

LA MEMORIA VIVA DE

LA HORCHATA



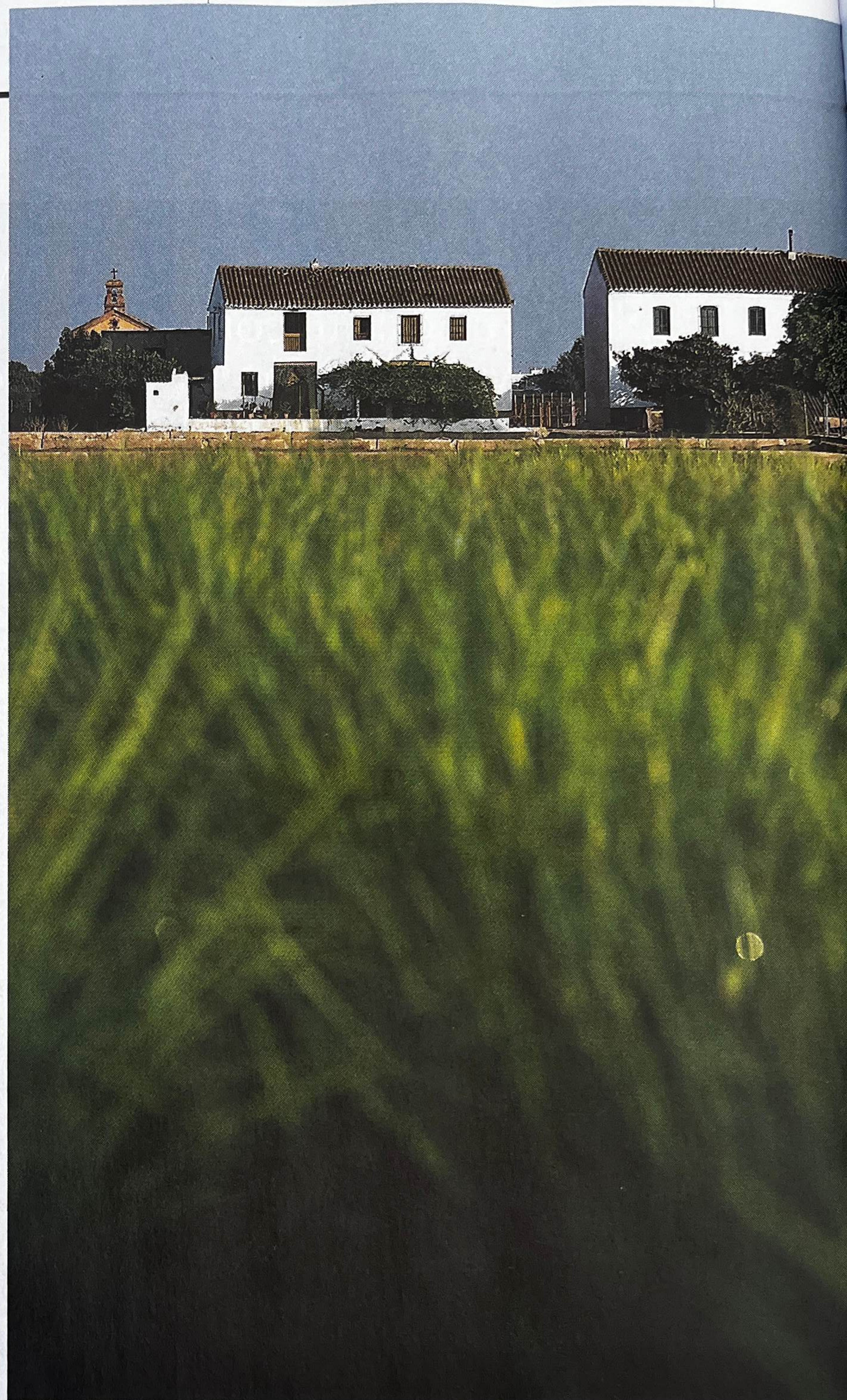
En la puerta de un concierto en Valencia, un grupo de amigos decidió plantar un carrito con la bebida de chufa. Poco después, el proyecto se convirtió en Món Orxata, y hoy tienen puestos en toda la ciudad. Los distingue el producto ecológico y sin pasteurizar.

por Celia Fernández
fotografía de Raúl Belinchón



En la página anterior, Andoni Monforte, cofundador de Món Orxata, en los campos de chufa de Alboraya. En esta página, granos de chufa ecológica.

