

Comunitat Valenciana

Un joven empresario crea el «Chufamix» para hacer horchata natural desde casa

► «Prendemos acabar con la tiranía del tetrabrick», explica el creador de este producto, Andoni Monforte

MARTA GIRONA VALENCIA

■ La horchata es uno de los productos más típicos de la Comunidad Valenciana. Las leyendas atribuyen el nombre de la bebida nada más y nada menos que al mismo Jaime I quien tras probarla por primera vez exclamó: «açó es or, xata!». Y desde el siglo XIII hasta ahora es una exclamación que se ha repetido en distintas fórmulas e idiomas, cada vez que algún curioso se ha animado a probarla.

«Además, la horchata natural, que no tiene nada que ver con la envasada, es una bomba nutricional y es buena contra el colesterol», expone Andoni Monforte quien presenta un nuevo producto, el «Chufamix» que pretende revolucionar el consumo de este «oro blanco».

«Con Chufamix cualquiera podrá hacerse horchata natural en casa», afirma. Este aparejo se compone de un recipiente que hay que rellenar con agua—a la temperatura a la que se quiera la bebida— de un vaso filtrante en el que hay que verter la chufa molida y dejar macerar cinco minutos. Después hay que batirlo durante un minuto y exprimir con el mortero los restos del filtro.

Esta es una idea que llevaba tiempo rondando la cabeza de Monforte, «horchatero» tradicional, ya que «muchos turistas preguntan como pueden conseguirla en su país y hasta ahora era imposible».

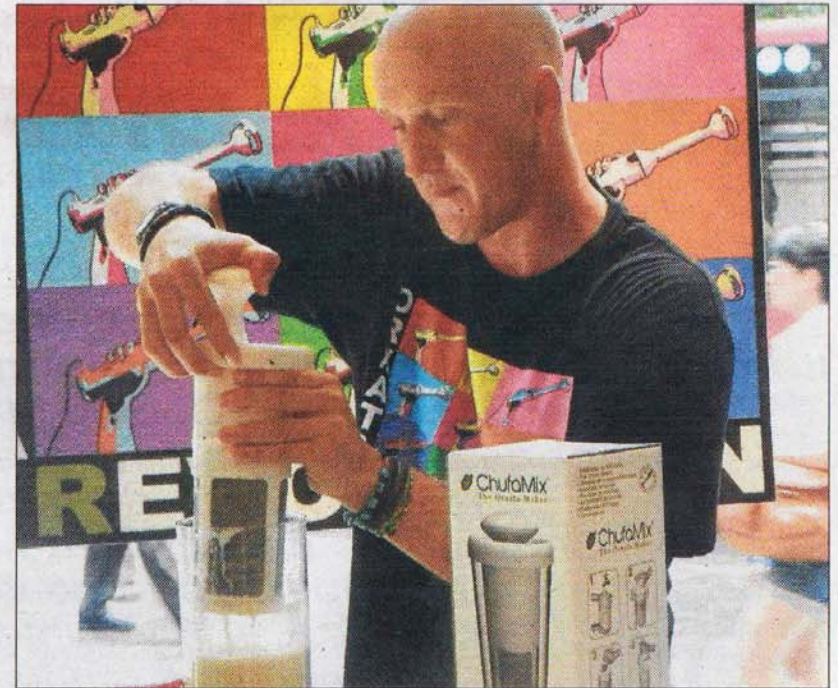
«Prendemos acabar con la tiranía del tetrabrick», destaca y señala además que «es como comparar un vino de cartón con un Gran Reserva». Ya que para estos «gourmets» de la horchata, que realizan catas para comparar el sabor y la calidad, el producto envasado es un «sucedáneo» que tiene poco que ver con la verdadera

esencia de esta bebida.

«Y además este producto es muy barato; la «Chufamix» vale 35 euros y los paquetes de chufa entera valen a 4.50 euros el kilo y molida a 2.60», comenta, con lo que el precio del litro oscilaría entre los noventa céntimos y los dos euros con sesenta, dependiendo de la variedad de chufa.

Otra de las peculiaridades de este invento es que solo va a ser distribuido en el pequeño comercio. «Nos gustan las tiendas de toda la vida en los que el trato es cercano y agradable», indica Monforte quien resalta que ya tienen más de cien puntos de venta en toda la Comunidad. «De momento no vamos a buscar más porque solo hemos sacado al mercado 2.000 unidades», añade.

El proyecto nace con la intención de internacionalizar uno de los productos valencianos más insignes con lo que va a ser posible adquirirlo por internet desde cualquier parte del mundo. «Las instrucciones están en varios idio-



Andoni Monforte hace una demostración. LEVANTE-EMV

mas», exclama entre risas Monforte quien cuenta que ha pasado más de un mes en la carretera. «He viajado desde Girona hasta Alicante con mi «Chufamix» bajo el brazo haciendo demostraciones en los pequeños comercios para dar a conocer el producto».

Como curiosidad, expone que con «Chufamix» se pueden hacer horchatas de cualquier semilla ve-

getal o hacer mezclas. «Una de las mejores combinaciones es la de añadir fresas a la chufa, el resultado es una bebida dulce que engancha».

Y también es posible hacer repostería. «Con los restos que quedan en el mortero, un 50% de otra harina y huevo se pueden hacer galletas, magdalenas y todo tipo de dulces», apostilla Monforte.