

## Restauradores con estrella Michelin crean platos basados en la chufa de Valencia

‘CREA ORXATA’ PERSIGUE IMPULSAR LA PRESENCIA DE ESTOS PRODUCTOS EN LAS COCINAS DE HOGARES Y RESTAURANTES

Los restauradores Ricard Camarena, de Arrop; Jorge Bretón, de La Sucursal; y Oscar Torrijos, responsable del restaurante de su mismo nombre, poseedores todos de una estrella Michelin, participaron este martes en la I jornada gastronómica de la Horchata y la Chufa de Valencia en la cocina. Los cocineros propusieron originales platos como ‘Horchata de Chufa y haba tonka, con pulpo asado a la llama y manzana encurtida con miel y vinagre’, ‘Gamba roja con praliné de chufas y algas al ajillo’ o ‘Sopa fría de chufas con zanahorias’, informaron los responsables de la iniciativa.

PANORAMA-ACTUAL - 08/07/2008 19:36 h.

‘Crea Orxata’, la primera jornada gastronómica centrada en impulsar la presencia de estos productos típicamente valencianos en las cocinas de hogares y restaurantes de toda España, fue inaugurada este martes por el subsecretario de Turismo, Jorge Muñoz, en la sede del CdT de Valencia, con la participación de profesionales de la cocina.

Esta primera edición del encuentro mostró un amplio abanico de recetas innovadoras, con propuestas dulces y saladas, que reflejan la personal interpretación que de estos productos genuinamente valenciano han realizado cada uno de estos artistas de la cocina de autor.

Este es el caso de de Ricard Camarena, el chef y propietario de Arrop, que ha presentado su ‘Horchata de Chufa y haba tonka, con pulpo asado a la llama y manzana encurtida con miel y vinagre’, una propuesta con raíces en la cocina tradicional y que rescata la idea de una sopa fría a base de horchata salada, o su ‘Cremoso de arroz con horchata, cristales de limón y melón anisado’, que evoca los sabores del verano preferidos para este maestro de la cocina que lleva siete años presentando en sus menús degustación platos elaborados con estos productos, explicaron las mismas fuentes.

Por su parte, Jorge Bretón, al frente de la cocina de La Sucursal, apostó por presentar un plato de mar, ‘Gamba roja con praliné de Chufa y algas al ajillo’, con el que mostrar las posibilidades de este tubérculo empleado como fruto seco en la cocina. También sorprendió con su ‘Nube farton con aire helado de horchata e infusión de cítricos’, un homenaje a una bebida popular, nacida de la mezcla de la Horchata de Chufa de Valencia con granizados de cítricos.

Mientras, el consagrado Oscar Torrijos creó una ‘Sopa fría de Chufas con zanahorias’, una propuesta fresca, similar a una vichyssoise con la Chufa de Valencia como protagonista, y una ‘Horchata frita con helado de chufa y teja de pasas’,

reinterpretación de una receta de siempre con nuevos aires.

## INVESTIGACIÓN UPV

Espumas, esferificaciones o gelatinas de Horchata de Chufa de Valencia son algunas de las nuevas técnicas que están investigando para aplicar a la Horchata y a la Chufa de Valencia desde Área de Ciencia y Cocina del Departamento de Tecnología de Alimentos de la Universidad Politécnica de Valencia. Su responsable, Purificación García Segovia, señaló que son "múltiples las posibilidades que presentan estos productos".

Como ejemplo, la investigadora y responsable también del programa Indaga, expuso el último proyecto que están desarrollando y que les ha llevado a analizar las distintas posibilidades para lograr que el tubérculo de la chufa presente una textura suave similar al de la patata o el garbanzo a la hora de cocinarlo.

‘Crea Orxata’, impulsada por el Consejo Regulador de la D.O. Chufa de Valencia, con la colaboración con el CdT de Valencia, nace con la vocación de convertirse en un referente dentro del mundo de la gastronomía y lograr despertar el interés de los grandes chefs de nuestro país sobre las infinitas posibilidades de unos productos hasta ahora desconocidos en las cocinas, poseedores de numerosas propiedades saludables, que podrían ocupar un lugar destacado en sus cartas.■