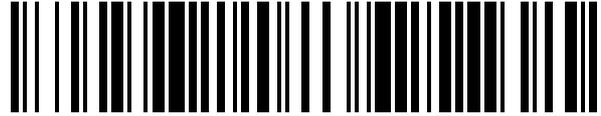


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 233 784**

21 Número de solicitud: 201931127

51 Int. Cl.:

A23G 3/50 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

04.07.2019

43 Fecha de publicación de la solicitud:

14.08.2019

71 Solicitantes:

**RIEGO GARCÍA, Juan Manuel (100.0%)
C/ Donoso Montesinos 7
28036 Madrid ES**

72 Inventor/es:

RIEGO GARCÍA, Juan Manuel

74 Agente/Representante:

LEHMANN NOVO, María Isabel

54 Título: **Gominola para bebidas**

ES 1 233 784 U

DESCRIPCIÓN

Gominola para bebidas.

5 SECTOR DE LA TÉCNICA

La presente invención se refiere a una gominola que ha sido especialmente concebida para su utilización, como potenciador de las características organolépticas, con cualquier tipo de bebidas, combinaciones de las mismas y muy especialmente con cócteles.

10

El objeto de la invención es proporcionar una gominola con unas características estructurales tales que permitan su fijación estable al borde o embocadura de la copa o vaso a la que acompañan, permitiendo así una perfecta sujeción de la misma.

15 La invención es aplicable pues en el ámbito de la hostelería.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

20 Como es sabido, determinados cócteles o combinados de bebidas ven potenciadas sus características organolépticas si se combinan adicionalmente con productos dulces, como pueden ser frutas, caramelos o golosinas.

Está especialmente extendido por su popularidad el empleo de gominolas, entendiéndose por tales a las golosinas blandas masticables que pueden estar o no recubiertas de azúcar.

25

Sin embargo, este tipo de aditamentos no son del gusto de todos los clientes, por lo que habitualmente se sirven como un complemento adicional u optativo al cóctel o combinado de bebidas. Es decir, se suelen ofrecer a los clientes en un plato o pequeño bowl junto con la bebida, de forma similar a como se hace con los snacks cuando se pide una cerveza o
30 refresco.

Por otro lado, es importante tener en cuenta la creciente importancia que se otorga por los clientes a una cuidada y original presentación de los cócteles y combinados. En los bares especializados existen verdaderos profesionales que “tallan” o cortan las frutas que

acompañan a los cócteles de formas muy originales y llamativas, potenciando así el carácter estético del combinado o cóctel.

5 En el caso de las frutas, lo que se suele hacer es, una vez trabajadas por el barman, darlas un corte para fijarlas establemente sobre el borde de la embocadura de la copa o vaso sobre la que se obtiene el cóctel o combinado, mientras que en el caso de las gominolas, éstas se suministran en un plato o envase aparte de manera que pueda ser el propio cliente el que decida si sumergir dicha fruta o dulce en el cóctel o si consumirla paralelamente al consumo del mismo.

10

Obviamente el tener que portar un envase con las gominolas conjuntamente con la copa o vaso de que se trate supone una molestia para el barman, para el consumidor, además de afectar negativamente al aspecto estético del cóctel. Pero por otra parte, tampoco se puede simplemente sumergirlas en dicha bebida, pues podrían no resultar de agrado para algunos

15 consumidores.

EXPLICACIÓN DE LA INVENCION

20 La gominola para bebidas que se preconiza resuelve de forma plenamente satisfactoria la problemática anteriormente expuesta, en base a una solución sencilla pero eficaz.

Para ello, y de forma más concreta, partiendo de la estructuración convencional de una gominola, que podrá presentar una configuración a modo de fruta, logo, o cualquier forma que se estime conveniente, la gominola de la invención centra sus características en el hecho de

25 que en correspondencia con uno de sus bordes, incluye una ranura de inserción y sujeción de la gominola sobre el borde de la embocadura de la copa o vaso del cóctel o bebida de que se trate. A tales efectos, dicha ranura presentará una anchura similar a la del grosor de la pared de la copa o vaso de que se trate, quedando perfectamente fijada sobre dicha embocadura de la copa o vaso.

