

# La paella rectangular de El Paello para que todos en la mesa lleguen al arroz

11 ago. 2021 - 10:45



La original paella rectangular de El Paello tiene unas dimensiones de 173 cm de asa a asa, por 44 cm de ancho y 6 cm de fondo. Luis Ibáñez/ El Paello

**Que dejen de afilar los cuchillos los ultraortodoxos de la [paella](#), porque esto no va de gastronomía sino de compartir. El Paello es la iniciativa de dos valencianos que, como manda la tradición, se reúnen en familia los domingos a comer [arroz](#). De su experiencia en lidiar con más de 10 comensales en torno a una paella, redonda por definición (hasta ahora), ha surgido el invento. Y tiene su punto.**

Lo de la paella los domingos en familia o con amigos es

casi religión en **Valencia**, o al menos lo era en tiempos prepandémicos. De una de aquellas salió la idea de [El Paello](#), y lo que podría haberse quedado en ocurrencia de sobremesa con risas de por medio se ha convertido en una realidad.

Así lo cuenta José Miguel Marín quien junto al que hoy es su socio, Lamberto Viadel, otro de los comensales en aquella comida, decidió unos días después poner en marcha el proyecto. "Pensamos que habíamos conseguido **solucionar un problema**, así que por qué no hacer partícipes a otros con la misma inquietud", explica Marín.

Pero a ver, la paella tiene sus mandamientos y uno de ellos es el recipiente redondo que algún sentido tendrá que así sea, le preguntamos. "Tiene el sentido", enfatiza. "Esa forma redonda incita a la amistad, la participación de los comensales, que es algo que tenemos muy arraigado en la Comunidad Valenciana. Porque **la paella va más allá del puro arroz**, del condimento, de la comida...".



El modelo de El Paello se fabrica en un taller de Buñol que diseñó una prensa específica para moldear el acero. **Vicente Carrión/ El Paello**

## **La paella como bien de interés cultural inmaterial**

Marín acude a la iniciativa para declarar **la paella como bien de interés cultural inmaterial** para apuntalar su argumento de que es mucho más que un arroz bien cocinado. Y por qué la idea de El Paello tiene más de humanista que de gastronómica. "No pretendemos ni competir ni anular ese círculo inimitable que es la paella. Lo único es que esa redondez permite participar a ocho comensales. Más allá de eso y para alargar ese sentido de unidad hemos creado este formato".

Alcanza los 173 cm, medidos de asa a asa, calculados para dar de comer cuchara en mano a **10 comensales** y llegar hasta 14. La idea es que con este diseño todos ellos alcancen el arroz, puedan comer directamente, rascar el **socarrat**... Estiman unos 2 kilos de arroz de

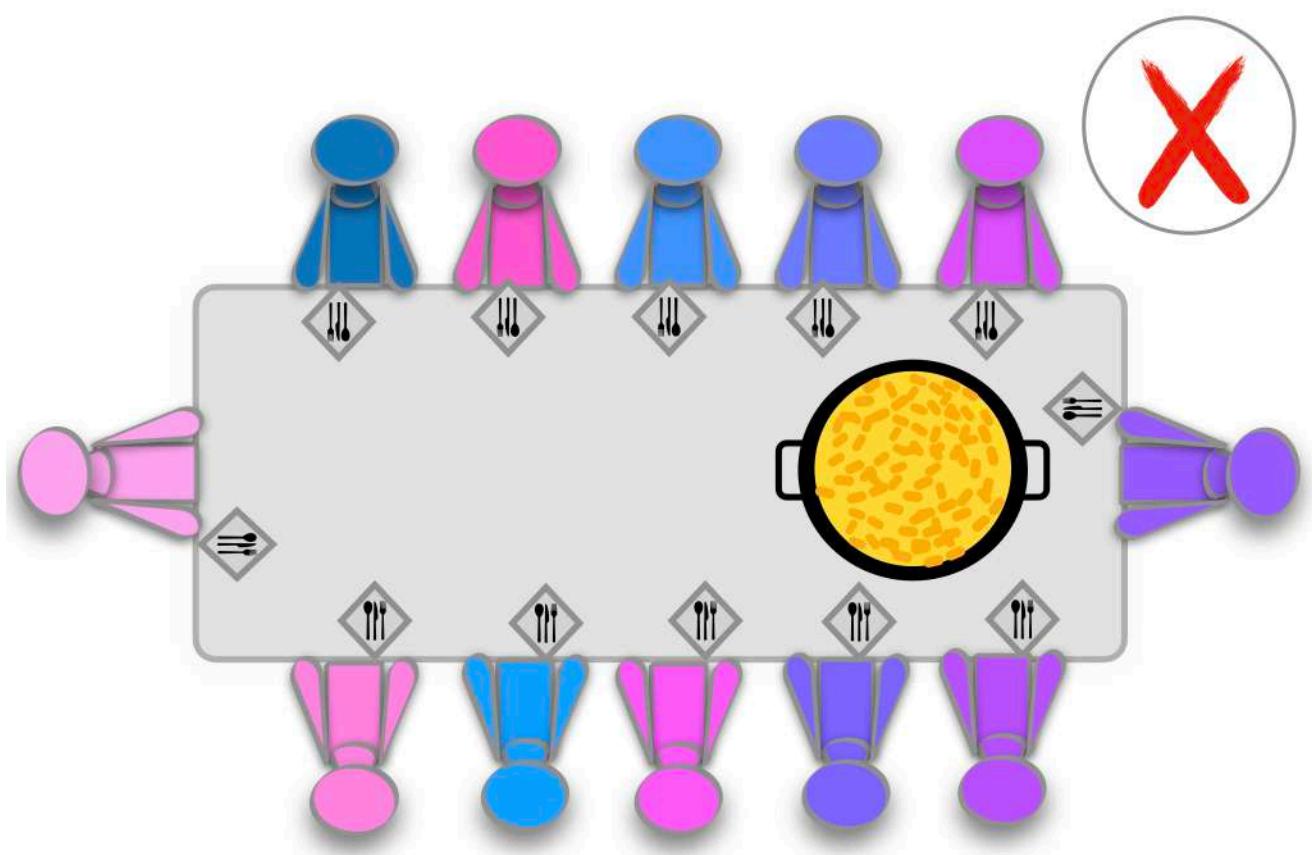
capacidad.

