada con ningún elemento tóxico». El número de *bolas* necesario para enfriar es el mismo que si se tratara de cubitos tradicionales, aunque a diferencia de aquellos, para conseguir una temperatura uniforme deberemos remover ya que éstos se depositan en el fondo. Una vez usados, al lavavajillas o al fregadero y vuelta a empezar.