

265313



265313

MEMORIA DESCRIPTIVA  
DE UNA  
PATENTE DE INVENCION

POR VEINTE AÑOS, a favor de Don Gustavo Alvarez Garcia, de nacionalidad española, con domicilio en Havelgas, Concejo de Tineo (Oviedo), Avenida del General Fernandez Capalleja s/n, por:

"UN PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN  
"PLATO SEMIPREPARADO" DE FABADA ASTURIANA".

5. Este invento se refiere a la sucesión de operaciones, desconocidas hasta el presente en España, encaminadas a obtener un resultado industrial asimismo desconocido. Al menos se consigue con nuestro invento grandes ventajas, que han de concretarse en el cuerpo de esta memoria, sobre aquello que pudiera parecer similar en cuanto a la aplicación o al resultado.

10. Debido al extraordinario consumo de las conservas en general, y a la importancia que las mismas han adquirido en la época actual, debido, sin duda, a la celeridad que en todos los órdenes, impone la vida moderna, así como la conveniencia que para la economía nacional supone mantener las industrias a



15. la altura que les corresponde atendida la producción y la clase de nuestros productos, y a fin de favorecer también la aplicación de los mismos, facilitando su circulación y consumo, se vienen manipulando algunos artículos aludidos, haciendo o fabricando conservas con procedimientos sencillos y en forma rutinaria, que presentan la característica de una identidad de condimento y falta de variedad "culinaria", que son causa de hastio y de cansancio del gusto.
20. Dentro de las normas que señala la legislación sobre higiene y sanidad, se han preparado algunos platos típicos entre los que se encuentra el denominado "fabada asturiana", que se presenta en conserva y para inmediato consumo. Pero este plato preparado, por buena que sea su calidad y los elementos que lo integren, siempre ofrece el inconveniente de que las fábricas prescinden del gusto del consumidor, sazonándolo según unas normas determinadas, pero fijas.
25. Para evitar estos inconvenientes, el inventor de esta patente, al desarrollar la idea que le sirve de fundamento, ha pensado en buscar un sistema mediante el cual se puede ofrecer al público el plato típico que se conoce con el nombre de "FABADA ASTURIANA", pero en condiciones tales que el comprador de la conserva puede prepararlo a su gusto y sazonarlo en la forma que crea conveniente y con arreglo a las reglas o recetas culinarias que desee aplicar.
30. Hemos de añadir que la preparación se hace siempre en nuestro procedimiento sobre materias de primerísima calidad, utilizando los ingredientes que integran el plato aludido en la cantidad que corresponde según el número de raciones que contiene cada envase, pero sin excluir ninguno de los elementos o productos que regionalmente se denominan con el vocablo "compango".
35. Presentaba algunos inconvenientes la preparación de este plato típico con las características a que se hace referencia más arriba, pero se han vencido después de repetidas pruebas. Se hace indispensable, primero una selección de los elementos tanto de ori-
- 40.
- 45.
- 50.
- 55.



60. gen vegetal como animal que han de emplearse, cuidando de que los mismos conserven todas sus cualidades nutritivas, sin que sufran alteración por el transcurso del tiempo en la extensión que sea comercialmente práctica. Para la garantía al consumidor ha de consignarse en las etiquetas la fecha de la preparación y la del límite de máxima utilización, con un margen de restricción prudente. De
65. este modo el que adquiere las conservas ya conoce de antemano aquellas fechas que han de servir de evidente tranquilidad en cuanto al consumo del preparado. Es indudable que las conservas que se
70. presentan hasta ahora en el mercado con el nombre de "fabada asturiana", ofrecen una mayor propensión a las alteraciones en todos los aspectos, debido precisamente a estar condimentados o preparados de antemano.
75. En nuestro procedimiento se han de emplear estabilizadores que aseguren la permanencia de los caracteres físicos de los ingredientes; estabilizadores que serán empleados en las dosis convenientes y con las características propias para aplicar a aquellos elementos que se conocen con el nombre
80. de "compango". Asimismo han de utilizarse sustancias que impidan las alteraciones químicas y biológicas, todo en la forma y por los medios que la técnica aconseje, y en las cantidades que proceda.
85. Con nuestro sistema de preparar el aludido plato, se consigue poner siempre a disposición del público unos productos seleccionados en la cantidad que aquel solicite, pero en forma que cada consumidor lo prepare y condimente a su entera satisfacción de acuerdo con el gusto de las personas que han
90. de consumirlo, pero nunca con una preparación impuesta por el fabricante, como hasta la fecha suceda. Y todo en condiciones más económicas que actualmente, con las debidas garantías y con la seguridad de que en todos los tamaños que se han de lanzar al mercado,
95. han de incluirse aquellos elementos (el "compango") que caracterizan dicho plato, los que han de ser de la mejor calidad y en la debida proporción. Tales



