

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 598 803**

21 Número de solicitud: 201631698

51 Int. Cl.:

A23L 23/00 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

28.12.2016

43 Fecha de publicación de la solicitud:

30.01.2017

71 Solicitantes:

**LEAL RAMIREZ, Maria De La Concepcion
(100.0%)**

**URBANIZACIÓN MIRAMAR 205
43800 VALLS (Tarragona) ES**

72 Inventor/es:

LEAL RAMIREZ, Maria De La Concepcion

74 Agente/Representante:

ESPIELL VOLART, Eduardo María

54 Título: **SALSA TIPO ROMESCO Y PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA MISMA**

57 Resumen:

Salsa tipo romesco y proceso de elaboración de la misma.

Este tipo de salsa que acostumbra a comprender, tomates, ajos, ñoras, perejil, aceite, sal y vinagre, comprende, además, legumbres como sustitutivo de los frutos secos. Las cuales son preferiblemente garbanzos.

El proceso de elaboración de la salsa tipo romesco comprende, además, un paso previo de incorporación de las legumbres asadas. El asado de las legumbres se lleva a cabo mediante tueste en horno de las mismas o mediante tueste en sartén o mediante frito de las legumbres.

ES 2 598 803 A1

DESCRIPCIÓN

SALSA TIPO ROMESCO Y PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA MISMA

5

OBJETO DE LA INVENCION

La invención, tal como expresa el enunciado de la presente memoria descriptiva, se refiere a una salsa tipo romesco y a su proceso de elaboración, aportando ventajas y características de novedad que se describirán en detalle más adelante.

10

El objeto de la presente invención se centra, concretamente, en una salsa tipo romesco, es decir con aspecto y sabor prácticamente idéntico a las salsas como la de "romesco", "salvitxada" o "xató", que son salsas típicas de Cataluña entre cuyos ingredientes esenciales están los frutos secos, así como ingredientes opcionales espesantes tales como pan, huevo o leche, en la que, de manera innovadora, se han sustituido dichos ingredientes por legumbres, particularmente garbanzos, que, sometidos a un proceso de asado, proporcionan la misma consistencia y textura sin cambiar la esencia de su sabor y con la ventaja de poder ser perfectamente apta para personas alérgicas a dichos alimentos, que son los que provocan alergias mas frecuentemente.

15

20

CAMPO DE APLICACIÓN DE LA INVENCION

El campo de aplicación de la presente invención se enmarca dentro del sector de la industria alimentaria, centrándose particularmente en el ámbito de las salsas y sus procesos de elaboración.

30

ANTECEDENTES DE LA INVENCIÓN

Como es sabido, la salsa romesco es una salsa típica de Cataluña,
5 concretamente de Tarragona, que se prepara con los siguientes
ingredientes:

- tomates y ajos,
- pan,
- almendras y, opcionalmente, avellanas tostadas,
- 10 - pimientos rojos secos, de los conocidos como "cuerno de cabra" o, en su defecto, ñoras.
- romero, aceite de oliva, vinagre, sal y pimienta.

Como suele pasar con los platos populares, hay casi tantas versiones
15 como cocineros, pero las diferencias son mínimas. Algunos sustituyen una parte de almendras por avellanas, que se cultivan en la tierra originaria del romesco. En general se añade más aceite cuando se quiere una salsa más suave y líquida, o pan frito o galletas si se quiere espesarla. Para dar sabor y un toque personal se añade, según el cocinero, ajo crudo,
20 guindilla, pimentón, etc.

De sabor ligeramente picante (pero no obligatoriamente) se usa para acompañar carnes, verduras y pescados. También pueden acompañar a los "calçots" (variedad de la cebolla, concretamente la variedad conocida
25 como Cebolla tardía de Lleida, en Cataluña), aunque éstos, en rigor, se deben acompañar de salsa salvitxada, que es ligeramente diferente, ya que se usa mayor cantidad de tomate asado y menos ñoras.

La salvitxada es, pues, también una salsa originaria de Cataluña,
30 concretamente de la localidad de Valls en la provincia de Tarragona, y

sirve para acompañar a los calçots.

En su composición se parece bastante a la salsa romesco, ya que sus ingredientes principales son:

5

- ajos asados y crudos,
- tomates asados,
- almendras tostadas molidas,
- avellanas tostadas molidas,

10

- pan tostado y empapado en vinagre,
- ñoras,
- aceite de oliva y sal.

Para su elaboración se muelen los ingredientes en un mortero hasta
15 formar una salsa de consistencia media (ni fina ni gruesa).

