

El fenómeno del bombón saciante

2009-04-18 15:43:07



A Armando José Yáñez Soler le suena el móvil varias veces durante la conversación. Le llaman de la Universidad de Alicante, de una radio de Argentina, de Canal Nou. Todo el mundo quiere confirmar y ampliar la información que se ha expandido como la pólvora en medios de todo el planeta: ha nacido el bombón adelgazante.

[Vean aquí algunas de las repercusiones que les comentamos: en [Canal 9](#), [Telecinco](#), [El Mundo](#), [Levante](#), [Minuto Uno](#) de Argentina...]

Esa fue la muestra que tuve in situ para comprobar el alcance mediático del último producto que los científicos eldenses Armando Yáñez y Antonio Muñoz han desarrollado: el bombón LOLA, de efectos saciantes. “Es un bombón”, explica Armando, “que tomado antes de las comidas ayuda a controlar la sensación de hambre, y con ello la cantidad que ingerimos, pues tiene propiedades saciantes del apetito”. El bombón ha sido desarrollado en compañía del maestro chocolatero francés Juan Lambert, y “a las características naturales del chocolate, con su exquisito sabor y sus propiedades antioxidantes y antidepresivas, le hemos añadido espirulina, un alga microscópica que aporta minerales, vitaminas y efectos saciantes, y una semilla de Jojoba, altamente nutritiva y también con efectos inhibidores del apetito”.



Juan Lambert, el maestro chocolatero, junto al científico Armando Yáñez. Han unido sus esfuerzos para que comer un bombón con alta concentración de cacao selecto de Perú y Colombia sea sano, nutritivo y adelgazante.

Armando Yáñez, gerente de la empresa de cosméticos y remedios naturales DISnatural y doctorado en Química por la Universidad de Alicante, ha trabajado durante años con estos productos hasta sintetizar el bombón LOLA. “Es fruto de un largo estudio, y puedo asegurar que el bombón funciona y que la base científica de su funcionamiento está ahí”, nos confirma. De hecho, ya se tenían referencias de que los Nativos Americanos que vivían en las zonas entre México y Estados Unidos usaban la semilla de Jojoba en épocas de hambruna o cuando tenían que realizar largos desplazamientos y la Espirulina se consume en algunos países antes de las comidas buscando precisamente esos efectos que ahora se han añadido al chocolate en el bombón LOLA. Le preguntamos por el nombre: “el nombre comercial es LOLA Bombones Saciantes, un nombre corto y muy español que nos puede ayudar a

desembarcar en diferentes países donde ya nos lo están reclamando”.

10.000 peticiones anticipadas

Desde luego que lo están consiguiendo. Presentado a principios de este mes de abril en la feria Alicante Natura 2009, son a día de hoy 10.000 los pedidos que ya han recibido desde todo el mundo. “Nos han llegado pedidos desde países sudamericanos como Colombia, Perú, Argentina o Brasil, y de países europeos como Alemania e Inglaterra”. Ahora trabajan a contrarreloj para poder atender toda esa demanda acumulada. El científico Yáñez nos cuenta que ya estaban trabajando para aumentar la producción, “pero desde luego se han superado nuestras expectativas. A finales de este mes estaremos en condiciones de responder a las peticiones y de atender a nuevos consumidores”.



El bombón LOLA es de un llamativo color verde. Armando cuenta que estuvieron a punto de llamarlo el “bombón ecológico, no sólo por el color, sino porque está elaborado con ingredientes cien por cien naturales”.

El producto está dirigido a todo el mundo, “ya que uno de los pocos principios demostrados de la biología humana es que una menor ingesta de alimentos ayuda a alargar la longevidad”, pero especialmente dedicado a todas aquellas personas con sobrepeso “que quieran iniciar un modo distinto de perder peso, con un producto placentero, sano y nutritivo. Por ello no lo recomiendo ni a mujeres embarazadas ni niños en edad de crecimiento, pues no es momento para hacer dietas”. “. Es más, a este respecto, Armando asegura que “la pérdida de peso será gradual al paso del tiempo y los resultados se consolidan sin el típico efecto yoyó”.

El bombón LOLA se puede adquirir en cajas de 5 unidades a 8’90 euros o en caja de 32 unidades a 45 euros, mediante petición directa a su web (www.disnatural.com , donde también encontrarán más información sobre el producto) y “también estará disponible en comercios y tiendas especializadas que en estos momentos estamos perfilando”, añade. Su presentación en sociedad, para el público en general, se hará a finales de este mes en la bombonería francesa Lambert, en la calle Benedicto número 5 de Valencia. Nos han confirmado también que estará disponible una versión del bombón con praliné a base de almendra tipo marcona.

Un producto que parece ser que la sociedad estaba demandado, un inicio mediático meteórico y una publicidad que anima a la gente a probar el bombón, y “que vean que funciona”, son las bazas de estos eldenses para situar a su delicia de chocolate como uno de los alimentos más exitosos producidos jamás en nuestra tierra. Su máxima de fabricación, “la salud no está reñida con el placer”, y su eslogan de venta, “ya está bien de sacrificios”, desde luego están a tono con los tiempos que corren.



¿Se convertirá este bombón verde en santo y seña de la zona?