

JORNADA DE COCINA CREATIVA 'CREA ORXATA'

Gambas, pimientos... y horchata

- **Valencia impulsa la primera jornada gastronómica para promocionar la chufa**
- **Torrijos, Camarena y Bretón exhiben sus particulares recetas con el producto**

Actualizado miércoles 09/07/2008 10:22 (CET)

SANDRA JUAN

VALENCIA.- Una joven aldeana de la huerta de Valencia dio a probar al Rey Jaime I una bebida blanca y dulce. El Rey, sorprendido, preguntó ¿que és això?, frase valenciana cuyo significado es ¿qué es esto?. Ella contestó inmediatamente, es 'llet de chufa' ('leche de chufa'). El Rey, al sentir un sabor exquisito y dulce, dijo: 'això no és llet, això es Or Xata' ('eso no es leche, es oro guapa').

Leyendas de este tipo son las que nos hacen saber el buen sabor y alto potencial que tiene la horchata. Por ello, no hay que considerarla como una simple bebida refrescante de verano, sino como algo más.

Para ello, se han reunido este martes en Valencia el subsecretario de Turismo, Jorge Muñoz, el presidente de la Denominación de Origen Chufa de Valencia, Miguel Muñoz y el director del Centro de Desarrollo Turístico, Javier González. Además, tres de los grandes, **los tres ases de la cocina valenciana**, han asistido para hacer ver que la horchata posee propiedades digestivas muy saludables.

Jorge Bretón, chef de 'La Sucursal', Ricard Camarena, chef y responsable del restaurante 'Arrop' y Oscar Torrijos, los tres, ganadores de una estrella Michelin, han mostrado diversos platos con el 'nuevo' ingrediente, la horchata.

Platos como 'Horchata de chufas y haba tonka con pulpo a la llama y manzana encurtida con miel' o 'Gamba con praline de chufa y algas al ajillo' son los que han hecho descubrir al público de la I Edición de 'Crea Orxata' las **infinitas posibilidades de la horchata y chufa** de Valencia en la cocina creativa.

Esta primera edición también ha contado con la intervención de la responsable del área de cocina del Departamento de Tecnología de Alimentos de la Universidad Politécnica de Valencia, Purificación García Segovia, quien ha explicado que son múltiples las posibilidades que presentan estos productos.

'Crea Orxata', impulsada por el Consejo Regulador de la denominación de Origen Chufa de Valencia, con la colaboración con el Centro de Turismo 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.



Gamba con chufa. Plato presentado por Jorge Bretón en 'Crea Orxata' (Foto: Jose Cuéllar)

Dirección original de este artículo:

<http://www.elmundo.es/elmundo/2008/07/08/valencia/1215528093.html>