



berria

Asteartea
2009ko abuztuaren 18a



Antton Monforte gurditxo batean Valentzian hortxata saltzen. BERRIA

Valentzian egindako hortxata ekologikoa Internet bidez saltzen hasi da Antton Monforte bizkaitarra. Eta espero zuena baino erantzun hobea izan du Euskal Herritarra.

Hortxata freskoaren sarea

Idoia Etxeberria

Hortxatagilea da Antton Monforte malla-biarra (Bizkaia). Valentzian bizi da (Herrialde Katalanak), Alboraiaren herrikoan, eta hantxe egiten du hortxata. Ekologikoki. Txufa landatu, batu, eraldatu eta saldu egiten dute. Kalean, gurditxoetan. Antzinako erara. Hori bai, duela hilabete pasatxotik sarean ere eros daiteke. Etxeraino bidaltzen dute hortxata freskoak. Eta harrituta dago erantzunarekin: «Eskaren %20 Euskal Herritarra egin dute. Sorpresa izan da!». Gurean ez dagoelako hortxata edateko ohiturak. «Umea nintzela, Donostiarriko Gros auzoan bazegoen hortxatategi bat, baina orain ez da bakar bat ere geratzen».

«Euskaldun asko Mediterrane-

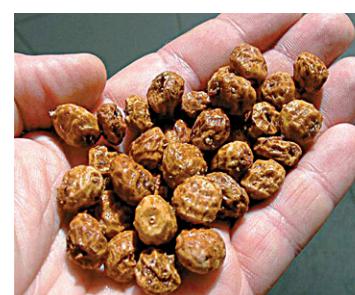


Txufa soro batean lanean, Valentziako Alboraiaren herrian. BERRIA

ora joaten dira oporretan». Hala zaletuko zirela dio Monfortek. Bere ilusioa egunen batean Euskal Herriko hortxatategia jartzear da, «gurditxoak noizbait hona ekartzea». Oraingoz, baina, nahikolan du Valentzian. Orain batez ere, udan. Bost urte dira Mon Horxata

(Hortxata Mundua) sortu zuela. Eta gurditxo bakarrarekin hasi zen negozioa izugarri handitu da. 50 lagunek egiten dute lan, txufaren bueltan.

Monforte 19 urterekin joan zen Valentziara bizitzera. Negozioa jartzeko ideia, baina, Venezuelan



Txufa lur azpian irteten da, eta fruitu lehorren antza du. BERRIA

izan zuen: «Ikusi nuen gurditxo pilat bat daudela kalean. Batez ere chicha saltzen dute; edari vegetala da, zuria, hortxata bezala, baina arrozarekin egina». Valentzira itzultzean, gurditxo bat egin zuen, arrebarekin eta bi lagunekin. «Zakarretatik hartutako oholekin. Biltegia nire etxean zen: hirugarren solairua, igogailurik gabe! Txufa etxeko dutxan garbitzen genuen...», oroitu du irriz.

Arrakasta izan zuten. «Gero jakin genuen XX. mendearren hasieran Valentzian ere gurdietan saltzen zela hortxata. Ohitura hori industrializazioarekin galdu zen. Hortxata industriala jarri zuten makinetan, pasteurizatuta, eta freskoaren tradizioa galdu egin zen. Eta guk, nahi gabe, tradizioa berreskuratu genuen». Valentziarrek begi onez ikusi zuten ekimena. «Hasi ziren ilarak sortzen gurditxoaren aurrean... jendea zoroa bezala hortxata edaten!». Orain hogei gurdi dituzte.

Hortxataz gainera, irina eta olioa egiten ere ari dira txufarekin. Eta esportatzen hasi dira. Le-pokoak eta belarritakoak ere egiten dituzte txufarekin. www.monorxata.com webgunean ikus eta eros daitezke denak.

«Txufa tuberkulu bat da, lurazpian ateratzen da», belarraren tankerako landare batetik. *Bendaurrea* ere deitzen zaio euskaran, hemen ere inoiz landatu den seniale: belarraren urra. Fruitulehorren antzekoa baita itxuraz. «Papiroaren familiakoa da, oso antzinakoa. Faraoien aurreko Egipton du jatorria; azalarentzat olioa egiten zuten, garagardoa eta esnea. Egiptoarrek musulmanei pasatu zieten tradizioa, eta haienek ekarri zuten penintsulara». Txufa berrinduari ura eta azukre pixka bat gehituta lortzen da hortxata.

Esnearen ordezkoa

Europako Valentzian bakarrik landatzen da txufa, Monfortek dioenez. Hortxata freskoak hiru egunetan txartu egiten da, «baina abantaila asko ditu: ekologikoa da, naturala eta oso osasungarria. Ona da bihotzerako, kolesterol txarra kentzen laguntzen du, magnesioa dauka, bitaminak, fosforoa, kaltzioa... oso nutritiboa da», egokia haur zein helduentzat.

«Kuban txufa landatzen ere bagabiltza, hango Gobernuarekin». Musu truk. Laguntzeko. «Esne falta dute. Guk bagenekien txufa basati irteten dela, eta txerriei ematen zietela jateko. Ura eta kanabera azukrea badituzte. Erakutsi diegu txufa nola landatu, eta esne vegetala izango dute!».