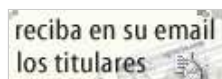




## Secciones

- [Portada](#)
- [Opinión](#)
- [Política](#)
- [Laboral](#)
- [Cultivos](#)
- [Ganadería](#)
- [Agroalimentación](#)
- [Gestión hídrica](#)
- [Desarrollo rural](#)
- [Forestal](#)
- [Medio ambiente](#)
- [Caza](#)
- [Turismo rural](#)
- [I+D](#)
- [Empresa](#)
- [Maquinaria](#)
- [Certámenes](#)



## Regiones

## Hoy

Enviar por correo Imprimir

## “Crea Orxata 09”, la fusión de la Horchata de Chufa de Valencia con la alta cocina.

Tres estrellas Michelin experimentarán con las posibilidades que ofrecen la Horchata y la Chufa de Valencia en la restauración.

Redacción • 15/09/2009 9:21:57

El CdT de Valencia acogerá el próximo 30 de septiembre, y por segundo año consecutivo, la celebración de la jornada gastronómica de alta cocina “Crea Orxata 09” impulsada por el Consejo Regulador de la D.O. Chufa de Valencia para potenciar las infinitas posibilidades que ofrecen la Horchata y la Chufa de Valencia como ingredientes de excepción.

En esta nueva edición, “Crea Orxata 09” contará una vez más con la participación de tres estrellas Michelin: los chefs de los restaurantes Riff, Vertical y Alejandro del Toro que experimentarán con el potencial de ambos productos, genuinamente valencianos, en la cocina de autor tanto en la elaboración de recetas dulces como saladas.

Los chefs valencianos Bernd Knöllner, del Riff; Jorge Bretón, de Vertical y La Sucursal; y Alejandro del Toro, responsable del restaurante de su mismo nombre, serán los encargados de liderar esta jornada culinaria que se celebrará el próximo 30 de septiembre en el CdT de Valencia. Una cita dirigida a profesionales de la gastronomía, que también contará con la participación del Área de Ciencia y Cocina del departamento de Tecnología de Alimentos de la Universidad Politécnica de Valencia.

En su segunda edición consecutiva, “Crea Orxata 09” ha logrado despertar el interés de grandes chefs de nuestro país en unos productos hasta poco explotados en la cocina y que cuentan con numerosas propiedades saludables. De hecho, esta jornada organizada por la D.O. Chufa de Valencia, con la colaboración con el CdT de Valencia y la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, ha logrado que en el último año se hayan multiplicado la presencia de propuestas a base de Horchata y de Chufa de Valencia en las cartas de restaurantes de primera fila.

“Crea Orxata 09” forma parte de las iniciativas desarrolladas por el Consejo Regulador de la D.O. Chufa de Valencia para lograr desestacionalizar el consumo de la Horchata y de la Chufa de Valencia y lograr su entrada en la cocina, ya sean la de restaurantes de referencia como en la de buena parte de los hogares. Es más, este Consejo Regulador ha incluido en su web [www.chufadevalencia.org](http://www.chufadevalencia.org) una sección de recetas elaboradas con Horchata y con Chufa de Valencia y ha creado un blog, “Nova Orxata”, dedicado de manera específica a la difusión de platos caseros reunidos por la Denominación de Origen: [www.novaorxata.blogspot.com](http://www.novaorxata.blogspot.com).

La Denominación de Origen Chufa de Valencia se erige en certificado de la calidad del producto y el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Chufa de Valencia es el organismo que responde por ella. El objetivo principal de esta D.O. es el de garantizar la procedencia valenciana y la máxima calidad de unos productos altamente saludables como son la Horchata y la Chufa de Valencia, avalados por numerosos estudios médicos.

[Ver comentarios \( 0 comentarios \) / Añadir comentario](#)

[| Nosotros | Contactar |](#)

Hoy es: 16.09.09

Ultima actualización:  
16.09.09 - 14:53:12

Al otoño caliente

## Grupo EA

