

EL MUNDO



La tienda 'Orxata Shop' situada en una antigua casa de labradores de Villarreal. / E.M.

La chufa del siglo XXI viaja en el AVE

Món Orxata ofrece sus productos innovadores en la nueva estación

BEL CARRASCO / Valencia
La horchata valenciana ya viaja hace tiempo por internet y a partir del próximo domingo lo hará también en el AVE. Una de las primeras o últimas cosas que verán los usuarios del tren de alta velocidad será la variopinta e innovadora colección de productos elaborados a partir de la chufa por la empresa Món Orxata.

Todos ellos estarán presentes en *Orxata Coffee Shop*, uno de los establecimientos elegidos por concurso público por Adif para ocupar la nueva estación del AVE. Todo lo que se puede imaginar en torno al emblemático tubérculo y mucho más se podrá encontrar allí, en una superficie de 45 metros cuadrados, una tienda y una barra *take away*.

Será el segundo santuario dedicado a la chufa del siglo XXI tras el abierto en Villarreal el pasado septiembre en una antigua casa de labradores, atravesada por una muralla del siglo XVI. En ambos locales se ofrece el resultado de dos años de trabajo experimentando el *maridaje* de la horchata con más de 200 sustancias diferentes.

«Con la mayoría combina muy bien, pero con algunas como el té verde la mezcla no funciona», comenta Andoni Monforte, director de Món. «Entre los combinados más solicitados se encuentra la horchata merengada, la *Torronera*, a base de turrón; *Chufacao*, con chocolate; *Cubanito*, con un toque de café; *Luna de Avellaneda*, con confitura de avellana; *Cascanueces*

con nuez natural; *Bachatta*, con mango, y el más curioso, *Horchata de Popeye*, con espinacas crudas batidas.

Los *Orxata Shop* no son sectaristas y además de la bebida estrella de la casa ofrecen cafés de la marca Panchito personalizados al estilo Starbucks, todo tipo de té y cerveza de tres empresas artesanales valencianas.

Otros de sus productos más innovadores son el aceite virgen, el turrón elaborado a base de chufa, y una serie de *delicatessen* obra de *chefs* valencianos como Ximo Sáez, pionero en el uso de este tubérculo en la alta cocina, y Josep Quintana, autor de una colección de aliños para chuparse los dedos, entre ellos, uno con tomate del Perelló, y ajos.

La cosmética natural, que recupera unos conocimientos ancestrales conocidos por los antiguos egipcios, es una línea más de producción en una inteligente estrategia de diversificación y sinergias con otras pequeñas empresas de carácter

artesanal. Así, los jabones de horchata combinada con principios activos, como la rosa mosqueta, aloe vera, la naranja, el limón y el chocolate. También un jabón exfoliante derivado del fruto que crece en la selva amazónica. Todos ellos con un alto contenido en horchata, cera de abeja y manteca de karité, ingredientes que mejoran la calidad de la piel y la cuidan, recomendados



El café es uno de los ingredientes / E.M.

para personas con problemas de acné, manchas solares, alergias e hipersensibilidad cutánea.

El Premio *Alimentos de España* del Ministerio de Medio Ambiente recientemente concedido a los repartidores de los carritos Món es otro logro de esta empresa valenciana.