

Una nueva forma de hacer horchata contra la "tiranía" del 'brick'

ALBERTO G. PALOMO, Valencia

Andoni Monforte lleva puesta una camiseta que dice: "La revolución de la horchata". El dibujo, de estética warholiana, muestra un puño levantando una batidora. La revuelta de este producto "nacido en la casa de los agricultores de la huerta valenciana" pretende acabar con lo que él considera "la tiranía del tetrabrik". Para eso presentó ayer Chufamix, un utensilio de cocina que permite, en pocos minutos, fabricar hasta un litro de este producto típico elaborado a base de chufa.

"Las reacciones ante la soja mediterránea suelen ser tres", explicó este horchatero. "Primero llega la sorpresa. La gente se pregunta '¿esto es horchata?', comentó ayer en una tienda de productos ecológicos del centro de Valencia. "Luego viene la admiración y, por último, el cabreo por-

que no la pueden conseguir en otros lugares", ilustró. Ante esta "impotencia ciudadana", la compañía Chufamix, SL, ha creado un aparato "fácil, sin obsolescencia programada y fabricado en casa" que permite elaborar tu propia bebida natural sin necesidad de acudir a un supermercado.

El invento consta de cuatro elementos: un filtro, un envase, un mortero y una tapa en la que se pueden calcular la cantidad adecuada para cada litro (90 gramos). El modo de utilización es sencillo. En el recipiente viertes medio o un litro de agua. Echas la chufa en el filtro y la dejas macerar cinco minutos. El paso siguiente es batirla "de arriba abajo" durante un minuto aproximadamente. Con ese movimiento mecánico el agua empieza a adoptar su característico tinte blanco: "Se puede hacer fría o caliente", señaló el horchatero. "Antes, si la



El horchatero Andoni Monforte prepara, ayer, horchata con el utensilio de cocina Chufamix. / CARLES FRANCESC

temperatura era alta, se cuajaba. Con esto no hay problema, y está buenísima", aseguró.

De esta forma, además, la bebida conserva todos sus beneficios nutricionales y no tiene ni lactosa ni azúcar, "como introducen en la industrial para que se conserve".

El responsable de la empresa recordó que "como todo organismo vivo", la horchata nace y, en unos tres o cuatro días, muere. Chufamix se puede utilizar también para preparar cualquier bebida vegetal y, según confesó Monforte, se le pueden añadir frutas pa-

ra darle "un toque riquísimo".

Este aparato se empezará a comercializar pronto en tiendas de alimentación y panaderías "en total defensa del pequeño negocio". Su precio es de 35 euros, "como una cafetera italiana en cualquier ferretería".