



El otro universo de Zaha Hadid

La arquitecta iraquí expone su pintura y sus diseños **PÁGINA 36**

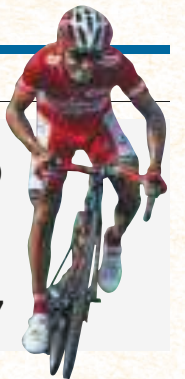


Guadalajara corona a Bryce Echenique

La Feria del Libro concede al escritor su gran premio **PÁGINA 37**

Purito sale reforzado de la etapa reina

El líder aguanta a Contador en el Cuitu Negro **PÁGINAS 46 Y 47**



La chufa explota

EL COMIDISTA



VeganMilker by Chufamix permite hacer horchata en casa en solo 3 minutos

MIKEL LÓPEZ ITURRIAGA
Tras pasar medio verano conectado a una sonda de horchata, he entrado en una especie de espiral chufera que me ha llevado a indagar sobre este peculiar producto. Así he descubierto que desde hace unos años la chufa está viviendo un boom que afecta no sólo a la popular bebida, sino a toda clase de derivados desconocidos para mí. Imagino que el aceite, la cerveza, el chocolate, el turrón, la harina y otros productos elaborados con el minitubérculo no serán una gran novedad para los valencianos, pero para un vasco perdido en Barcelona suponen un fascinante universo que descubrir.
Por si fuera poco, el otro día recibí uno de los artilugios más totales que me han enviado jamás. Se trata del Chufamix, un trasto para hacer tu propia horchata en casa. Este revolucionario invento, cuyo subtítulo reza "The Horchata Maker", funciona de la manera más simple: lo llenas de agua, metes chufa molida en el filtro, la dejas reposar cinco minutos, bates otro minuto más con la batidora, lo cueles, y ya tienes una horchata 100% natural a la que sólo le falta añadirle, si quieres, algún tipo de azúcar o endulzante.

Con el Chufamix no sólo se puede hacer horchata, sino que permite elaborar otras bebidas vegetales con nuez, almendra o avellana molida. También se presta a otros "experimentos locos", como los denomina su impulsor, el horchatero artesano Andoni Monforte. "Meter muesli en el filtro, con pasas o chocolate. Abrir un melón y poner la ristra de semillas que normalmente tiramos dentro del filtro con medio litro de agua, para hacer la horchata típica de Oaxaca y Chiapas (México). Meter semillas de calabaza o coco bio molido. Hacer un gazpacho fino poniendo las verduras enteras sin pelar, y con los restos, preparar un tremendo pintxo con en un pan con una antxoa encima. Las posibilidades son brutales: si te pones con mezclas tipo meter cuatro fresas junto a la chufa molida, ni te cuento. Pero Andoni insiste en que el mundo de Chufamix es abierto ("un open system", afirma), en el que lo mismo sirve cualquier chufa remojada 24 horas o frutos secos triturados como se pueden emplear todas las batidoras existentes en el mercado. Yo la he probado con la chufa de la propia marca, y debo decir que el resultado es delicioso, con ese tacto en la

boca un poco terroso tan típico de la horchata natural y sin los kilos de azúcar que le suelen poner por ahí a esta bebida. Detrás de Chufamix está una de las marcas de horchata con mejor reputación en Valencia, Món Orxata. No sólo han recuperado la fantástica tradición de los carritos horchateros, sino que también han innovado abriendo un Orxata Coffee Shop en el que sirven cócteles de horchata con whisky, ron y otros licores, batidos con frutas y horchatas con café o cacao. Además, allí se vende toda la cartera de productos chuferos de la marca,

desde miel hasta mermelada pasando por licores, repostería elaborada con harina de chufa o productos cosméticos. "Nuestra estrategia siempre ha sido buscar otras pequeñas empresas artesanas como nosotros que se ilusionaran con el proyecto, desarrollar conjuntamente diferentes productos y luego poner la marca de ambas empresas en el etiquetado", explica Monforte. "Por ejemplo, el aceite nos lo elaboran en una almazara de más de 100 años de antigüedad (Mallafre) en un pueblo de Cataluña. Nosotros les mandamos la chufa y ellos lo procesan y lo decantan. El chocolate de chufas nos lo hace Chocolates Comes, de Sueca (Valencia), unos amantes auténticos del cacao que lo descascarillan a mano como hace 100 años y usan la misma maquinaria que sus abuelos para hacer el chocolate. La cerveza, Hordeata, nos ha costado sangre y sudor pero está buenísima y nos la hace Cervezas Sénia de Banifaió (Valencia), unos jóvenes majísimos que hasta dar con la fórmula ni te cuento lo que han tenido que luchar". En la cerveza, el dulzor de la chufa amortigua el amargor del lúpulo. Sin perder su personalidad típica, la bebida adquiere un punto bastante peculiar y, en mi opinión, muy agradable tanto en el caso de la Hordeata como de la Antara. "Tiene una entrada en boca muy suave, pero sin embargo, con gran cuerpo debido a la alta carga proteica de la chufa.

Penas y ambiciones de 'Cristiano Fútbol Club'

Ronaldo pone en jaque al Madrid para lograr un mayor reconocimiento

LADISLAVO J. MOÑINO, Madrid

Cristiano Ronaldo ha puesto en jaque al Real Madrid con la inesperada revelación pública de su descontento y su insinuación de querer marcharse ante una situación que considera insostenible. Ha utilizado la misma estrategia que empleaba Jo-

sé Mourinho cuando reclamaba una nueva organización al club que le entronizara como *manager* general. Tras esas declaraciones que no estaban previstas se esconde lo que considera la falta de respaldo de algunos de sus compañeros en su deseo por conseguir el Balón de Oro. **PÁGINAS 44 Y 45**

Aguirre y Mayor Oreja utilizan el 'caso Bolinaga' para atacar a Rajoy

Primer gran choque interno desde la crisis de liderazgo de 2008

CARLOS E. CUÉ, Madrid

El caso Bolinaga reabre viejas heridas en el PP. Ayer, en el primer Comité Ejecutivo Nacional del curso, el ministro del Interior tuvo que dedicar mucho tiempo a explicar a su partido, con el aval de Mariano Rajoy, la excarcelación del secuestrador de Ortega Lara por razones humanitarias. Jaime Mayor Oreja y Esperanza Aguirre se lo reprocharon. **PÁGINA 16**

Draghi advierte que solo habrá ayuda bajo condiciones

CLAUDI PÉREZ, Bruselas

El presidente del Banco Central Europeo, Mario Draghi, dejó claro ayer que tiene derecho a intervenir en los mercados, pero que los países beneficiados tendrán que solicitarlo, lo que acarreará condiciones. **PÁGINAS 20 Y 21**

75.000 millones tóxicos en la banca del Estado

PÁGINA 22

"Me piden 60 euros por una placa y no tengo"

Caótico estreno de la exclusión sanitaria

"Me dijo que no me podía recetar nada antes de hacerme unas placas y que me costarían 60 euros. Pero no los tengo". La marroquí Laila Debboun ejemplifica la exclusión de la sanidad pública de los inmigrantes irregulares, que entró en vigor ayer. Pero los problemas burocráticos dieron un respiro momentáneo a la mayoría de sin papeles. **PÁGINAS 32 Y 33**