

Orxata Coffe-Shop, el Starbucks de la chufa



Una trabajadora prepara una horchata en un local semejante al que Orxata Coffe-Shop tiene en la estación de Valencia.

de chufa, palma, oliva, coco o cera de abejas. Hay un jabón exfoliante, otro hidratante, hay esponjas naturales bañadas en esencia de horchata... El aceite de chufa ha resultado ser muy atractivo para uso dermatológico y la empresa tiene grandes esperanzas en un producto lubricante para uso íntimo al que atribuyen excelentes propiedades.

La primera Orxata Coffe-Shop funciona desde finales de verano en Vila-real, en Castellón. Pero la estación de alta velocidad de Valencia debe ser la plataforma para el lanzamiento de un experimento que pretende poner en valor un cultivo milenario que llegó a Valencia de la mano de los árabes.

La chufa es casi una mala hierba. "La buena es la *Cyperus esculentus*, la *Cyperus rotundus* es una muy perjudicial para los agricultores, es como la amanita, las hay buenas y malas". Monforte está convencido de que la chufa buena es muy buena, "mucho mejor que la soja, a la que atribuímos tantas cualidades solamente porque viene de fuera". "Se han encontrado vasijas repletas de chufa en urnas funerarias en la tumbas de los faraones egipcios, porque esta cultura ya conocía sus propiedades", apunta. "Nosotros nos limitamos a recuperar la riqueza de un producto que tenemos aquí, a nuestra disposición, porque solo crece sobre suelos arenosos. ¿Quién conocía el *kebab* hace diez años? ¿Y el *sushi*?"

MEZCLA PERFECTA

La semana pasada, en la nave que Orxata Mon ocupa en el polígono industrial de Alboraiá, Emilio y Lee experimentaban la mezcla exacta para el combinado de la chufa con pera. "Se trata de potenciar los dos sabores. Y es que tenemos que medir la cantidad para que ninguno mate al otro", comenta Emilio. La mezcla con cazalla, por ejemplo, admite diez mililitros por cada vaso de cuarto de litro. El Natur shake con espinacas se elabora con 40 gramos de hoja. "Lo batimos delante del cliente. Y está buenísimo".

La carta de combinados incluye el Ronchata o el BB Marley, con licor de coco. Hay algunos batidos previstos para todo el año, como la mezcla con zanahoria, pero otros son de temporada. El batido de melón se servirá en verano; el de fresas, en primavera; el de manzana, en otoño. Para el invierno está previsto el de pera.

La repostería está toda elaborada con horchata, desde los tradicionales *farçons* hasta la coca de llanda, un bizcocho que incluye una versión con chocolate. "El único problema de la harina de horchata es que no sube en el horno, tenemos que mezclarla".

La compra de los vasos ha sido uno de los primeros aldabonazos del Orxata Coffe Shop. Los vasos de Starbucks son perfectos. "Pero el pedido mínimo es de 50.000. De modo que, de repente, se presentó aquí un camión con tres palets enteros".

Los planes de expansión están supeditados al éxito de las dos primeras tiendas. "No puedo decir lo que pagamos de alquiler en la estación porque está sujeto a una cláusula de confidencialidad, pero es un montón". Otro problema es que la horchata es perecedera, en 72 horas pierde sus cualidades, se amontona el poso y resulta aguada. Pero Orxata Mon ya ha diseñado un canal de distribución de todos sus productos a través de Internet. "Es la horchata 2.0". Y algún *maitre* de prestigio ya analiza las opciones del aceite de chufa. "Josep Quintana, del restaurante Torrijos, prepara un plato de alcachofas y tomates secos con aceite de chufa que está delicioso y Ximo Sáez experimenta desde hace dos años. No te imaginas lo sabroso que está el paté de chufas con anchoas".

Texto: MIGUEL OLIVARES
Fotografía: ÁNGEL SÁNCHEZ

Valencia y horchata son términos indisolubles. Tanto, que Adif convocó un concurso público para que los viajeros del tren de alta velocidad pudieran degustar este refresco al llegar a la estación provisional de Joaquín Sorolla, en Valencia. Un pequeño local de 40 metros cuadrados que se ofrecía como horchatería o, en su defecto, chocolatería. Numerosos profesionales acudieron al concurso. Y el adjudicatario ha resultado ser una joven empresa, siete socios *mileuristas*, que aprovecharon la ocasión para diseñar una auténtica *boutique* de la horchata, Orxata Coffe-Shop, inspirada en los cafés Starbucks, y que ofrece desde combinados de horchata con frutas o licores hasta aceite de chufa, pasando por turrón de chufa y almendra o jabón de naranja y horchata.

"Nuestro concepto es la triple ce", explica Antxon Monforte, de 37 años

y padre de la criatura: "Café, chocolate, chufa". La horchata está avalada por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Chufa de Valencia. Toda procede de Alboraiá, "el único cultivo en la zona metropolitana de Valencia que sobrevive a la presión urbanística", y todos los procesos de tratamiento son artesanales y estrictamente biológicos.

Monforte es experto en *marketing*, trabajó en Sudamérica para una gran multinacional, pero volvió a Valencia por cuestiones familiares. Hace siete años montó Orxata Mon. Una firma que recuperó los tradicionales carritos para venderla en la calle, en conciertos, en todo tipo de eventos. Antxon empujaba el primero. Ahora cuenta con una auténtica flota de carritos que manejan mujeres de cierta edad, en su inmensa mayoría de Alboraiá, durante la temporada de verano. Sobre ellos, un premio de una caja de ahorros a la iniciativa. "Hemos crecido a pulmón, nuestro único crédito, pequeño, ha sido el premio". La

boutique de la horchata, la Orxata Coffe-Shop, supone un salto cualitativo, tanto como la llegada de la alta velocidad a Valencia.

Los siete socios han creado una auténtica red de alianzas con "otros artesanos tan locos", para extender la gama de productos vinculados a la chufa, el cacao y el café. "Hemos constituido auténticas alianzas estratégicas con nuestros proveedores". Así nació, por ejemplo, el turrón de chufa y almendra que elabora Manuel Picó, un turroneiro artesano de Xixona. O el chocolate de Orxata Comes, "basto, crudo y rudo, amargo como el cacao y terroso como la fibra de chufa que contiene", reza la etiqueta. Monforte explica que los Comes son maestros chocolateros de Sueca desde 1870 y "hacen el chocolate a mano, como siempre. Es impresionante ver al abuelo descascarillando el cacao, y ise niegan a venderlo en supermercados!". También se ha ideado toda una gama de jabones que elabora otro artesano de Zaragoza y que combinan la horchata y la chufa con aceites

La firma que explota el local expendedor de horchata en la estación elabora combinados con pera, zanahoria, café, licores o melón