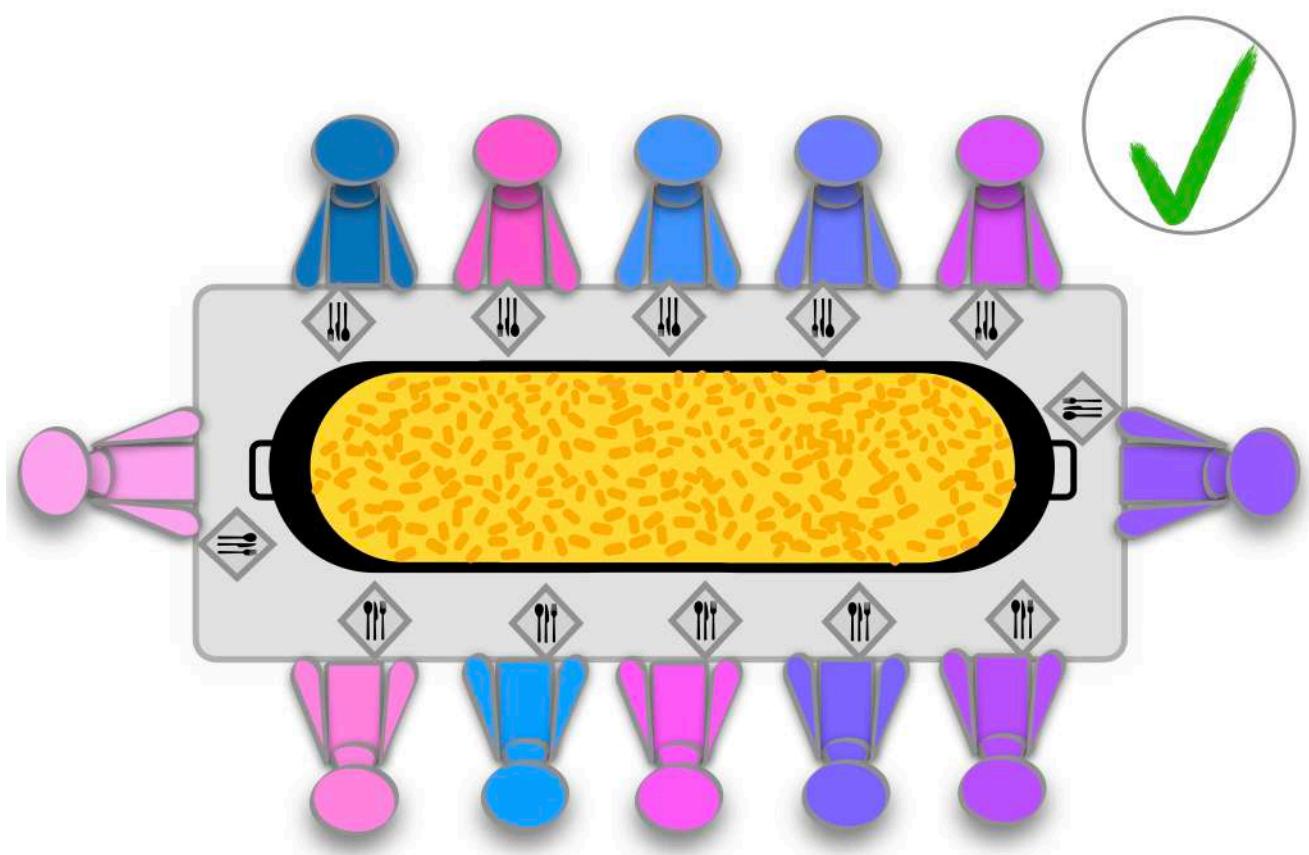
Marín reconoce que ellos mismos siguen por supuesto utilizando la paella redonda cuando el número de comensales casa con la disposición en la mesa. "**No es una cuestión gastronómica**, sino cultural", apunta este profesional de trayectoria ajena al sector (es profesor y su socio, veterinario).

## **En busca del fabricante de paellas rectangulares**

Misión ardua fue la de encontrar quien fabricara el singular diseño con las dimensiones que tenían en mente en El Paello. "Las redondas tienen un sistema de fabricación ya experimentado y en serie. Nosotros queríamos hacerla con una **única plancha de acero**, sin recortar y pegar placas".

Las caras de extrañeza con las que se topaban no les desanimaron, hasta que por fin dieron con un **taller en Buñol** que creyó tanto en el proyecto como ellos mismos:





"Fabricaron una prensa especialmente diseñada para trabajar con este tamaño". La comercializan a través de su web con un precio de **287,38 euros**, que incluye transporte en la Península.



El Paello está pensado para 10 comensales, pudiendo ser más, y unos dos kilos de arroz.

En el caso de, cómo mandan los cánones, preparar la **paella a leña**, basta con repartir el fuego por debajo del recipiente. Pero también se puede cocinar con gas; en tal caso, recomiendan cuatro quemadores, "de los pequeños de 18-20 cm que se encuentran en cualquier ferretería", apunta Marín. El punto del arroz, como siempre, queda al gusto y la mano del cocinero. Un auténtico ejercicio de paella power.