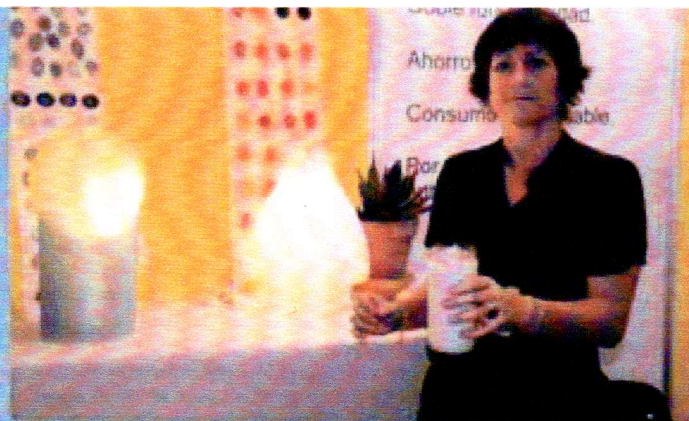




LAMPARA YOGURTERA. Mabel Gutiérrez utiliza el calor de una bombilla de la lámpara diseñada por ella para fabricar yogures con leche biológica.



AJEDREZ MODULAR. Pueden competir, al mismo tiempo, de cuatro a seis jugadores. Su autor, Ramón Galindo, ya fue premiado en Ginebra.



PERSANET. A instancias de su mujer, Emilio Claudiel inventó un rodillo-capelo que limpia la persiana cada vez que ésta sube o baja.



CASATINES. Permite lavar y guardar juntos los calcetines y las medias para que no se desparejen.



PISAFRASE. Se trata de un líquido que se aplica sobre bañeras, platos de ducha o suelos, convirtiéndolos en antideslizantes durante cinco años.



COJÍN PARA SOFÍNGO. Se puede ver la televisión echados de lado en el sofá gracias a su sistema de agujeros.



FUN SLIDES. Unos patines que se deslizan sobre moquetas y alfombras.

DESAYUNO «AL REVÉS». Frank Ferrero ha desarrollado la fórmula del café con leche sólido que se puede mojar en un «croissant» líquido.

tos y «gadgets» de diferentes partes del mundo. Como el maravilloso **«Cojín para sofíng»**, que permite «*oir la televisión echados de lado en el sofá gracias a su sofisticado sistema de agujeros*»; los **«cubitos de hielo en forma de piezas de Lego** «para aquellos que quieren recordar su infancia»; los **«patines que también se deslizan sobre moqueta**, o para los que sufren de ansiedad y les encanta hacer estallar los papeles burbuja, nada mejor que el **«Puchi puchi»**, reproducción

electrónica que imita el tacto y sonido de este ansiolítico natural.

«Croissant» líquido y café sólido

En la «Dummy Zone», llamada así porque se trataba de ponerse en la piel de los «dummies», los muñecos-robots empleados para hacer pruebas de todo tipo, pudimos probar algunos de los ingenios que ya están comercializados. Entre ellos, el paraguas capaz de resistir

vientos de hasta 100 km/h, una monorueda gigante para hacer equilibrios o una portería de fútbol que evita las confusiones de los goles fantasma.

En el bar podía probarse uno de los inventos que despertaron más sonrisas y que surgió como una idea de la propia organización del evento. «Se trataba de desayunar, pero, al ser una feria de inventos, debíamos ofrecer algo original», nos explicaba Pep Torres, inventor y director de Attic'08. Así

surgió el café con leche sólido que podíamos mojar en un «croissant» líquido, el **«desayuno al revés»**. «Había que conseguir que el café sólido tuviera gusto de café y, lo más difícil porque es un producto horneado, el «croissant» líquido con auténtico aroma de «croissant»», nos comentó Frank Ferrero, conocido restaurador de Vilanova que desarrolló la fórmula. Y, lo cierto, es que tenía su qué.

TEXTO Y FOTOS: JOAN JOLIS