

1ª jornada gastronómica pensada para promocionar la Horchata

fecha de publicación: 08-07-2008 / autor:



D.O. Chufa de Valencia impulsa la 1ª jornada gastronómica pensada para promocionar la Horchata y la Chufa de Valencia en la cocina



La alta cocina se rinde a las posibilidades de la Horchata y Chufa de Valencia

Tres estrellas Michelin demuestran en "Crea Orxata" las infinitas posibilidades de la Horchata y Chufa de Valencia en la cocina creativa

Torrijos, Camarena y Bretón exhiben en el CdT de Valencia su apuesta por estos productos, con un abanico de recetas dulces y saladas

"Horchata de Chufa y haba tonka, con pulpo asado a la llama y manzana encurtida con miel y vinagre", "Gamba roja con praliné de chufas y algas al ajillo" o "Sopa fría de chufas con zanahorias", son algunos de los sugerentes platos que se han presentado

La Universidad Politécnica de Valencia investiga las múltiples aplicaciones de estos productos en la cocina a través de nuevas texturas

8 de julio de 2008.- La puerta grande de la gastronomía se ha abierto para Horchata y a la Chufa de Valencia de la mano de tres restauradores valencianos ligados, de una manera u otra, a las deseadas estrellas Michelin: Ricard Camarena, de Arrop; Jorge Bretón, de La Sucursal; y Oscar Torrijos, responsable del restaurante de su mismo nombre. Ellos han sabido interpretar y mostrar a sus compañeros de profesión las infinitas posibilidades que plantean, en su forma de entender la cocina, unos productos tan exóticos en estos momentos para los restauradores como la Horchata y la Chufa de Valencia.

El escenario elegido ha sido "Crea Orxata", la primera jornada gastronómica centrada en impulsar la presencia de estos productos típicamente valencianos en las cocinas de hogares y restaurantes de toda España. Una cita que ha inaugurado hoy el subsecretario de Turismo, Jorge Muñoz, en la sede del CdT de Valencia, con la participación de profesionales de la cocina.

Esta primera edición de "Crea Orxata" ha mostrado un amplio abanico de recetas innovadoras, con propuestas dulces y saladas, que muestran la personal interpretación que de estos productos genuinamente valenciano han realizado cada uno de estos artistas de la cocina de autor.

Este es el caso de de Ricard Camarena, el chef y propietario de Arrop, que ha presentado su "Horchata de Chufa y haba tonka, con pulpo asado a la llama y manzana encurtida con miel y vinagre"; una propuesta con raíces en la cocina tradicional y que rescata la idea de una sopa fría a base de horchata salada, o su "Cremoso de arroz con horchata, cristales de limón y melón anisado", que evoca los sabores del verano preferidos para este maestro de la cocina que lleva siete años presentando en sus menús degustación platos elaborados con estos productos.

Por su parte, Jorge Bretón, al frente de la cocina de "La Sucursal", ha apostado por presentar un plato de mar "Gamba roja con praliné de Chufa y algas al ajillo", con el que mostrar las posibilidades de este tubérculo empleado como fruto seco en la cocina; y por su "Nube farton con aire helado de horchata e infusión de cítricos", un homenaje a una bebida popular, nacida de la mezcla de la Horchata de Chufa de Valencia con granizados de cítricos.

Mientras, el consagrado Oscar Torrijos ha creado una "Sopa fría de Chufas con zanahorias", una propuesta fresca, similar a una vichyssoise con la Chufa de Valencia como protagonista, y una "Horchata frita con helado de chufa y teja de pasas", reinterpretación de una receta de siempre con nuevos aires.

Horchata y Chufa de Valencia, nuevas técnicas en la cocina

Espumas, esferificaciones o gelatinas de Horchata de Chufa de Valencia; éstas son algunas de las nuevas técnicas que están investigando para aplicar a la Horchata y a la Chufa de Valencia desde Área de Ciencia y Cocina del Departamento de Tecnología de Alimentos de la Universidad Politécnica de Valencia. Su responsable, Purificación García Segovia, ha explicado que son múltiples las posibilidades que presentan estos productos.

Como ejemplo, la investigadora y responsable también del programa Indaga, ha expuesto el último ejemplo del trabajo que están desarrollando que les ha llevado a analizar las distintas posibilidades para lograr que el tubérculo de la Chufa presente una textura suave similar al de la patata o el garbanzo a la hora de cocinarlo.

"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.

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.

Gloria Peris-Mencheta, Elena García. Grupo Inforpress

[volver a inicio](#)

¿Quieres enviar esta noticia a un amigo? Ahora puedes hacerlo rellenando este sencillo formulario y haciendo click en "Enviar"...

Nombre:

Email:

Tu Email:

CIBERFALLAS.COM SOMOS: Director: José Cuñat (papaoso) · Coordinador: Fernando Villalba · Diseño y Publicidad: Javier Furió
Webmaster: Nacho Conesa · Programación: Manolo García | Colabora: Grupo Astillero
Otras webs de interés: Culturavalenciana.com | Valenciasemanasanta.com
Web sin ánimo de lucro dirigida por José Cuñat y Fernando Villalba · C/ Del Foc 5 · 23 Valencia 46025 · Email: ciberfallas@ciberfallas.com.