En esta página, de izquierda a derecha, Andoni Monforte, en la puerta del obrador artesano de la empresa que emplea maquinaria de finales del siglo XX, y campos de cultivo de Alboraya. En la página siguiente, de izquierda a derecha y de arriba abajo, un manojo de chufa; la misma planta en secadero, y una embotelladora de llenado semimanual para horchatas, jarabes y gaseosas de Cataluña.

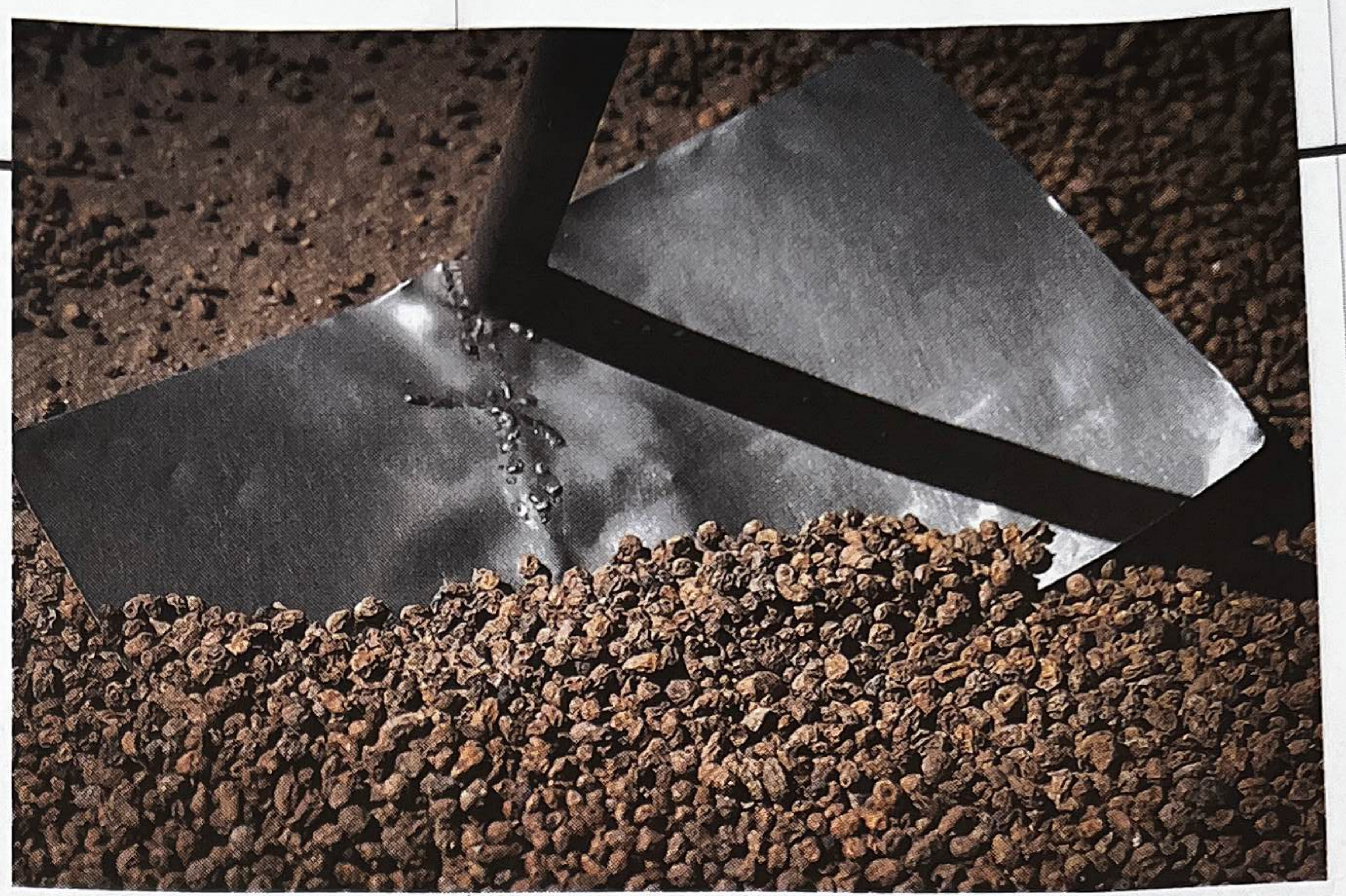


SUS AMIGOS LES dijeron que no iba a funcionar. Que de noche, cubata y cervezas, pero ese 30 de mayo de 2003, Andoni, Yolanda, Nerea y Antón se empeñaron en plantar un carrito de horchata en la Ciudad de las Artes y las Ciencias de Valencia, a las puertas del concierto de Björk. Fue un éxito contra todo pronóstico, y constataron que la horchata apetece en cualquier momento. La gran revelación llegaría, sin embargo, en los meses siguientes, cuando uno de cada dos ancianos que se acercaban a aquel carrito exclamaba: “¡Si esto es como se ha vendido horchata toda la vida, *homme!* ¡*Felicitats!*”. A la enésima vez, el grupo de noveles horchateros acudió a la hemeroteca de la Universidad de Valencia. “Nos dimos cuenta de que estábamos re-

cuperando la forma más antigua de vender horchata”, recuerdan hoy, en la sede de Món Orxata, Andoni Monforte y Yolanda Morán (ambos de 53 años y de Valencia), para quienes la chufa y su bebida se han convertido en una obsesión. La idea germinó en Venezuela, en 1999, cuando Monforte andaba de mochilero, y cada vez que probaba una chicha —blanca y líquida, como la horchata— en un puesto ambulante se retrotraía a las meriendas con su abuelo en la mítica Horchatería Rin. Cuando regresó, convenció a su hermana, a su cuñado —ambos dejarían el proyec-

to más adelante— y a Morán, hoy directora general, de replicar el modelo venezolano vendiendo la bebida valenciana. Los primeros carritos —fabricados a partir de chatarra— los alimentaban de la horchata que compraban a pequeños artesanos. “Andoni subía las cubas por la noche a su piso, un tercero sin ascensor en Ruzafa, para limpiarlas y teníamos un almacén de 40 metros cuadrados. Veníamos novatos al sector”, explica Morán.

Pronto aprendieron los gajes del oficio. Por ejemplo, todas las vendedoras son hoy señoras mayores. La



