

“Forns Orxaters”

Andoni Monforte Duart es el fundador de Món Orxata, e inventor de “Chufamix, veggie drinks maker”, un utensilio de cocina para elaborar leches vegetales que triunfa entre vegetarianos y alérgicos a la lactosa y el gluten en más de 30 países .

Món Orxata es la empresa de los populares “carritos de horchata” que está compuesta por 63 personas, en su mayoría mujeres, con un rosario de premios a sus espaldas que la avalan como, entre otros, “Alimentos de España”, “Inserción laboral”, “Innovación Comercial”, “Artesanía”, etc. Es asimismo, creadora del Museo de la Chufa y la Horchata, y empresa pionera en innovadores productos derivados de la chufa como mermeladas, chocolates, turron, crema-licor, etc.

Este 2015, Món Orxata estrena un nuevo proyecto enfocado principalmente a hornos tradicionales. Se trata de retomar la tradición de comercializar leche fresca embotellada, pero con horchata natural de chufas.

“La intrusión de grandes cadenas o de franquicias pseudopanaderas, está siendo muy perjudicial, llevan a cabo una competencia desleal, en nuestro caso, en el sector de la horchata, sucede algo similar, quedamos poquísimos obradores artesanos de horchata en Valencia.”

¿Horchata fresca y natural en hornos tradicionales?

En nuestra ciudad la horchata “de verdad” lleva desde el s. XVI vendiéndose de forma ambulante, y su complemento siempre fueron las rosquilletas, y más tarde, los fartons.

Son productos que se complementan armónicamente, y el cliente final puede, por fin, adquirirlos cómodamente en su horno de toda la vida, con plena confianza.

¿Cómo crees que esta alianza que propones puede beneficiar a nuestro sector?

Venimos de una desoladora realidad en común. Los últimos años algunos hornos tradicionales y horchaterías míticas han cerrado, el último triste ejemplo lo tenemos con la horchatería El Siglo (Plaça Santa Caterina).

En vuestro caso, la intrusión de las grandes cadenas de supermercados o de cadenas de panadería industrial, con franquicias



financiadas por fondos de inversión, está siendo muy perjudicial, ya que llevan a cabo una competencia desleal, a veces incluso brutal, con precios agresivos, con información engañosa al consumidor, etc.

En nuestro caso, en el sector de la horchata, sucede algo similar, quedamos poquísimos obradores artesanos de horchata en Valencia.

Nos sorprende que siendo la horchata un producto tan querido, local y tradicional, nos cuentes que tantos horchateros artesanos hayan cerrado, ¿cómo es esto?

Sencillo. Horchateros sin escrúpulos usan chufas foráneas de pésima calidad, mucho más baratas, y compensan la mala calidad de su horchata sobreazucarándola, y encima rompen los precios porque un horchatero amparado por la Denominación de Origen, no puede competir en precio.

Y aquí viene lo peor, y atención porque esto que voy a decir es muy duro, pero se está creando la tendencia en muchos bares y heladerías de Valencia de obviar tanto la calidad como el origen de la horchata. Igual que con las paellas...o con el pan. Parece que por encima de la calidad, prima el precio barato...

Bien, comprendido, pero ¿por qué hornos y pastelerías tradicionales?

Estamos convencidos de que los hornos y pastelerías tradicionales, que siguen apostando por la calidad antes que por el precio, van a saber relucir esta joya de nuestra huerta, la horchata de calidad valenciana. La unión hace la fuerza y con esta iniciativa las dos partes ganan, y más en los tiempos que vivimos.

LA ENTREVISTA

Horneros-pasteleros y horchateros artesanos debemos continuar por la senda de apostar por diferenciarnos con productos exclusivos y de calidad, que mucha gente sí valora.

¿Sólo trabajáis con y pastelerías tradicionales?

Tenemos actualmente 100 puntos de venta, la mayoría son hornos y pastelerías, y el resto se reparte entre comercios muy especializados como mantequerías, tiendas de ultramarinos y sitios de comida para llevar, todos ellos de nivel.

“El complemento de la orxata ha sido, siempre, la rosquilleta y después los “fartons”

Y si os llamara una cadena de estas que mencionas...¿qué haría Món Orxata?

Pues lo que ya hemos hecho con una de ellas que nos ha llamado, decirles “No”. El dinero es necesario en el sistema en el que vivimos, pero hay cosas mucho más importantes en esta vida como apostar por un determinado modelo de empresa que se apoya en la calidad y la especialización, por encima del “todo vale”, que es lo que nosotros somos, o los principios éticos que deberían regir en nuestro día a día, etc.

No os da miedo pensar que ese hueco que dejáis, por muy de acuerdo que desde J.P. estemos con vuestra filosofía, lo cubran otros copiándoos la idea?

Es algo que tenemos asumido, el 2016 nos van a copiar la idea los horchateros “piratas” que mencionaba antes para satisfacer a alguna franquicia panadera, y también sin dudar, para acudir uno a uno a los hornos en los que estamos. Pero nosotros tenemos nuestro camino, y dando la mejor horchata con Denominación de Origen, al mejor precio que podemos, con un buen servicio, debería ser suficiente para que esta apuesta mutua que estamos empujando, se consolide.

No sólo vendemos horchata, representamos una idea, una forma diferente de ver las cosas, y estamos convencidos que mucha gente lo va a agradecer, a respetar y a valorar.

¿Qué diferencia vuestra horchata de otras horchatas?