Por su parte, el xató o cható, es otra salsa típica de Cataluña que también se elabora a partir de ingredientes muy similares:

20

- almendras y avellanas tostadas,
- miga de pan con vinagre,
- ajo,
- aceite, sal
- y ñoras como ingrediente característico.

25

Esta salsa acompaña a un plato tradicional en las comarcas del Penedés y el Garraf a base de escarola, anchoas, atún y bacalao.

Se constata, pues, que todas estas salsas incluyen ingredientes como los
30 frutos secos o las proteínas de gluten que presenta el pan o las galletas y

que junto a los huevos o la lactosa, presentes en algunas variantes de estas recetas, son alérgenos muy comunes que impiden a mucha gente disfrutar de ellas. Por ello, el objetivo de la presente invención es desarrollar un nuevo tipo de salsa tipo romesco que sustituya dichos
5 ingredientes por otros que puedan ser consumidos sin problema para las personas alérgicas y proporcionen a la salsa exactamente las mismas características de apariencia, consistencia, textura y un sabor prácticamente idéntico.

10 Por otra parte, y como referencia al estado actual de la técnica, cabe señalar que, al menos por parte del solicitante, se desconoce la existencia de ninguna otra salsa del tipo que aquí concierne ni ningún proceso de elaboración que presente sus mismas o semejantes características constitutivas, según se reivindican.

15

EXPLICACIÓN DE LA INVENCION

La salsa tipo romesco y el proceso de elaboración de la misma que la invención propone se configuran pues como una novedad dentro de su
20 campo de aplicación, ya que a tenor de su implementación se alcanzan satisfactoriamente los objetivos anteriormente señalados, estando los detalles caracterizadores que lo hacen posible convenientemente recogidos en las reivindicaciones finales que acompañan la presente descripción.

25

Concretamente, lo que la invención propone, como se ha señalado anteriormente, es una salsa tipo romesco, es decir con aspecto y sabor semejantes a la salsa “romesco”, “salvitxada” o “xató”, entre cuyos
ingredientes habituales figuran los frutos secos, opcionalmente
30 ingredientes con gluten, huevo o lactosa, en la que, evitando dichos

ingredientes potencialmente alérgenos, se incorporan legumbres, particularmente garbanzos, para sustituirlos y proporcionar a la salsa la misma consistencia y textura sin cambiar la esencia de su sabor.

5 En concreto, pues, la salsa de la invención puede comprender los siguientes ingredientes convencionales:

- tomates

- ajos,

- ñoras,

10 - perejil,

- aceite, sal y vinagre

y, como ingrediente característico y esencial comprende las legumbres, en particular preferiblemente garbanzos.

15 Por su parte, el proceso de elaboración que, de manera convencional comprende la mezcla de dichos ingredientes en un mortero, previo asado de los tomates y los ajos, se distingue por el hecho de incorporar al proceso de elaboración las legumbres. Dichas legumbres preferentemente también se someten a un paso previo de fritura o asado
20 que se lleva a cabo o bien mediante tueste en horno o bien tueste en sartén donde, opcionalmente, se puede añadir un poco de aceite.

En un ejemplo concreto de elaboración de la salsa, aunque no limitativo, para obtener aproximadamente 1/2 litro, los ingredientes se pueden
25 incorporar en las siguientes proporciones:

- 50 gr. de garbanzos tostados,

- 2 ó 3 tomates maduros de unos 80 gr. cada uno,

- 1 cabeza de ajos,

30 - 2 ñoras

- 250gr. de aceite,
- 100gr. de vinagre
- unas hojas perejil y sal.

- 5 Descrita suficientemente la naturaleza de la presente invención, así como la manera de ponerla en práctica, no se considera necesario hacer más extensa su explicación para que cualquier experto en la materia comprenda su alcance y las ventajas que de ella se derivan, haciéndose constar que, dentro de su esencialidad, podrá ser llevada a la práctica en
- 10 otros modos de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo, y a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba siempre que no se altere, cambie o modifique su principio fundamental.

15

REIVINDICACIONES

1.- Salsa tipo romesco que, siendo de las que entre sus ingredientes, acostumbra a comprender, tomates, ajos, ñoras, perejil, aceite, sal y
5 vinagre, está **caracterizada** por comprender, además, legumbres como sustitutivo de los frutos secos.

2.- Salsa tipo romesco, según la reivindicación 1, **caracterizada** porque
10 las legumbres que comprende como ingrediente son garbanzos.

3.- Proceso de elaboración de una salsa tipo romesco, como la descrita
en las reivindicaciones anteriores, está **caracterizado** por comprender,
además, un paso de incorporación de las legumbres.