30

Las copas o vasos habitualmente empleados en la hostelería suelen ser de cristal o de vidrio. El grosor del vidrio en la zona de la embocadura variará según los diseños y fabricantes, pero con carácter general podemos considerar que variará desde los 0,5 mm de las copas de cristal más finas a unos pocos milímetros en algunos diseños especialmente gruesos. Lo más

35 habitual suelen ser grosores entre 0,8 a 1,3mm. Por tanto, las ranuras practicadas sobre las

gominolas tendrán una anchura que oscilará entre 0,5mm a 3mm, preferiblemente entre 1,0 y 1,5mm. De esta forma se consigue una fácil inserción de las gominolas sobre la embocadura de los vasos o copas de bebida, pero por otro lado las mismas quedan bien sujetas por simple presión de ambas paredes de la ranura contra las paredes del vaso.

5

De esta manera, además de mejorar sensiblemente la estética del producto, el consumidor podrá elegir si consumir dicha gominola de forma paralela al consumo de la bebida de que se trate, si desvincular dicha gominola de la embocadura del vaso o copa de que se trate para sumergirla en la bebida en orden a potenciar el sabor dulce de la misma, o si consumir dicha

10 bebida sin consumir la gominola, indistintamente de si ésta se mantiene situada sobre la embocadura de la copa o retirada de la misma.

BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

15 Para complementar la descripción que seguidamente se va a realizar y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características del invento, de acuerdo con un ejemplo preferente de realización práctica del mismo, se acompaña como parte integrante de dicha descripción, un juego de planos en donde con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

20

La figura 1.- Muestra una vista en planta de tres ejemplos de materialización de gominolas para cócteles realizadas de acuerdo con el objeto de la presente invención.

La figura 2.- Muestra una vista en perspectiva lateral de otra variante de realización de la

25 gominola, aplicada sobre la embocadura de una copa de un cóctel.

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

A la vista de las figuras reseñadas, puede observarse como la gominola de la invención se

30 constituye a partir de la composición habitual en una gominola, que puede presentar forma de fruta (1-1'), de logo (2), botella (3), o cualquier otra forma que se estime conveniente en su proceso de obtención por moldeo, con la particularidad de que sobre uno de sus bordes perimetrales se establece una ranura (4) preferentemente en sentido radial o hacia el centro del cuerpo de la gominola,. La anchura de la ranura (4) será acorde a la anchura de la pared

35 de la copa (5), concretamente de la embocadura (6) de dicha copa o vaso en el que está

destinado a insertarse por medio de dicha ranura (4), tal como muestra la figura 2, quedando así debidamente sujeta por simple presión entre las paredes de la ranura (4) de la gominola y las paredes de la copa (5) en la zona de la embocadura.

5 Tal y como se ha señalado, los grosores más habituales en los vasos y copas (5) empleados en la hostelería oscilan entre 0,8 a 1,3mm. Por tanto, las ranuras (4) practicadas sobre las gominolas tendrán una anchura que oscilará entre 0,5mm a 3mm, preferiblemente entre 1,0 y 1,5mm. En cuanto a la longitud de la ranura (4) la misma dependerá lógicamente de las dimensiones y peso de la gominola que se quiera colocar, pudiendo ser este valor variable.

10

Con esta configuración, se consigue que las gominolas puedan ser fácilmente colocadas por los barman que preparan los cócteles o bebidas, e igualmente, el consumidor de la bebida podrá fácilmente extraerlas para su consumo directo, inmersión en la bebida (7) o combinado, o simplemente para retirarlas o desecharlas.

15

Esta configuración permite una fácil, rápida y óptima sujeción de la gominola, sin tener que recurrir a accesorios adicionales, como pueden ser palillos, a tener que realizar operaciones de corte sobre la misma, etc.

20

Obviamente, las gominolas podrán incorporar más de una ranura, de manera que el barman pueda en su caso elegir la posición en que la gominola se ubique en relación a la embocadura del vaso.

REIVINDICACIONES

- 5 1. Gominola para bebidas, que partiendo de la composición y configuración de una gominola convencional, susceptible de adoptar diferentes formas en su proceso de obtención por moldeo, se caracteriza por que sobre su borde perimetral incorpora al menos una ranura (4), de anchura acorde a la anchura de la pared de la embocadura (6) o borde perimetral de la copa (5) en la que está destinada a implantarse establemente.
- 10 2. Gominola para bebidas, según reivindicación 1ª, caracterizada porque la ranura (4) está orientada hacia el centro del cuerpo de la gominola.
3. Gominola para bebidas, según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque la anchura de la ranura (4) varía entre 0,5mm a 3mm, preferiblemente entre 1,0 y 1,5mm..

15

