

+V
NOVEDADES

gps@lasprovincias.es

Oros para Pago de Tharsys

Pago de Tharsys está a la cabeza en la producción de cavas de calidad y lidera la región del cava. El pasado mes de junio se celebró la cata de cavas y espumosos de Proava, que comprende a las bodegas valencianas, y Pago de Tharsys se llevó tres oros. A saber: en categoría brut nature el cava Carlota Suria, en brut reserva el Pago de Tharsys Millésime Brut y en cavas rosados el Pago de Tharsys Millésime Rosé.



Cullerot de Celler del Roure

Vino blanco de la 'Bodega fonda' de Celler del Roure en Terres del Alforins. Ensambla las variedades Pedro Ximénez, verdil, chardonnay y macabeo fermentadas en tinajas de barro durante cinco meses. Tonos amarillos pálidos y con buena lágrima, flores, hierbas mediterráneas y cítricos en nariz. Estos vuelven en boca con una acidez muy ajustada y agradable.



Galana Nº1, cerveza de trigo

Esta es probablemente la mejor cerveza de trigo artesana hecha en tierras valencianas. La microcervecera se halla en La Yesa, población del interior de Valencia encaramada a más de mil metros de altura y de cuyos manantiales de aguas cristalinas se nutre la cervecera. La cerveza es turbia y de color ámbar, espumas abundante, recuerdos a hierbas, plátano y cítricos.



Horchata y chufa en el Simposio

Horchata Chove protagonista de las recetas del evento

PROPUESTA

CHEMA FERRER



VALENCIA. Una nueva edición del gastroforo El Simposio tuvo lugar el pasado lunes en el restaurante Albufera del hotel SH Valencia Palace. El encuentro tuvo como protagonistas a la chufa de Valencia y fundamentalmente su preparado culinario por antonomasia, la horchata.

Con el título de 'Horchata y Chufa, nuevos retos' se sentaron a la mesa Francisco de Borja Bayarri, presidente de la DO Chufa de Valencia, Cristóbal Martí, de Horchatas Chove, Antonio José Gimeno, agricultor y vicepresidente de la denominación de origen, José Ramón Panach, de Horchatas Panach, los periodistas Vicente Escamilla de la Semana Vitivini-

colica y Nieves Argente, los comunicadores gastronómicos Jaime López de 'El cocinero indignado' y Vicky Ortiz de 'SudreArt' y el que suscribe estas letras. Presidió la mesa el director del hotel, Francisco Corredor y el chef Alejandro del Toro, que diseñó los platos servidos contando con la ejecución de ellos por parte del jefe de cocina del hotel, Juan Antonio Sánchez. Los vinos en esta ocasión corrieron por cuenta de las Bodegas Vegalfaro, Rodolfo Valiente llevó sus vinos Caprasia, blanco y tinto madurados en ánforas de barro.

Calidad de la chufa

El Simposio trató en su primera parte de la realidad del cultivo de la chufa en la huerta valenciana, de los problemas que les acucian y del método que se sigue para su producción, distinto del que se realiza en otros lugares del mundo. Y es que la clave del especial bouquet de la Chufa de Valencia y de la horchata con ella preparada, reside en su proceso de secado y maduración, tareas

que permiten la transformación y evolución de los elementos que componen el tubérculo. La Chufa Valenciana crece en unas 500 hectáreas de tierra, fundamentalmente localizadas en l'Horta Nord de Valencia y su producción suma un total de 7 millones de kilos. Este es un cultivo que mantiene su rentabilidad e interés económico por sí solo, sin percibir ayudas de ninguna administración, aunque adolece del estancamiento de su precio de venta desde hace tres lustros. Entre los problemas a solventar, se presenta el minifundismo, el relevo generacional, cuestión que también pasa por la profesionalización del agricultor y su consideración social, y la comercialización y desestacionalización de su transformado por antonomasia, la horchata de chufas. Cabe recordar que la horchata como tal, nace y arraiga en Valencia a partir de la introducción del cultivo de la chufa por parte de los árabes en las huertas valencianas. La chufa llegó desde África y se le aplicó un receta-



Los vinos Caprasia acompañaron el recetario de la horchata. :: LP

rio ya conocido para la obtención de jugos e infusiones, como se venía realizando con otros vegetales. Hoy por hoy, es el principal motivo de su cultivo y por tanto sufre de la evolución de la demanda de la bebida, que se caracteriza por la fuerte estacionalidad de su consumo concentrados en el final de la primavera y el verano. Una de las líneas de trabajo actuales de los productores de horchata es evolucionar en la producción de horchatas conservadas, cosa que ayudaría a la comercialización en otras regiones y en la exportación. Hay otras circunstancias que potenciarían el incremento de la aceptación de la horchata conservada más allá de sus cuestiones organolépticas, con la

total exclusión de alérgenos, una circunstancia que se está investigando con fondos propios de las empresas y que queda poco para su desarrollo. Todos aportan su granito de arena, y muchos agricultores tienen decidido el incluir los parámetros de agricultura ecológica en la producción de la Chufa de Valencia.

Nuevo recetario

Hay otras circunstancias de hábitos en los consumidores que habría que romper, como la consideración de la horchata únicamente como bebida festiva y que llegue a otros momentos de consumo distintos de la tradicional merienda o la reunión ante ella en las noches de canícula. Otros productos

de la chufa, además de la horchata, fueron puestos en valor durante la velada, como el aceite de chufas, innovador y de características similares al aceite de oliva o la harina de chufas. Con estos ingredientes y las horchatas de Chove, se llevaron adelante las distintas recetas creadas para el gastroforo por Alejandro del Toro. A saber: Ajo blanco con Horchata, Calamares rellenos con All i Oli de Aceite de Chufas y Horchata, Secreto ibérico sobre Cremosa de Horchata y, a los postres, un delicioso Flan de Horchata con crujiente de Fartón. Tras deleitarnos con estas creaciones, no nos cupo duda, que el camino a la incorporación de la chufa y la horchata en nuevas recetas está expedito.

Jornadas vitivinícolas de Utiel-Requena

:: C. F.

VALENCIA. Ayer jueves se celebró en la Bodega Redonda de Utiel, sede del Consejo Regulador para la Denomina-

ción de Origen Utiel-Requena, la XVIII Jornada Vitivinícola de esta denominación. El evento contó con la participación de Diego Intrigliolo, doc-

tor ingeniero agrónomo e investigador del CSIC-CEBAS de Murcia que expuso 'Los retos de la viticultura de clima cálido del sureste de España. Riego y otras prácticas de cultivo'. Le siguió Roberto García, director del área de negocio agroalimentario y cooperativo del Grupo Cooperativo Cajamar con la interesante charla relativa a la comercialización titulada 'Los vinos es-

pañoles en un mercado globalizado'. Finalizó Rafael del Rey, director general del Observatorio Español del Mercado del Vino, haciendo una radiografía de la evolución de las bodegas españolas en pos de su implantación en los mercados exteriores con una exposición que llevaba el nombre de 'Los mercados del vino español. Retos de una progresiva internacionalización'.



Viñas viejas. :: LP