15 4.- Proceso de elaboración de una salsa tipo romesco, según la reivindicación anterior, está **caracterizado** por comprender, además, un paso previo de asado de las legumbres.

20 5.- Proceso de elaboración de una salsa tipo romesco, según la reivindicación 4, **caracterizado** porque el asado de las legumbres se lleva a cabo mediante tueste en horno de las mismas.

25 6.- Proceso de elaboración de una salsa tipo romesco, según la reivindicación 4, **caracterizado** porque el asado de las legumbres se lleva a cabo mediante tueste en sartén.

7.- Proceso de elaboración de una salsa tipo romesco, según la
reivindicación 3, está caracterizado por comprender, además, un paso
previo de frito de las legumbres.

30



- ②¹ N.º solicitud: 201631698
 ②² Fecha de presentación de la solicitud: 28.12.2016
 ③² Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤¹ Int. Cl.: **A23L23/00** (2016.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤ ⁶ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	Blog Les recettes que m'agraden. Salsa romesco light. 23-03-2015 [online][recuperado 19-01-2017] Recuperado de Internet URL> http://lesrecetesquemagraden.blogspot.com.es/2015/03/salsa-romesco-light.html	1-7
A	Blog La cocina de antaño. La salmorreta. 29-03-2015. [online][recuperado 19-01-2017] Recuperado de Internet URL> http://saladardexabia.blogspot.com.es/2015/03/la-salmorreta.html	1-7

Categoría de los documentos citados

X: de particular relevancia
 Y: de particular relevancia combinado con otro/s de la misma categoría
 A: refleja el estado de la técnica

O: referido a divulgación no escrita
 P: publicado entre la fecha de prioridad y la de presentación de la solicitud
 E: documento anterior, pero publicado después de la fecha de presentación de la solicitud

El presente informe ha sido realizado

para todas las reivindicaciones

para las reivindicaciones nº:

<p>Fecha de realización del informe 20.01.2017</p>	<p>Examinador J. López Nieto</p>	<p>Página 1/4</p>
---	---	------------------------------

Documentación mínima buscada (sistema de clasificación seguido de los símbolos de clasificación)

A23L

Bases de datos electrónicas consultadas durante la búsqueda (nombre de la base de datos y, si es posible, términos de búsqueda utilizados)

INVENES, EPODOC, WPI, INTERNET

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 20.01.2017

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1-7	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones 1-7	SI
	Reivindicaciones	NO

Se considera que la solicitud cumple con el requisito de aplicación industrial. Este requisito fue evaluado durante la fase de examen formal y técnico de la solicitud (Artículo 31.2 Ley 11/1986).

Base de la Opinión.-

La presente opinión se ha realizado sobre la base de la solicitud de patente tal y como se publica.

1. Documentos considerados.-

A continuación se relacionan los documentos pertenecientes al estado de la técnica tomados en consideración para la realización de esta opinión.

Documento	Número Publicación o Identificación	Fecha Publicación
D01	Blog Les recettes que m'agraderen. Salsa romesco light. 23-03-2015 [online][recuperado 19-01-2017] Recuperado de Internet URL> http://lesrecetesquemagraderen.blogspot.com.es/2015/03/salsa-romesco-light.html	
D02	Blog La cocina de antaño. La salmorreta. 29-03-2015. 2015 [online][recuperado 19-01-2017] Recuperado de Internet URL> http://saladardexabia.blogspot.com.es/2015/03/la-salmorreta.html	

2. Declaración motivada según los artículos 29.6 y 29.7 del Reglamento de ejecución de la Ley 11/1986, de 20 de marzo, de Patentes sobre la novedad y la actividad inventiva; citas y explicaciones en apoyo de esta declaración

El documento D01 da a conocer una salsa tipo romesco denominada salsa romesco light cuyos ingredientes son tomates, ajos, carne de ñora y aceite en la cual los frutos secos se han sustituido por una galleta picada.

El documento D02 divulga una salsa la salsa denominada salmorreta cuyos ingredientes son tomates, ajos, ñoras, perejil aceite y sal.

En el estado de la técnica no se ha encontrado ningún documento en el que se sustituyan los frutos secos por legumbres para elaborar una salsa tipo romesco.

Los documentos D01 y D02 muestran el estado de la técnica próximo a la invención pero no afectan a su novedad o actividad inventiva. En consecuencia la invención cumple los requisitos de novedad y actividad inventiva según los Art. 6.1 y 8.1 de la Ley de Patentes 11/86.