

Raimundo Sánchez apuesta por el botijo de barro como la mejor forma de refrescarse este verano

Aunque se trate de un producto del pasado y verlo crea una cierta nostalgia, en realidad, el botijo de barro sigue estando presente porque es la forma más inteligente y barata de enfriar el agua sin consumir energía. En la alfarería Raimundo Sánchez disponen de este ingenio en diversos tamaños

¿Quién no ha escuchado alguna vez eso de “eres más simple que el mecanismo de un botijo”? Pues bien, desde la alfarería de Raimundo Sánchez informan de que la fabricación de un buen botijo de barro, cuenta con una buena dosis de ingenio que permite que el agua pueda enfriarse y conservarse a bajas temperaturas en su interior.

La historia de este invento de baja tecnología, se remonta a las antiguas culturas mesopotámicas. La época Helenística y la Edad del Bronce en el Mediterráneo fueron los periodos de máximo esplendor para el botijo como artículo ornamental. Su uso para conservar el agua fresca se llevó a cabo hace unos 3.500 años en tierras celtíberas.

En la actualidad, en la fábrica de botijos de Raimundo Sánchez siguen elaborando este utensilio cuya superficie se mantiene húmeda porque el agua atraviesa la arcilla porosa. A través de la evaporación, el recipiente se enfría. Por lo tanto, la clave del enfriamiento está en la evaporación del agua filtrada, ya que esta, para poder evaporarse extrae una parte de la energía térmica de agua que está almacenada en el interior del botijo. Dependiendo del clima, la evaporación será más rápida y los botijos tendrán un mayor rendimiento hasta hacer descender quince grados

Antes de usarse por primera vez, en algunas regiones se “cura” (para que no sepa a barro) dejándolo dos días lleno de agua y algunos le añaden un poco de anís, sal... Eso sí, es recomendable no pintarlos para que su mecanismo sea el correcto.

En Raimundo Sánchez disponen de botijos baratos, en varios tamaños para que el cliente pueda elegir el que mejor le convenga según sus comodidades. Tanto los botijos como las jarras de vino son de barro, uno de los materiales más aislantes.

Datos de contacto:

Raimundo Sánchez
918 41 52 88

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Interiorismo](#) [Gastronomía](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>