

LAS PROVINCIAS

PLANES GOURMET

Pasión por el oro blanco

Aceite, jabón, turrón, miel, gominolas... la horchata abandona su estado líquido



CARLA MACIÁN

Cuando el sol des- punta y el mer- cado de los termó- metros aumenta, los restaurantes y puestos de bebida desempolvan sus mesas y terrazas para dar la bienvenida al verano, y con él a los vecinos y turistas que buscan en ellos el consue- lo que les aliviará del calor sofocante de los meses estivales. Frente a esto, qué mejor bebida para poder refrescar a la gente que la más típica y autóctona de la zona, hecha con las mejores variedades de chufa, plantadas y cultivadas durante los meses de abril y mayo. La horchata, el oro blanco valenciano. Considerada la bebida más popular del verano, es además un producto nutritivo con gran aporte energético, rico en elementos minerales y vitaminas entre las que destacan el fósforo, potasio y las vitaminas.

A sabiendas de todas estas propiedades, los hosteleros de la Comunitat Valenciana han decidido dar un paso más con esta bebida y experimentar. Si está buena sola, ¿cómo funcionará mezclándola? En el restaurante TGI Fridays, conocido por su extensa gama de comida americana, han hecho la

prueba. Incluyen en su carta dos variopintos cócteles hechos con horchata. El primero lo han bautizado como "Taronxata" y es perfecto para los más pequeños de la casa. El preparado no contiene alcohol y se entremezcla con sirope de Apple Pie, ralladura de piel de naranja y hielo frozen. Para los más mayores de la casa el cóctel tentación se llama "Ronxata", y se elabora con horchata natural, ron blanco, licor de café, sirope de canela y hielo en rocas. Esta nueva forma de trabajar con la bebida de chufa tiene el propósito de acercar los productos locales, como son la horchata y la naranja, a los productos típicamente americanos que este restaurante ha implantado en la ciudad. Y de paso lograr alternativas a las copas más consolidadas.

Los 'Natur Shakes', que mezclan la horchata y las espinacas, son los que más les gustan al público

Con el mismo afán investiga- dor están en Món Orxata, empre- sa con sucursales en los rincones más transitados de la ciudad. Tampoco aquí se conforman con la horchata tradicional y han decidido dar un paso más. De su mano la popular bebida ha perdi- do el estado líquido para conver- tirse en aceite, jabón, miel o gominolas. En colaboración con otras em- presas especializadas se ha creado una serie de productos, de distinta índole, cuyo ingrediente principal es la chufa.

Un vistazo al escaparate permi- te encontrar dos grandes grupos, los de higiene y belleza, como aceites corporales, jabones o exfoliantes, y los de alimentación, donde se hallan chocolates, turrones, pastas, magdalenas, mermeladas, mieles o aliños, estos últimos realizados con la colabora- ción de Josep Quintana, poseedor de una estrella Michelin.

Para los más pequeños de la familia se han inventado las 'Chufcherías' unas originales nubes de gominola hechas con horchata y caramelo y recubiertas con azúcar glass, así como las 'Chuficookies' que son unas pequeñas galletas hechas con chufa y chocolate que pueden servir



como un perfecto complemento para las meriendas veraniegas de los traviesos de la casa.

Todos estos productos están elaborados con horchata de chufa, harina de chufa, con la propia chufa o con aceites derivados de la misma, éste es el único requisito que las empresas que quieran participar en esta nueva aventura deben aceptar.

Para los que estén interesados en adquirir o en probar estos derivados de la chufa, sólo tienen que visitar tiendas gourmet como la boutique de la horchata o La dispensa de la reina, ambas ubicadas en el centro de la ciudad.

En estas tiendas también se venden collares y pulseras de todos los colores hechos con la el fruto de la chufa, tanto tintada de infinidad de colores como

► **COSMÉTICOS.** De la chufa se extraen aceites íntimos y jabones exfoliantes. ■ CARLA MACIÁN

en el suyo natural. Esta original idea acerca la chufa como complemento a las mujeres y niñas que quieran lucirla en estos meses veraniegos.

En Món Orxata también han decidido saciar la sed con combi-

nados originales del refresco.

Esta empresa se ha unido a la aventura de experimentar con la horchata y ha puesto en marcha dos cafeterías 'Orxata Coffee Shop', que constituyen un espacio dedicado al



culto y la difusión de esta joyas de la huerta valenciana, ampliando sus usos y aplicaciones.

Para poder disfrutar de una horchata bien fría, de helados de todos los sabores mezclados con horchata o de esta misma con cualquier tipo de café, Món Orxata tiene repartidas por la Comunitat varias cafeterías. La primera de ellas se emplaza en la nueva estación del Ave de Valencia y la segunda en el pueblo de Vila Real en Castellón.

Quien desee disfrutar de los cócteles de alcohol y horchata, en estas tiendas puede disfrutar de nuevas variedades como la 'Barranqueta', una mezcla de café licor y horchata, y el 'Trinquet' formado gracias a la unión la horchata con cazalla o

► **ALIÑOS Y MILES.** Del aceite de chufa se obtienen aliños y miles. ■ CARLA MACIÁN



► **COMPLEMENTOS.** Del propio fruto de la chufa se consiguen pendientes y collares. ■ JESÚS SIGNES

TIENDAS

TGI FRIDAY'S
Dirección: Gran Vía 53
Teléfono: 96 307 30 97
Precio: 5, 6 EUROS

ORXATA COFFE SHOP
Dirección: Estación AVE Valencia y Vilareal, Castellón.
Teléfono: 96 186 15 61
Precio: 10, 20 EUROS

MUSEO DE LA HORCHATA
Dirección: Partida de Massamardà, 51
Teléfono: 655 57 07 61

MÓN ORXATA
Dirección: Polígono Alboraya
Teléfono: 961 861 561

con peché, según el gusto del consumidor.

Por diversidad no será. Lanzados a buscar posibilidades no hay elemento que les haya quedado por combinar con la bebida valenciana. Y alguno de los resultados sorprenden.

En los 'Natur Shakes', se junta la fruta y la verdura con la propia horchata. Algunos de los batidos más reclamados por el público son el batido 'Popeye', que consiste en una mezcla de espinacas y horchata, que aunque parezca algo extraña, es una de las más reclamadas por el público.

Otra variedad es el batido 'Sacarin', en la que la protagonista es la zanahoria, que junto con la bebida blanca consigue un sabor dulzón, que encanta a los niños más atrevidos.

Muchas y muy variadas son las propiedades beneficiosas que la chufa puede originar en nuestro organismo, aparte de ser una bebida con unas grandes propiedades digestivas carece de colesterol, por lo que es perfecta para que tanto padres, abuelos o niños puedan disfrutar este verano de ella y acompañarla con uno de los tantos productos obtenidos a partir de la materia prima de la chufa.