

VIDA Y OCIO

Horchata con estrella Michelin

Cocineros de Valencia crean platos con la chufa como ingrediente principal

09.07.08 - ANA M. PI | VALENCIA

El origen de la chufa se remonta al antiguo Egipto, donde incluso se encontraron muestras de chufas en los sarcófagos de los faraones. No fue hasta el siglo XIII cuando su uso se propaga de mano de los árabes, quienes plantan cultivos de chufa en la zona mediterránea. Su presencia se extendió por todo el mundo, pero Valencia se erigió la cuna de la producción del tubérculo en Europa.

La asignatura pendiente de la chufa en pleno siglo XXI es acceder a los fogones para superar su *etiqueta* de frescos. Cocineros con estrellas Michelin asumieron ayer este reto en *Crea Orxata*, la primera jornada gastronómica que se celebró en Valencia.

Al encuentro acudieron los prestigiosos chefs valencianos Óscar Torrijos, Ricard Camarena y Jorge Bretón. Dos cosas unen a estos tres maestros de la cocina: son poseedores de la prestigiosa estrella Michelin y comparten el objetivo de abrir la puerta grande de la gastronomía a la chufa y sus derivados.

Qué mejor manera que demostrar las bondades culinarias del tubérculo que con la sartén en la mano. Jorge Bretón, del restaurante La Sucursal, presentó al público "un plato de mar" con gamba roja con praliné de chufa y algas al ajillo, seguido de una nube de fartón con aire helado de horchata e infusión de cítricos. ¿El resultado? Dos atrevidas y coloridas recetas.



El cocinero Jorge Bretón, del restaurante La Sucursal. /javier peiró

A la vanguardia

El chef Óscar Torrijos cocinó una sopa fría de chufas con zanahorias, y como postre horchata frita con helado de chufa y teja de pasas. ¿El fruto? Dos platos minimalistas a la altura de los restaurantes más vanguardistas. Pueden resultar combinaciones insólitas, e incluso, extravagantes, pero en absoluto lo son para los paladares más exquisitos. Si el potencial comensal toma la cocina creativa como un universo artístico que combina riesgo y sorpresa, entonces descubrirá los múltiples sabores y texturas de la chufa.

La moda de cocinar con horchata se está extendiendo por algunos restaurantes de la Comunitat, de modo que no se sorprenda si lee en la carta de algún establecimiento propuestas como "horchata de chufas y haba tronca, con pulpo a la llama y manzana encurtida con miel".

El responsable de este creativo plato es Ricard Camarena, propietario y cocinero del restaurante Arrop. Su propósito es fusionar el arte culinario clásico con la innovación gastronómica más experimental. No es de extrañar que defina su propio estilo como "cocina sencilla con raíz tradicional", pues para Ricard ambas propuestas "son inseparables", matizó.

La idea de emplear la chufa y la horchata en los fogones surge después de largo tiempo de experimentación. Nada está tomado a la ligera. "Ya hace años que estábamos trabajando con la horchata de varias maneras. *Crea Orxata* ha sido el empujón para intentar que la gente se tome un poquito más en serio que la chufa es un ingrediente más. El proceso de elaborar recetas con este tubérculo ha sido fácil y gratificante", aseguró Ricard.

Si bien es cierto que la mayoría de consumidores sigue asociando la horchata con un simple fresco, el empuje de unos pocos valientes cocineros comienza a dar sus frutos en forma de menús tan arriesgados como sabrosos. Pese a que algunos clientes aún se muestran reticentes a estos nuevos descubrimientos, chefs como el de Arrop no dudan en introducir la horchata en su cocina. "Estamos introduciendo estos platos poco a poco en el menú degustación. La gente está ansiosa de probar cosas nuevas y el enfoque que se está dando a la chufa en las

nuevas recetas es diferente".

Los beneficios de la horchata son bien conocidos. Muchos informes demuestran que el tubérculo, que puebla la huerta de Alborai, es un producto muy nutritivo y delicioso. Si maestros de los fogones rompen los tópicos al elaborar menús para sibaritas, déjese llevar por esta nueva cocina de autor.