Para que lo entendáis claramente, ¿qué tiene que ver el “pan de plástico” elaborado con harinas de baja calidad y con procesos industriales, que venden a precios agresivos algunas cadenas



de supermercados y franquicias de panaderías, con el pan elaborado con harinas nobles, con procesos de elaboración artesanales, con largas fermentaciones y horneado con ilusión y tradición familiar?

Volviendo a la horchata, aunque parezca increíble, es el sabor a “pura chufa” lo que nos diferencia. Somos la empresa de Valencia que menos azúcar añade a su horchata porque no queremos “diferenciarla” ni adaptarla a los paladares “fast food” y “coca-cola”.

Empleamos chufa que cultivamos directamente en L’Horta Nord, a menos de 5 kilómetros de nuestro obrador en Alboraià. Sin intermediarios, con buenos amigos agricultores, agua descalcificada, y poquito azúcar; o la versión “Sin Azúcar” para diabéticos que ya estamos sirviendo a muchos hornos.

Y nuestra horchata es como la del siglo pasado, elaborada por el sistema tradicional.

Somos unos puristas porque somos “horchata-adictos”, y a los primeros a quienes nos tiene que gustar la horchata, es a nosotros mismos, y ¡somos muy exigentes!

Y si un solo día la horchata falla, porque usamos una partida de chufas de otro campo, o por la razón que sea, las señoras horchateras nos empiezan a acribillar a llamadas desde todos los carritos enfadadísimas con nosotros, ellas son nuestra mejor garantía de calidad.

Nos hemos enterado que sois los horchateros oficiales de la Casa Real y hasta del Papa...

La verdad es que mucha gente famosa que visita Valencia toma nuestra horchata, gente tan dispar como el grupo Extremoduro, Julio Iglesias, Demi Moore, Carl Lewis, Karpov, Almodovar, los Reyes Felipe y Leticia varias veces (la reina es además súper fan de la Chufamix), etc, y sí, entre otros horchateros como Subies o Daniel, le hemos dado horchata al ex-papa Ratzinger varias veces, incluidos los 10 litros que se llevó con hielo en su avión al Vaticano en su última visita a Valencia.

Eso sí, nosotros vivimos en un 70% del pueblo valenciano, en un 30% del turista, y en un 0% de los famosos.

¿Cómo estáis haciendo la venta a los hornos?

Pues mira, tienes delante de ti al comercial que va de puerta en puerta y sin cita previa. En las empresas pequeñas ya sabéis, todos hacemos de todo, como muy bien saben los horneros... ¡no nos queda otra!

¿Y qué tal la experiencia?

Encantado, cuando ves la cara de ilusión que ponen cuando les explicas el proyecto, y las palabras de ánimo y solidaridad, eso lo vale todo. La acogida que nos dispensan los horneros es muy buena porque hablamos el mismo lenguaje, compartimos los mismos problemas y nos hace la competencia brutal la misma gente. Tenemos ya más de 70 hornos que se han convertido en clientes y amigos.

¿Cómo va en los hornos y pastelerías en los que habéis comenzado?

Teniendo en cuenta que el clima desde fallas hasta mayo ha sido pésimo para la horchata, puedo decirte que muy bien en el 90% de los hornos.

Los horneros están muy contentos porque sus clientes lo están, y porque saben que tienen un producto de calidad y súper exclusivo que casa como anillo al dedo con los suyos.

Nuestra horchata engancha y satisface a los auténticos gourmets que aprecian su intenso sabor a chufa, y una vez la prueban, todos sin excepción, regresan a por más.

Y eso que el boca a boca no está más que comenzando a dar sus primeros coletazos.

“En nuestro caso, como en el de las panaderías artesanas, prima la calidad”

¿Cómo se os ocurrió la idea?

Esta idea nace curiosamente en Alicante de nuestra empresa hermana, Carroxata, que lanzó las “botellitas” en la provincia de Alicante el 2014 de forma muy exitosa después de que el Ayuntamiento de Alicante les denegará las licencias de venta ambulante para sus carritos de horchata. La necesidad, agudiza el ingenio, y Carroxata acertó. Entre Carroxata y Món Orxata sumamos 273 panaderías entre Alicante y Valencia.



¿Cuál son vuestros objetivos con esta iniciativa?

Dos objetivos. El primero convertir a los hornos y pastelerías en los únicos puntos de expedición garantizada de horchata Valenciana de calidad. El segundo, dar a los hornos y al pequeño comercio una herramienta exclusiva, local y de calidad que la gente no encuentra en cadenas industriales, ayudando a profundizar en esa apuesta por la innovación que estamos detectando en muchos hornos.

¿Nos puedes concretar esa innovación que estás detectando en los hornos?

Como nos ocurre a nosotros, en la horchata, son muchos los panaderos que empiezan a pensar que “el futuro es el pasado”, volviendo a la esencia del oficio: elaboraciones sin prisas y con buena materia prima. Muchos están introduciendo panes espectaculares elaborados con harinas nobles, ecológicas o introduciendo especias, semillas, fermentaciones largas, uso de masa madre, etc.

Además de horchata adicto, soy también empanadilla-adicto, desde que hace dos meses empecé a patearme los hornos de Valencia, y te voy a decir una cosa, me estoy encontrando con unas variedades de empanadillas súper creativas y sabrosas.

Son solo pequeños ejemplos, porque la actitud, el sacrificio, y la determinación de hacer las cosas bien que muchos horneros nos están mostrando, nos ponen los pelos de punta.

Y para acabar, un sueño...

Exactamente el mismo que cuando fundamos Món Orxata: “Devolver a la chufa y horchata valencianas de calidad a la posición histórica, comercial, cultural, agrícola, y gastronómica que entendemos que le corresponde”.