

## “Crea Orxata” mostrará la versatilidad de la Horchata y de la Chufa

fecha de publicación: 01-07-2008 / autor:



Tres estrellas Michelin descubrirán las posibilidades de estos productos en la alta cocina

“Crea Orxata” mostrará la versatilidad de la Horchata y de la Chufa de Valencia en la cocina de autor

El Consejo Regulador de la D.O. Chufa de Valencia presenta “Crea Orxata”, la 1ª Jornada Gastronómica de la Horchata y Chufa de Valencia

La D.O. Chufa de Valencia impulsa la I jornada gastronómica centrada en promover la Horchata y la Chufa de Valencia en la restauración

El CdT de Valencia acoge la primera edición de “Crea Orxata” en la que también participará la Universidad Politécnica de Valencia

Este encuentro gastronómico de alto nivel, que se celebrará el próximo 8 de julio, irá dirigido a profesionales de la restauración

1 de julio de 2008.- Tres estrellas Michelin respaldan esta novedosa iniciativa, la primera edición de “Crea Orxata”, la única jornada gastronómica de alto nivel centrada en potenciar las posibilidades de unos productos tan exóticos como genuinamente valencianos: la Horchata y la Chufa de Valencia. De la mano de los chefs de La Sucursal, Arrop y Oscar Torrijos, restauradores de distintos puntos de España podrán conocer la versatilidad que la Horchata y la Chufa de Valencia pueden ofrecer en la nueva cocina creativa y de autor.

Los chefs valencianos Jorge Bretón, de La Sucursal; Ricard Camarena, de Arrop; y Oscar Torrijos, que regenta en la actualidad el restaurante del mismo nombre, serán los protagonistas de este encuentro culinario que se celebrará el próximo martes, día 8 de julio, en el que mostrarán sus propuestas gastronómicas elaboradas a base de Horchata y de Chufa de Valencia.

Junto a estos tres referentes de la cocina de nuestro país, estará la responsable del Área de Ciencia y Cocina del Departamento de Tecnología de Alimentos de la Universidad Politécnica de Valencia, Purificación García Segovia, quien explicará las últimas investigaciones y adelantos que se han realizado con estos productos, así como sus potencialidades futuras.

“Crea Orxata”, impulsada por el Consejo Regulador de la D.O. Chufa de Valencia, con la colaboración con el CdT 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.

Esta acción se enmarca dentro de una serie de iniciativas puestas en marcha desde el pasado mes por el Consejo Regulador de la D.O. Chufa de Valencia para impulsar la presencia de la Horchata y de la Chufa de Valencia en la cocina. “La temporada de la Horchata de Chufa de Valencia en la cocina” ha contado ya con la celebración de un curso de cocina impartido por la chef del CdT Amparo Raga a 40 restauradores sobre las posibilidades de la Horchata y de la Chufa de Valencia en la alta repostería y la emisión en La Sexta de dos programas especiales centrados en las posibilidades de estos productos en la cocina, a cargo de Eva Arguiñano y Bruno Oteiza.

Además, 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; un apartado que recogerá las diversas propuestas que lleguen hasta la Denominación de Origen.