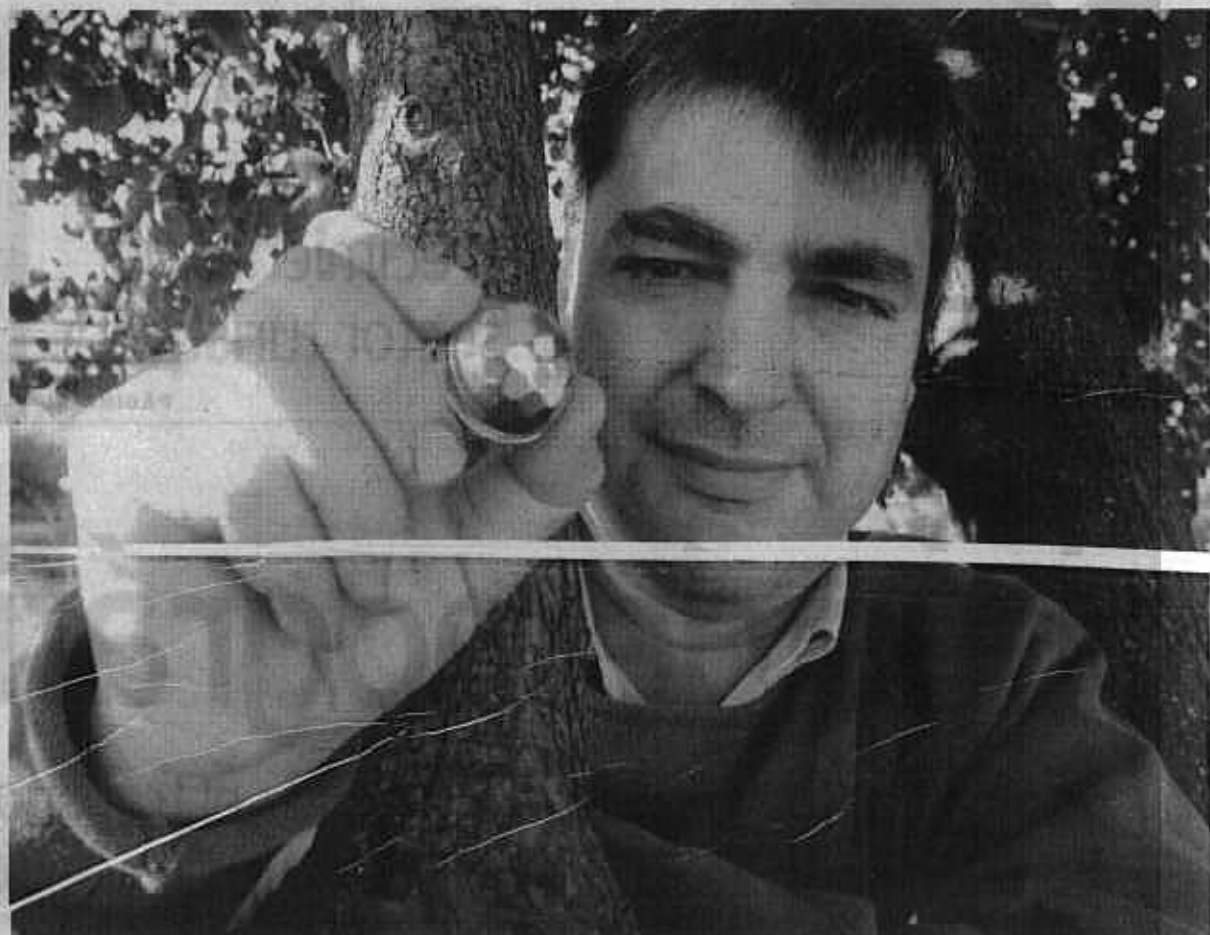


por IVET BATET

Este vecino de Els Guiamets es delineante industrial y trabaja en la central nuclear de Ascó. Hace cinco años que, en su tiempo libre, se rompe la cabeza desarrollando unos cubitos muy especiales fabricados con acero inoxidable.



VICENC LLURBA

Rosendo Vallès

Ha diseñado Inoxfrost, unos cubitos de acero inoxidable

■ ¿Cómo se le ocurrió?

—La idea no fue mía sino de un rumano que se llamaba Sorim Pomarleanu. Trabajó como profesor de física en Suiza. Lo tenía en la cabeza desde hacía años, cuando se jubiló vino a Cataluña y aprovechó para dedicarse por completo. Murió en agosto.

—¿Cómo le conoció?

—A través de unos amigos, hace cinco años. Él era especialista en materiales platinicos. Quería revestir con oro o plata unas bolas de cobre. Pero tenía muchos problemas a la hora de rellenarlas y cerrarlas. Además, con el tiempo los materiales se deterioraban.

—¿Y usted encontró la solución?

—Sí. Usé acero inoxidable, que no es tan manejable como el cobre pero es mejor. Cuando conseguí solucionar los problemas de desarrollo (el proceso de elaboración consiste en nueve operaciones e intervienen cuatro empresas diferentes) llamé a Sorim y al conocer la noticia se puso a llorar de emoción. Había dedicado mucho tiempo y dinero fabricando matrices. Y yo también, ¡si lo contara y lo cobraría...! Aunque lo mejor es la satisfacción de ver los cubitos.

—¿Qué llevan dentro?

—Agua, con un pequeño secreto. Es agua totalmente estéril, para que no se dilate tanto el hielo. Aunque las bolas son muy resis-

tentes, aguantan una presión considerable.

—¿Cuál es la ventaja de sus cubitos?

—Son muy prácticos. A diferencia de los de plástico, al no flotar y no estar en contacto con la temperatura ambiente, prolongan el frío durante mucho más tiempo. Además, son más higiénicos que los cubitos de hielo tradicionales, porque cuando están secos los microbios mueren, y no alteran el sabor. En cambio, el hielo se funde en pocos minutos, agua las bebidas, es poroso y es fácil que coja los sabores de otros alimentos.

—¿Cree que funcionarán en los bares?

“Comercializaremos los cubitos como regalo de empresa”

—En los bares es un poco difícil. Quizás haya un problema de mentalidad. Pueden pensar que con los mismos cubitos ha bebido otra persona, aunque están fabricados con el mismo material que una cuchara, que también usa todo el mundo. Pero estoy contento porque todos los amigos que han probado los cubitos de acero inoxidable han dejado

de usar hielo convencional. Yo creo que son un buen invento para mantener la temperatura del vino o el whisky de alta calidad.

—¿Qué otras aplicaciones tienen?

—Al no gotear, se pueden usar para calmar dolores, envueltos en una tela, o para ir a comprar pescado en la plaza. O hasta para el transporte de órganos. También se pueden utilizar a la inversa, para calentar. Son un acumulador de calor o de frío.

—¿Cómo lo comercializarán?

—No tenemos una estructura de empresa para hacer un gran lanzamiento del producto. De momento no entraremos en tiendas. Hemos pensado comercializarlo en la línea de promoción, como regalo de empresa. Es un producto muy adecuado para todo el mundo, sea cual sea su edad o sexo.

—¿Por dónde han empezado?

—Por Holanda. En los países nórdicos es donde se comen más helados. Y parece que Inoxfrost está gustando. Sería cuestión de que a una empresa le interesara la idea y la hiciera suya. Se puede imprimir su logotipo con láser. Inoxfrost es un producto de larga duración, quizás algún día la gente hasta coleccionará cubitos de diferentes empresas.

—¿Tiene algún otro invento en la cabeza?

—Sí, pero de momento quiero concentrarme en Inoxfrost. Luego ya seguiré.