

SOCIEDAD

Chufas con estrella

Tres cocineros valencianos con una estrella Michelin se dan cita en un curioso reto gastronómico: abrir la puerta grande de sus cocinas y de la alta gastronomía a la chufa y a sus múltiples derivados

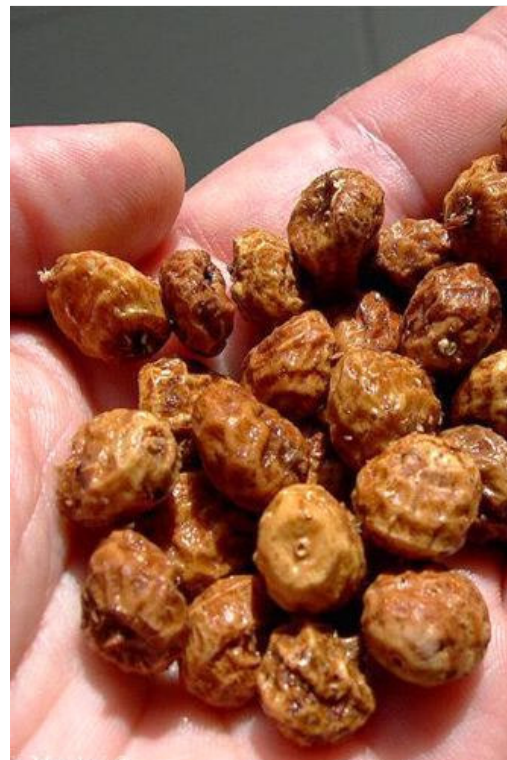
11.07.08 - PABLO G. MANCHA | LOGROÑO

La horchata es un peculiar refresco cremoso, de aspecto lechoso y sabor dulzón que se obtiene de las chufas, unos pequeños tubérculos que se forman en la raíces de la planta *Cyperus esculentus*, y que pueden llegar a ser comestibles una vez secados, cuando el almidón que contienen se transforma en azúcar. En Valencia, además de todo esto, la horchata es casi una religión que tenía pendiente una importante asignatura: superar su etiqueta de refresco y acceder a los fogones exclusivos de varios cocineros poseedores de una estrella Michelin.

Así que varios de los más prestigiosos chefs valencianos se dieron cita en un curioso reto gastronómico: abrir la puerta grande de sus cocinas a la chufa y a sus múltiples derivados. Los restauradores que se lanzaron la aventura fueron Ricard Camarena, del 'Arrop', (Gandía); Jorge Bretón, de 'La Sucursal', en el Museo de Arte Contemporáneo de Valencia; y Óscar Torrijos, que regenta el restaurante de su mismo nombre, en Valencia. Estos tres chefs poseen la prestigiosa estrella Michelin y comparten el objetivo de bucear en su sensibilidad y en los productos para dar con nuevos sabores y sorprendentes texturas.

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. Por su parte, Jorge Bretón, apostó por presentar un plato de mar: Gamba roja con praliné de chufa y algas al ajillo, con el que pretendió demostrar las posibilidades de este tubérculo empleado como fruto seco en la cocina, además, también sorprendió con su Nube farton con aireado de horchata e infusión de cítricos. Por último, Ricard Camarena se atrevió con esta maravilla: Horchata de chufas y haba tronka, con pulpo a la llama y manzana encurtida con miel.

Además, la Universidad Politécnica de Valencia (UPV), a través del Area de Ciencia y Cocina del Departamento de Tecnología de Alimentos, está investigando nuevas técnicas para aplicar a la horchata y a la chufa, como espumas, esferificaciones o gelatinas.



La chufa encuentra nuevos usos en la mesa. / L. R.

UN POCO DE HISTORIA

El origen: La especie *Cyperus esculentus*, llamada comúnmente juncia avellanada, es una planta herbácea que produce el tubérculo comestible conocido como chufa.

La planta: *Cyperus esculentus* es una planta vivaz, que alcanza unos 40 a 50 centímetros de alto y que posee un sistema radicular rizomático, en el que se forman eventualmente las chufas, con hojas basales y enteras.

Cultivo: requiere de suelos arenosos y un clima templado; como tal, el clima mediterráneo de Valencia es particularmente propicio para su cultivo. Las chufas son plantadas entre los meses de abril y mayo, e irrigadas semanalmente hasta su recolecta, en noviembre y diciembre.

Uso: Una vez recolectadas, las chufas son lavadas y secadas para su conservación, encontrándose a la venta estando ya secas. Su uso más apreciado es para la elaboración de la horchata.

Historia: Al haberse encontrado restos en

vasijas del Antiguo Egipto, se sabe que este tubérculo tiene una historia de cultivo de al menos 4000 años, siendo una de las primeras plantas explotadas en la agricultura. Las chufas fueron introducidas en España por los árabes durante el tiempo en que ocuparon territorios en la península. Además, las chufas contienen un 20-36% de aceite.