

“¿Un ConoRick amigos?” Una deliciosa inauguración

Posted on 24 de marzo de 2022 by Alan Flores Ramos



En homenaje a un personaje de TV, creó un concepto de comida rápida que crece en popularidad por su originalidad; abrirá su propio local en La Paz

[Diario Humano | La Paz, Baja California Sur \(BCS\).](#)-

“ConoRick” es un cono de pan pita casero, que lleva tres quesos, salsa de la casa, queso crema, champiñón, pepperoni, una costra de queso asada y un “final feliz” de chocolate.

El platillo, inspirado en una serie de televisión, está diseñado para ser delicioso, único y original, creado por Ricardo Sánchez Núñez, músico de 34 años de La Paz, Baja California Sur (BCS).

En entrevista para Diario Humano, invitó al público en general a la inauguración de su primer punto de venta este viernes 25 de marzo a las 2 de la tarde.

La ubicación es en calle Misioneros Combonianos #103, entre Miguel Venegas y Santiago Ortega, colonia Unidad Indeco, en donde se ofrecerán este y otros productos para llevar. Un local amarillo con naranja caracterizado de “ConoRick”.



Platicó para este medio Ricardo Sánchez que, en uno de sus viajes, veía la televisión cuando en la serie “Rick y Morty” apareció “Pepinillo Rick”.

“Empecé a tripear, se llama y apellida igual que yo, Rick Sánchez, se vale jugar con esa dinámica de los personajes y hacerle un homenaje a esa frasecita, es graciosa y fácil de recordar”, dijo Sánchez.

Antes de convertirse en lo que hoy es, contó que buscaba vender algo y pensaba cocinar burritos, quesadillas con concepto, pero después quiso algo “muy diferente” para su negocio “Rick Lasagna”.

“En cono, dije hay comida en cono. El concepto como tal no es nuevo, ya existe, las pizzas en cono existen. Pero a diferencia, esta lleva un postre, es una masa más delgada, no es pizza, es pan pita que yo preparo”, dijo el creador.

“Además el queso frito arriba, la costra de queso lo hace diferente, el postre, los 3 quesos y el final feliz. Lo acompañas con la estrategia de venta de ser un nuevo personaje y jugar con él”, agregó.

Consideró divertirse mucho pensando en la propaganda de su producto, “ConoRick”, por ser un trabajo, pero además una actividad que permite cocinar e innovar.

“Cuando lo diseñé, fue con la idea de estar siempre en esa parte entretenida de mi trabajo, lo que hago es animación, edición de video y es muy gracioso”, expuso.

A través de los años, el cono que inició siendo únicamente de queso, champiñones y peperoni, se convirtió en el “Cono Rick” y sus variedades.



“ConoRick” normal es el platillo original, pero además se ofrecerá el su versión “ranchero”, con carne asada, cebolla asada, jalapeño, 3 quesos, costra de

queso y final feliz; además del “amor y paz”, de champiñón, pimienta, aceituna negra, 3 quesos, costra de queso y final feliz.

“Nadie vende el ConoRick, la raza me empezó a decir que lo patentara y sí. Lo patenté a las 2 semanas que me estuvieron diciendo, sin broncas”, expuso.

El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) reconoce como suya la marca “ConoRick” y aunque pudieran salir más versiones “no será igual”.

Además de “ConoRick”, se ofrecerá en el local: lasaña, lasaña monstruo y la torta de chilaquiles, platillo que recientemente dijo, ha tenido auge y popularidad para el desayuno.

Aunque pudo haber emprendido con alitas, sushi, teriyaki o alguna otra opción de “fast food”, decidió vender algo diferente.

“Quería hacer lasagna porque no quería ser la misma opción que todos dan, luego el ConoRick, luego la torta de chilaquiles, es un menú diferente, no siempre hamburguesa o las alitas”, dijo.

Ricardo Sánchez es además vocalista y guitarrista de la agrupación de punk-rock “Los Malnacidos”, por lo que vender Cono Rick, le ha permitido ser independiente, dijo.

“Me he ido de gira, lo he entregado, la idea del producto es no quedarme yo con un ‘y si hubiera hecho’... Una canción, un juego ¿me entiendes? No me quiero quedar con la idea, voy a hacer lo que quiero”, aseguró.

Así es como “Cono Rick” también ha viajado y ha sido consumido en Ensenada, Baja California (BC), pero también en Todos Santos y San José del Cabo, en el municipio sureño. También está disponible en Jack Bar “House of Rock” como parte del menú.

“Mi sueño es llegar a todos lados, moverme con la banda, cocinar

Humano

en un 'foodtruck', con los Malnacidos tocar con ellos viajando", finalizó.