



Dos imágenes de Kutxiletto, un nuevo producto culinario '2 en 1', que corta y recoge y que lo hace con una enorme facilidad para el trabajo en la cocina. :: L.R.

Revolución en forma de cuchillo

Un emprendedor riojano ha inventado y comercializa 'Kutxiletto', un innovador y práctico utensilio de cocina que corta y recoge al mismo tiempo

REDACCIÓN

En estos tiempos en los que la vida va tan rápida y parece que todo está inventado a veces nace algo nuevo de la forma más inesperada. Esa es la historia de Kutxiletto, un nuevo producto culinario '2 en 1', que corta y recoge. Un utensilio tan sencillo como funcional nacido en La Rioja y que llega para quedarse en todas las cocinas de los amantes de la gastronomía.

Dicen que de la soledad nace la inspiración y en una etapa de difíciles momentos personales, Alberto, su creador, se refugió en la cocina. Allí, entre fogones, un día se dio cuenta de lo tedioso que es recoger todos los trocitos de los alimentos que picaba en la tabla, así que decidió crear una especie de Frankenstein culinario soldando la hoja de un cuchillo cebollero a un recogemigas y... ¡'voilà'! Le gustó tanto su funcionalidad que buscó en el mercado al-

gún producto parecido para comprárselo, pero cuál fue su sorpresa al descubrir que no existía nada parecido. Tras darle algunas vueltas, contactó con una empresa de patentes para hacer un estudio de mercado. Alberto se sorprendió cuando le confirmaron que, sin buscarlo, acababa de inventar un nuevo tipo de cuchillo. No había nada igual en el mundo. Mientras le asaltaban algunas dudas («¿Esto puede funcionar? ¿No será demasiado simple? ¿Encajará en el mercado?»), otra voz interior le decía: «Alberto, ahora o nunca».

Terminó por convencerle su madre, una gran cocinera y la mejor maestra que ha podido tener, cuando en sus últimos días, al contarle su idea, le respondió: «Hijo, de los cobardes no hay nada escrito». En ese instante Alberto se tiró a la piscina para ver cómo producir 'Kutxiletto'. Alberto reconoce que el proceso de fabricación ha sido un quebradero de cabeza. Lo primero

fue dar con un diseño atractivo, ergonómico y funcional para lo que fue necesario hacer un sinfín de pruebas en 3D tanto de la paleta como del mango.

Un cocinero de renombre de Fuenterrabía al que le enseñó Kutxiletto lo denominó 'engendro' nada más verlo. Tras probarlo en su cocina le gustó y le dio algunos consejos para mejorarlo. Le advirtió que sería un trabajo duro, pero que la ilusión sería el ingrediente que compensaría la ecuación cuando lo viera todo negro. Eso y... ¡que lo hiciera «bonito, por favor!»! Lo de «bonito» salta a la vista, y en cuanto a lo otro, le está poniendo kilos y kilos de ilusión al proyecto.

Tras dar con el diseño definitivo llegó la 'locura' de fabricarlo, algo que en España resulta inviable por los altos costes. Lejos de rendirse, Alberto contactó con una empresa asiática que fabrica cuchillos de 'sushi' y a la que le encantó la idea, así que, des-

pués de asesorarle sobre los materiales de fabricación y «quemar» el traductor de Google para comunicarse con ellos», finalmente le enviaron su primer prototipo. Ya sólo quedaba pedir ayuda a familiares, subvenciones y préstamos para conseguir el dinero que le permitiera hacer realidad su sueño.

«Ya es real»

Ahora Kutxiletto ya es real. Con una primera producción de 2.000 unidades el inventor está en plena expansión para dar a conocer a su pequeño. «He contactado con varios chefs de gran prestigio y lo curioso es que cuando me presento en sus cocinas todos son muy reticentes a ver un nuevo cuchillo... hasta que lo ven. De hecho, todos quieren probarlo y se acaban quedando con uno; algunos concursantes de MasterChef también lo tienen en sus manos. Además, he contactado con el Culinary Institute of Barcelona y diversas ferias del

GUÍA

KUTXILETTO

► **¿Qué es?** Un nuevo producto culinario '2 en 1', que corta y recoge. Un utensilio tan sencillo como funcional nacido en La Rioja.

► **Desarrollo.** Con una primera producción de 2.000 unidades el inventor está en plena expansión para dar a conocer a su producto.

Información y pedidos

► **@kutxiletto** en Instagram, Facebook y Youtube

► **www.kutxiletto.com**

mundo de la cocina, como la HIP Horeca 2019, que ya han mostrado su interés», asegura Alberto, quien no está solo en esta aventura, cuenta con el apoyo incondicional de familiares y amigos. Su hermana, por ejemplo, peluquera de

profesión, casi vende más Kutxiletto que permanentes hace. El boca a boca está haciendo que las cocineras de toda la vida sean las que realmente están apreciando el invento. Y su sobrino, diseñador con amplia experiencia en 'packaging' y publicidad, le ayuda a realizar vídeos para mostrar las cualidades de Kutxiletto en las redes sociales. Kutxiletto no va a desbancar al cuchillo tradicional, pero suma aportando mucho en la cocina, ya que con un poco de técnica puede ayudar a desmenuzarse con más soltura y rapidez. Y es que, para Alberto, sería «un orgullo» que en un futuro se reconociera su invento como «el cuchillo riojano», pero ese es un honor que a Kutxiletto solo le podrán conceder los amantes de la cocina. Si no sabes cómo has podido vivir todo este tiempo sin un Kutxiletto en tu cocina, puedes seguirle en las redes sociales o hacerte con el tuyo en www.kutxiletto.com.