

Mon Orxata: un negocio que mezcla tradición y vanguardia

Comercializa la tradicional horchata en puestos repartidos por la capital del Turia

A.M.

VALENCIA. La horchata es uno de los productos más típicos de Valencia, pero su consumo había quedado casi relegado en los últimos años a la localidad de Alboraya, cuna de esta refrescante bebida elaborada

con chufas. Si alguien quería tomar una horchata de calidad, hecha de forma artesanal, tenía que acercarse a los locales de esta población.

Esto fue así hasta que a un grupo de jóvenes emprendedores valencianos se les ocurrió, hace cuatro años, montar una empresa para vender este clásico producto en los puntos con mayor afluencia de gente de Valencia. "Hemos querido sacar la horchata de buena calidad a la calle y acercarla a los consumidores, y para ello hemos distribuido innovadores stands por el cen-



Puesto de Orxata en Valencia. ARCHIVO

tro de Valencia y zonas de gran afluencia turística. Ofrecemos un producto tradicional pero con una imagen moderna", explica Nerea.

Mon Orxata cuenta en la actualidad con unos 25 stands repartidos por destacados enclaves de la ciudad de Valencia. Algunos son fijos y otros, de tamaño más pequeño, móviles. Su diseño es moderno, pero cuentan con algunos elementos tradicionales: por ejemplo, la horchata se sirve con cazo, a la antigua usanza. Con este innovador método de distribución se quiere po-

tenciar el consumo de este popular refresco valenciano como alternativa a las bebidas industriales. La empresa, que el año pasado facturó 800.000 euros, da empleo a más de 70 personas y una de sus prioridades es la contratación de trabajadores con dificultades para acceder al mercado laboral.

Las encargadas de los stands suelen ser mujeres mayores de 40 años. Mon Orxata abrió el año pasado una horchatería al uso -un local- en el centro de Valencia y este mismo mes tiene previsto inaugurar otra.