

# Un utensilio para hacer horchata casera ideado en Cascante del Río

Chufamix se comercializa en más de 40 países y sirve para hacer leches vegetales

A. R. M.  
Cascante del Río

Hay quien dice que las buenas ideas surgen en los lugares donde uno se relaja. Y ese fue el caso de Antxón Monforte, que ideó un utensilio para hacer horchata y otras leches vegetales, al que bautizó como Chufamix, durante una de sus estancias en Cascante del Río, el pueblo de sus antepasados y su "refugio espiritual".

Cuenta que "la idea inspiradora" surgió un 5 de enero de 2012, mientras descansaba en el pueblo turolense del que emigró su abuelo paterno, Miguel Monforte, y al que Antxón se escapa siempre que puede. Años después, Chufamix Vegan Milker está patentado como invento internacional y se distribuye en más de 40 países.

Antxón asegura que Cascante del Río es su "refugio espiritual", un espacio "entrañable" que le permite conectar con la naturale-

za, con la sencillez de las gentes y con sus antepasados. Por eso, además ha sido su lugar de verano pero también de trabajo durante largas temporadas gracias a internet.

Fue precisamente en una de esas escapadas al pueblo cuando se le ocurrió la solución a un problema hasta entonces no resuelto: la auténtica horchata de chufas sólo dura 5 días refrigerada. "Muchas veces nos llamaban hosteleros de Barcelona o Madrid pidiendo horchata, pero entre que se se enviaba y se recibía, ya casi estaba caducada", comenta Antxón.

Por ello, sentía la necesidad de inventar algo que solucionase este problema. Y ese algo era una herramienta que permitiera hacer horchata de forma sencilla a partir de la chufa, puesto que esta semilla sí se puede almacenar durante largo tiempo.

Mientras su compañera Itziar, "una amante de los vegetales y



Antxón Monforte, en el rincón de la casa familiar de Cascante del Río donde surgió la idea de crear Chufamix

frutas ecológicas", estaba haciendo un puré de verduras con una batidora de mano eléctrica, Antxón cavilaba posibles soluciones al reto que tenía entre manos, según cuenta en la página web [www.chufamix.es](http://www.chufamix.es).

De repente, la imagen de su obrador artesano de horchata en Alboraya vino a su mente y se preguntó: "¿Qué pasaría si redujésemos el tamiz gigante del obrador a un tamaño mini, y sustituyéramos el molino de triturado y las palas de extracción de prensado en frío por una batidora de mano?".

Dibujaron la idea en un papel y se pusieron manos a la obra para realizar un prototipo que estuvo listo 3 meses después. "Con la intriga y la ilusión de un niño", realizaron la primera prueba con chufa, agua y azúcar de caña. "El invento funcionó y la horchata estaba buenísima", aseguran en su relato.

Además, fueron experimentando y descubrieron que el utensilio no solo servía para hacer chufa, sino también otras leches de frutos secos y cereales, zumos verdes e incluso, yogures y quesos veganos.

En Teruel, Chufamix se puede adquirir en los establecimientos de pastelería Muñoz, donde durante algún tiempo también se pudo degustar los productos de Món Orxata. Aunque su intención es retornar el suministro, entre tanto, esta horchata natural puede adquirirse a través de [lahorchatería.com](http://lahorchatería.com) y recibirla en casa "de un día para otro" en una caja isotérmica. Del mismo modo, en los viajes a Valencia, es posible probarla en los carritos ambulantes recuperados por Antxón y en los locales Orxata Coffee Shop.

# La bebida natural, más afrodisíaca y preventiva que la industrial

Un estudio liderado por el CSIF destaca sus propiedades beneficiosas

EFE  
Valencia

La horchata natural es más afrodisíaca que la industrial, al contener una proporción más alta de Arginina, y se ha detectado por primera vez que contiene fosfolípidos, con efectos preventivos y beneficiosos sobre las enfermedades cardiovasculares, las úlceras de estómago o la diabetes tipo 2.

Estos son algunos de los resultados de un estudio químico-nutricional de la horchata de chufa realizado por el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), las universidades de Praga y de València, la

Facultad de Farmacia y los horchateros artesanos Antxón Monforte, de Món Orxata-ChufaMix, y Cristóbal Martí y presentado recientemente.

En el estudio, desarrollado durante el último año y medio, se ha analizado la composición químico-nutricional de los diferentes tipos de horchata y se ha diferenciado el ADN o huella biológica de la chufa valenciana del resto de procedencias.

José Luis Soriano, de la Food&Health Lab de la Universitat de València, explicó que por primera vez se ha detectado en la horchata natural la huella de una presencia significativa de fosfolípidos -parte esencial de las mem-

branas celulares-, destacando el ácido fosfatídico.

En la investigación, donde se han analizando miles de variables químicas de más de 80 muestras de horchata naturales e industriales, se demuestra que la chufa de la horchata natural es uno de los alimentos más fosfolípidos que existen, por encima incluso de la soja.

Este compuesto tiene efectos preventivos en algunas enfermedades cardiovasculares, ya que reduce las hipercolesterolemias, tiene efectos preventivos en la diabetes tipo 2 o las úlceras de estómago y reduce las metástasis cancerígenas en determinadas células.

Además, tanto la horchata natural como la industrial contienen Arginina, un aminoácido, aunque la proporción media es de cinco en la primera y uno en la segunda.

La Arginina es un importante aminoácido que genera la formación del óxido nítrico en el organismo y tiene importantes propiedades fisiológicas, como la capacidad de producir vasodilatación, lo que contribuye a mejorar la circulación y la presión sanguínea, de ahí que se le atribuyen propiedades afrodisíacas.

"La horchata no es un refresco industrial sino una bebida funcional", destacó Antxón Monforte, de Món Orxata-ChufaMix,

quien manifestó las dificultades que tienen para comercializar un producto artesanal que tiene un margen de caducidad de cinco días y tiene que estar entre 0 y 4 grados.

También reivindicó que Valencia es "el Burdeos de la chufa", aunque su producción está limitada a l'Horta Nord, y no se puede "malvender" su producto. Además, destacó que existen diferencias entre la chufa valenciana y la de otras procedencias, ya que la primera tiene un proceso de secado "único en el mundo" que la hace ser "más dulce", al tiempo que aprovechó para reclamar más ayudas públicas para la internacionalización de este sector.

José Luis Navarro, del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos del CSIC, consideró que la horchata industrial "no es horchata, porque se ha modificado sistemáticamente su composición", aunque matizó que el etiquetado de la misma debe ser "transparente, claro e inequívoco".



Ergonomía en el trabajo



**imagen44**  
mobiliario para oficina

C/ Los Enebras, 74 Bajo - Teruel | Telf. 978 60 21 40  
[www.imagen44.com](http://www.imagen44.com)