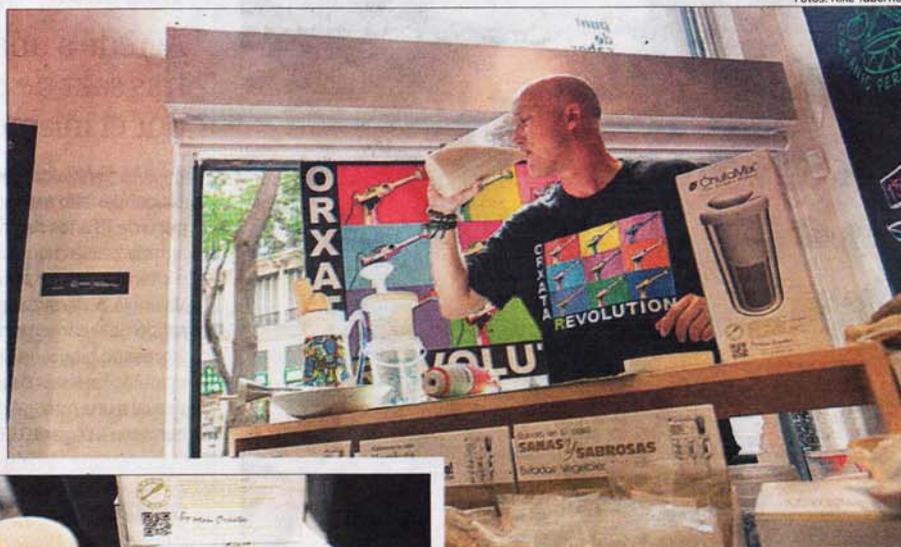


SALUD

Fotos: Kike Taberner

El invento ha sido diseñado, fabricado y ensamblado en Valencia y registrado en la Oficina Española de Patentes y Marcas por Andoni Monforte



Con el ChufaMix, En cinco minutos se puede obtener un litro de horchata sin azúcar, apta para diabéticos, sin lactosa y sin gluten

La chufa de cada día

Un utensilio de cocina permite elaborar horchata natural en casa

Su creador busca que esta bebida sea una alternativa a la leche

R. Peiró

VALENCIA- ¿Desayunar un vaso de horchata con galletas? ¿Tomarse un café con una nube del zumo de la chufa? Los que viven del oro blanco valenciano quieren hacer de él una alternativa a la leche, a la tradicional y a la de soja, así que han ideado un curioso artilugio capaz de convertir este tubérculo en un nutritivo líquido en apenas cinco minutos y desde la «comodidad del hogar».

El «ChufaMix» es idea de Andoni Monforte, un emprendedor valenciano que opina que si productos como el kebab, el sushi o el mojito tienen ya una imagen global, ¿por qué no hacer lo mismo con la horchata?

De esta reflexión nació este aparentemente sencillo aparato compuesto por un recipiente, un vaso-filtrante, un mortero y una

tapa -que sirve también de medidor de azúcar para los más golosos y que funciona con cualquier batidora y minipimer del mercado. Solo hay que introducir un litro de agua -fría, templada o caliente-, encajar el vaso filtrante en el recipiente, verter el paquete entero del fruto molido, dejándolo macerar cinco minutos, batir suavemente durante un minuto, introducir el mortero en el vaso para exprimir las últimas gotas, añadir azúcar si se quiere dulce, y listo para tomar. Un litro de horchata natural apta para diabéticos, sin lactosa y sin gluten.

CONQUISTAR MERCADOS

«Si el kebab o el sushi son universales, ¿por qué no podemos globalizar la horchata?»

Más sana y presumiblemente más barato, pues el «ChufaMix» sale con un precio de venta al público -herboristerías, fruterías o panaderías- de 35 euros.

Pero es que, además, explicaba ayer Monforte durante su presentación, el curioso utensilio de cocina permite elaborar bebidas vegetales naturales a partir de casi todo tipo de frutos secos - almendra, avellana y nuez-, semillas molidas, frutas y hierbas sin moler.

«El monopolio de las horchatas industriales envasadas ha terminado», anunciaba el padre de la idea. Un optimismo que compartía el presidente de la Denominación de Origen de la Chufa de Valencia, Francesc Espinosa, para quien esta iniciativa contribuirá a acercar la horchata natural al consumidor, internacionalizarla y dinamizar así la producción de chufa de Valencia.