100. son: las alubias o judías ("fabes") llamadas de la "GRANJA", chorizo, morcilla y lacón, todo de procedencia asturiana. Ofrecen la gran ventaja estas alubias, de la clase indicada, que se conservan sin manipulación alguna, más de un año, de modo que sometidas al proceso de esterilización, puede decirse que no sufren alteración después de envasadas, aunque permanezcan años sin consumirse. La fumigación ha de hacerse en local hermeticamente cerrado, con lo que se consigue que la judía quede inatacable por el gorgojo. En cuanto a los embutidos han de ofrecer las mayores garantías en todos los aspectos, por lo que se utilizarán los de aquellas industrias, que como la "CARCINERA ASTURIANA", goza de nombre y crédito en toda España, y también en las Repúblicas de habla española; siempre, claro está, bajo la atención del Inspector Veterinario.
105. Los elementos o ingredientes el "compango", los chorizos y las morcillas, después de curados y secos al oro, se atarán por ambos extremos y separados cualquiera que sea el número de raciones que contenga el envase, y hecho lo anterior han de colocarse en bolsitas de polietileno, que se cerrarán convenientemente por medio de la plancha eléctrica. La misma operación de cierre en bolsitas ha de hacerse con el lacón, pero separadas las raciones cualquiera que sea el número de las mismas. Así preparados todos los elementos, y juntamente con las judías o alubias, se envasará todo en la cantidad que corresponda, en el bote tipo "cola-caó", cuyas tapas son de ojalata y el cuerpo de cartón grueso, en los tamaños que corresponda al número de raciones y con capacidad para una, dos, cuatro o más. En estos envases se aplicará la etiqueta con el nombre del preparador y una marca original, indicando también la fecha de envase y la fecha tope de consumo.
110. Descrito convenientemente el procedimiento que comprende esta patente, procederemos a redactar la nota de
- 115.
- 120.
- 125.
- 130.
- 135.

REIVINDICACIONES.-

=====

PRIMERA.- "UN PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN



- 140. "PLATO SEMIPREPARADO" DE FABADA ASTURIANA, caracterizado porque los elementos que lo integran, después de curados y bien secos al oreo, han de separarse colocando en bolsitas de polietileno, los embutidos y el lacón, en raciones individuales, cerrando aquellos por ambos extremos, y cerrando dichas bolsitas por medio de la plancha eléctrica.
- 145. SEGUNDA.- "UN PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN "PLATO SEMIPREPARADO" DE FABADA ASTURIANA", según la reivindicación anterior, caracterizada además porque el otro elemento, de origen vegetal, integrante del plato dicho, que se conoce con el nombre de "fabada Asturiana", que son las judias o alubias, ha de someterse, antes del envasado a un proceso de esterilización por cualquiera de los medios conocidos, asegurando la permanencia de las cualidades nutritivas de las mismas.
- 150. TERCERA.- "UN PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN PLATO SEMIPREPARADO" DE FABADA ASTURIANA", según las reivindicaciones anteriores, caracterizado además porque los elementos a que se alude en las reivindicaciones anteriores han de someterse previamente a la acción de productos organolécticos y estabilizadores inocuos, los cuales, sin perjuicio de las cualidades de aquellos de todo orden, asegurarán la posibilidad de utilización del preparado, durante un período previsto, determinado, que puede ser de años.
- 155. CUARTA.- "UN PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN "PLATO SEMIPREPARADO" DE FABADA ASTURIANA", según las reivindicaciones anteriores, caracterizado además porque los elementos así preparados y tratados, habrán de envasarse en botes de tipo "cola-cañ" de distintos tamaños, según el número de raciones, los que presentarán exteriormente etiquetas con el nombre del preparador y las fechas de envasado y la de límite para la utilización o consumo.
- 160. QUINTA.- "UN PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN "PLATO SEMIPREPARADO" DE FABADA ASTURIANA".
- 165. Todo según se reivindica en la presente memoria descriptiva que consta de cinco hojas, escritas y mecanografiadas por una sola de sus caras, y numeradas convenientemente sus líneas.
- 170. Madrid, a uno de marzo de mil novecientos sesenta y uno.
- 175.
- 180.

EDUARDO PARRON  
*Francisco Aroz*