horchata fresca hay que removerla para que el almidón no quede abajo, y ellas “mueven la horchata como si fuera la comida de sus nietos, pregonan masivamente ‘¡yay, horchata fresqueta!’, y mantienen el carrito impoluto”, explica Morán, actualmente representante del gremio de horchateros de Alboraya, cuna de la chufa y donde se encuentra la empresa. En 2019, llegaron a tener una veintena de puestos en toda la ciudad, aunque actualmente son 10.

El negocio de los carritos les abrió la puerta al mundo de este tubérculo. Al descubrir que nadie lo cultivaba en ecológico, se lanzaron a la cosecha de la chufa y a producir ellos mismos su derivado jugo. “La chufa no necesita fertilizantes porque es una mala hierba, una superviviente de millones de años. Así que adelantamos el dinero a algunos agricultores que sabíamos que producían en

ecológico y lo pusimos en marcha”. En 2005, lograron la primera cosecha de chufa ecológica denominación de origen de Valencia y, un año más tarde, instalaron un obrador ideado por un agricultor de esta huerta. “Nos han ofrecido máquinas supernuevas que hacen cinco veces más horchata en cinco veces menos tiempo, pero hemos hecho pruebas y no nos gusta el sabor que queda”, explican.

Món Orxata es una empresa pequeña porque se empeña en cuidar su materia prima por encima de todo lo demás. “Hace muchos años decidimos dejar de crecer. A veces

Andoni Monforte convenció a su hermana y a su cuñado de replicar el modelo venezolano vendiendo la bebida valenciana

es mejor ser pequeño, tratar mejor el producto y tener una comunicación más familiar que ser enormes”, apunta Monforte. Dependiendo de la temporada, en esta nave trabajan entre 20 y 40 personas. En verano, producen unos 1.000 litros de horchata al día.

El reto es lo extremadamente perecedera que es la horchata cuando es fresca: apenas dura un día en un frigorífico doméstico. Pero se niegan a pasteurizar lo más mínimo. “Eso es una bebida que está muerta, no tiene nutrientes”, dice Monforte, quien critica la competencia desleal de las



grandes empresas cuando anuncian que su horchata es fresca, pero, en realidad, está “ultrapasteurizada”. Una investigación de la Universidad de Valencia, el CSIC y la Universidad de Química y Tecnología de Praga, en la que participó Monforte y que analiza más de 80 muestras de horchata, ha constatado una pérdida de valor nutricional asociada a los tratamientos térmicos que permiten alargar la vida de esta bebida.

