

La Denominación de Origen Chufa de Valencia es el certificado de la calidad de la auténtica Horchata y de la Chufa de Valencia. Unos productos genuinamente valencianos, referentes de salud y energía.

Desde el Consejo Regulador de la D.O. Chufa de Valencia se trabaja para ampliar las fronteras de ambos productos, dar a conocer sus múltiples propiedades beneficiosas y posibilidades dentro y fuera de la cocina.

Crea Orxata 09

30 de Septiembre de 2009 - CdT de Valencia





Crea Orxata 09



Alejandro del Toro (Alejandro del Toro)

Pertenciente a la cuarta generación de una familia volcada en el mundo de la restauración, Alejandro del Toro se ha formado en los fogones de maestros como Martín Berasategui y Manuel de Osa y cuenta desde 2001 con su propio restaurante, que abrió junto a su mujer Yaneth Álvarez, maître y gran sumiller. Tan sólo dos años después les llegó el reconocimiento internacional al otorgarles su primera estrella Michelin. Su apuesta pasa por ofrecer una cocina de mercado basada en la dieta mediterránea, con toques de vanguardia.



Vertical (Jorge Bretón)

Un equipo avalado por los años de experiencia logrados en las cocinas de su restaurante hermano La Sucursal, donde se ha formado la mayoría del equipo capitaneado por el chef Jorge Bretón. Con una estrella Michelin recién estrenada en su haber, en sus recetas, creadas en colaboración con Jorge Bretón, se saborea una cocina creativa de inspiración mediterránea en la que destaca la calidad de la materia prima con la que trabajan.



Riff (Bernd Knöllner)

El restaurante Riff ha cumplido ya ocho años de historia ligado a su alma máter, después de otros ocho años cosechando fama al frente de su primer restaurante El Angel Azul. El chef Bernd Knöllner, conocido por su espíritu innovador que le ha llevado a reinterpretar de una manera atrevida la cocina mediterránea y especialmente la valenciana. Siempre con el máximo respeto a la materia prima, este mago de los fogones apuesta por una cocina de autor creativa y al mismo tiempo divertida, en la que entremezcla aromas y sabores de diferentes culturas para lograr un toque único en sus creaciones, que le han valido la estrella Michelin desde 2008.

Departamento de Tecnología de los Alimentos (Purificación García)

Licenciada en Ciencias Biológicas y con Doctorado en Tecnología de Alimentos de la Universidad Politécnica de Valencia, en la actualidad es investigadora del grupo de investigación CUINA, donde trabaja en el área de Ciencia y Tecnología Culinaria, Restauración colectiva y Nutrición Comunitaria. Además, es miembro de la Red Nacional INDAGA (Investigación, innovación y Desarrollo Aplicado a la Gastronomía).

Mireia García y Víctor Ibañez, son Licenciados en Ciencia y Tecnología de Alimentos por la UPV. En 2008 fueron los representantes de la Universidad de Gante (Bélgica), donde fueron estudiantes Erasmus, en el concurso internacional Trophelia, en el cual presentaron un producto innovador a base de chufa.



PROGRAMA CREA ORXATA 09

09.45 horas Inauguración de “Crea Orxata’09” a cargo de las consellerías de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Turismo; del Consejo Regulador de la D.O. Chufa de Valencia.

10.15 horas Ponencia “**I+D+i: aplicaciones en Chufa de Valencia**” impartida por la responsable del área de cocina del departamento de Tecnología de Alimentos de la Universidad Politécnica de Valencia, Purificación García Segovia, en colaboración con los tecnólogos Mireia García y Víctor Ibañez

11.00 horas Horchata Break (degustación de Horchata de Chufa de Valencia/ fartons caseros y rosquilletas/ café o té)

En el siguiente tramo de la jornada tres destacados restauradores valencianos mostrarán su visión sobre posibilidades de la Chufa de Valencia y la Horchata de Chufa de Valencia en la nueva cocina, con exposición práctica de platos elaborados con nuestros productos amparados.

11.30 horas El chef y responsable del restaurante de su mismo nombre, **Alejandro del Toro**, mostrará la versatilidad de la Horchata y de la Chufa de en la nueva cocina creativa

12.30 horas El chef y responsable del restaurante valenciano **Riff, Bernd Knöllner**, diseñará su oferta de cocina de autor con platos centrados en la Horchata y la Chufa de Valencia

13.30 horas El chef del restaurante **Vertical, Jorge Bretón**, ofrecerá sus propuestas de recetas con la Horchata y la Chufa de Valencia como ingrediente estrella

14.30 horas Cierre de la jornada.

Crea Orxata 09