

MISINICIOS

Heriberto Ruíz, H. Ruíz Hnos.

ELFOCO

Al calor de una ilusión

DESDE HACE CUATRO DÉCADAS, LOS HORNOS PARA COCINAR POLLOS A LA BRASA MÁS CONOCIDOS EN EL MERCADO SON LOS QUE HACE HERIBERTO RUÍZ. UNA TRADICIÓN QUE CONTINÚA.

❖ JULIO ESCALANTE ROJAS

JULIO ESCALANTE

Tenía poco más de 20 años cuando encontró el trabajo que le cambiaría la vida. Heriberto Ruíz había dejado su poblado natal de Lambayeque con ese propósito. Llegó a La Victoria y en un taller de mecánica le dieron empleo y le enseñaron a soldar. Eso fue suficiente para que al poco tiempo consiguiera otro trabajo en el taller de Franz Ulrich, el suizo fabricante de ascensores que en 1947 había inventado el mecanismo de rotación para cocinar el pollo a la brasa, inspirado en el sistema planetario solar. La labor de Ruíz era soldar y armar la parte metálica de los hornos. “Era fácil”, dice.

Luego de cinco años de trabajar para Ulrich, Heriberto Ruíz había aprendido tanto que prefirió en 1960 abrir su propio negocio. Y para eso nunca salió de La Victoria. Trajo a sus hermanos a Lima y con ellos comenzó a vender. Aunque poco a poco cada uno buscó su destino el nombre de la empresa permaneció.

A los pocos años, Ruíz decidió probar suerte con un pollería en San Martín de Porres, pero no era lo suyo. Los clientes lo siguieron buscando no solo por sus



hornos sino para equipar el restaurante por completo. Entonces también comenzó a fabricar cocinas, freidoras, planchas, parrillas y más.

Hoy las principales cadenas de pollerías del país usan sus hornos. Su más reciente lanzamiento (que ya fue patentado) ha sido un horno a carbón que no produce humo ni necesita chimenea. Esto hará posible abrir pollerías en espacios más pequeños y sin temor a que ocurra un incendio ya que no necesitará ductos que expulsen el

EN PUNTOS

INNOVACIÓN. Aparte de hornos a gas y el nuevo horno ecológico a carbón, la empresa de Heriberto Ruíz logró diseñar hornos a leña.

ADAPTARSE AL MERCADO. Los hornos tienen certificación NSF Internacional, lo que les da garantía para ser vendidos en Estados Unidos y Canadá.

TRABAJO CONSTANTE. Siempre he llegado a la fábrica 10 minutos antes de la hora de ingreso y me he ido después que todos.

humo al ambiente. Por eso lo llama horno ecológico. Además de que utiliza 40% menos de carbón y 36 pollos se pueden cocinar en 40 minutos (cuando lo normal es una hora).

A su local llegan clientes del extranjero buscando abrir un restaurante de pollos a la brasa en sus países. Ahora que la comida peruana busca conquistar el mundo, quizá vengan mejores tiempos para el hombre que solo quiso probar suerte de soldador. ▲

CALIENTE CALIENTE.

A 240 grados, los pollos pueden cocinarse en 40 minutos.

Filtrar aguas servidas y cultivar

Con arena de río, piedra pómez y cal, Moisés Apaza ideó un sistema de filtración de aguas servidas. “La idea es deshacerse de los residuos orgánicos sólidos porque el agua, aún por purificar, puede servir para el cultivo del nopal”, sostiene.

¿Solo para el nopal? Para Apaza, esta planta es ideal porque puede absorber los contaminantes existentes en el agua. “Es como un cactus: crece en condiciones climáticas difíciles y se nutre con agua medianamente contaminada”.

El proyecto presentado por el estudiante de la Universidad Católica Santa María al XIII Premio Coca-Cola a la Ecoeficiencia (categoría Agua) también incluye la promoción del cultivo de nopal en Arequipa, específicamente en la zona de Majes donde la escasez de agua es patente. “Además, el nopal se puede utilizar como la cochinilla para la extracción de tintura, que es necesaria en la industria cosmética”.

Este proyecto ganó el primer lugar en su categoría. Ahora Apaza busca inversionistas, para aporte de dinero o tierras donde ejecutar el plan. Su correo es moiseszeus@yahoo.com

NOPAL.

Se le puede extraer cochinilla (tintura).



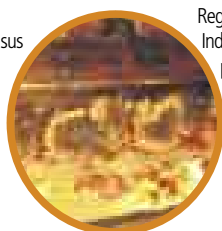
1960

En el distrito de La Victoria, Heriberto Ruíz abre su taller. En ese tiempo, la Granja Azul era el restaurante que dominaba en la venta de pollos a la brasa.



1980

Según se fueron abriendo pollerías, sus productos fueron demandados en provincias.

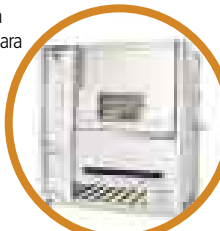


1990

Registra en el Itintec (hoy Indecopi) el primer horno para asar pollos a gas. Eran épocas de escasez de carbón. Este es el producto que se exporta a Estados Unidos.

2006

Registró la patente para el horno ecológico a carbón.



2007

La hija de Heriberto Ruíz abrió una tienda de venta de hornos en New Jersey (EE.UU.).