Quizás fue el sabor de lo auténtico, o quizás sus propiedades, lo que llevó al Papa, durante su visita a Valencia en 2006, a pasar cinco días “enganchado a esta horchata” y a acercarse el último día al carrito de La Fina para llevarse 10 litros de este jugo al Vaticano. Extremoduro llegó a consumir un par de litros antes de un concierto que duró una hora más de lo habitual —Morán lo atribuye a las virtudes de esta bebida—, y Al-

“La horchata pasteurizada es una bebida que está muerta, no tiene nutrientes”, dice el fundador de Món Orxata

modóvar entró “en trance” cuando le dieron a probar una de sus chufas durante el rodaje de *Dolor y gloria* y el cineasta viajó mentalmente a las verbenas de su infancia. La empresa vende además sus chufas a restaurantes de estrella Michelin —Arzak fue el primero en elaborar un plato, ternera mechada en leche de chufas, en 2006— y ha colaborado con distintos cocineros en la producción de licores, mermeladas, chocolates, aceites o chuferías. “Vendemos algunos productos en nuestros carritos, pero a una escala mínima”, explican los valencianos.

Una constante en la trayectoria de la empresa ha sido encontrar la manera de acercar al consumidor final la chufa y su derivada en su estado más puro. Esa misión hizo que el 1 de enero de 2012, Monforte, recostado en el sofá, abriera de pronto los ojos y gritara: “¡Eureka!”. Mientras escuchaba el sonido de una trituradora en la cocina, le vino a la mente cómo sería meter un obrador de horchata en pequeño dentro de una batidora. Llevó a producir su idea, comprobó que funcionaba y, con el artilugio en las manos, se embarcó en un viaje en furgoneta

PLACERES GASTRONOMÍA

En la página anterior, de izquierda a derecha y de arriba abajo, la directora general de Món Orxata, Yolanda Morán, en un secadero de chufas; dos garrapiñeras de horchata, y granos ecológicos. En esta página, de izquierda a derecha, el puesto de Món Orxata, una réplica de los antiguos carritos de venta, en la plaza de la Reina, y una etiqueta de principios del siglo XX.



de tres meses desde Valencia hasta Estocolmo. Al estilo de los comerciales norteamericanos de los años treinta, recorrió puerta a puerta las empresas ecológicas de toda Europa. Hoy, Vegan Milker es una de las máquinas para preparar bebidas vegetales más vendidas del continente, y Moulinex y Tefal han adquirido su patente.

A pesar de todo, Monforte y Morán sienten que el mundo de la horchata fresca artesana está en vías de extinción. Monforte lo intuyó desde el principio y, además de cofundar el Museo de la Horchata y la Chu-

fa Valencia, hace 20 años comenzó a reunir su propio acervo gracias a los chivatazos de agricultores y a base de recorrer subastas y anticuarios. Hoy, en el Espai Món Orxata, una galería a la entrada de la nave inaugurada en mayo y que ha recibido ya más de 1.000 visitas, expone ese arsenal de otro tiempo —botellas, máquinas, artesanías, recortes de periódicos, fotografías— y reconstruye la historia de la chufa hasta nuestros días, pasando por el antiguo Egipto, el Madrid de los años treinta, Leonardo da Vinci, Théophile Gautier o Emilia Pardo Bazán.

El *tour* comienza ante un altar presidido por la Virgen de la Huelva —patrona oficial de los horchateros—, un caliqueño —en homenaje al tabaco que se rotaba con la chufa de estos campos—, un vasito de cazalla —la gasolina de los agricultores antes de salir al campo de madrugada—, un cuenco de chufas. Debajo, una fotografía en blanco y negro de unos agricultores: la pareja cuyos campos fueron expropiados para construir el polígono de Alboraya y que también era propietaria de esta nave. “Sus hijos nos la vendieron porque les explicamos que queríamos convertirla en un homenaje a los auténticos amos de la huerta: los agricultores de la chufa y la horchata natural”, cuentan Monforte y Morán. Su empresa, Món Orxata, es más que una fábrica: es una forma de mantener viva una tradición que va más allá de lo que sirve en un vaso. —EPS