

## La Ruta de la Chufa Valenciana

### Huerta Norte

Enviado por : escapada

Publicado el : 9/5/2011 16:53:02

Es la horchata un tuberculo que se produce en la Comunidad Valenciana adquiriendo hace ya años Denominacion de Origen. Si bien los egipcios ya la plantaban y cultivaban, cociendola y comiendo el fruto por su dulce sabor, serian los arabes los que la introducirian en nuestra comunidad tras la ocupacion del siglo VIII. Ellos -consta en documentos y comentarios medicos recogidos- la aprovechaban como bebida, quizas por la prohibicion de las bebidas alcoholicas, y por sus propiedades medicinales conocidas de antiguo: sabian que eran recomendable para el bienestar general y para fortalecer y aliviar el dolor de estomago, particularmente como antidiarreico.

Es un planta herbacea asi como solo sirve como comestible. Tiene el tamaño de un nispero pequeño pero sin corteza ni hueso. Se cria al alado del agua y su uso como "orxata" no aparece documentado hasta el siglo XIII. Ya cuenta la leyenda que durante la reconquista del reino Valenciano unas fiebres le atacaron y le produjeron una grave disenteria; dicen que una moza cautiva de origen arabe dióle un trago de la bebida que sus congéneres utilizaban para cortar la diarrea y al dia siguiente cuano el rey Jaime I despertó sin fiebres y sin diarrea llamó a la muchacha y al verla exclamó alzando la jarra con la bebida: "Axá es Or xata" queriendo decir esto es Oro - Chata (apelativo cariñoso), y de ahí el nombre por el que hoy la conocemos "Orxata". A partir de entonces tenemos ya mas referencias de una mayor produccion de la misma en nuestras tierras y se le llama "chufa" aunque su nombre es el de "juncia avellanada".

La chufa se planta en golpes separados 10 a 15 cm sobre surcos que se distancian unos 60 cm. Siempre se hacia en mayo pero hace algunos años que la cosecha se planta en abril dando mejor resultado la siembra. Casi todo el terreno de cultivo se localiza en los pueblos de l'Horta NOrd.



La recomendación para realizar la Ruta de la Chufa es de marzo a mayo visitando los cultivos de zona de huerta cercana a la Politécnica y la de Alboraya y Tavernes Blanques. Dependiendo del mes de la visita se puede ver: secado en las "cambras, la parte aérea de la planta en pleno desarrollo, el riego a manta, la red de acequias de origen romano, la quema de la parte aérea de la planta, los mosaicos que componen las huertas y sus cultivos tradicionales, las alquerías, ermitas, barracas valencianas y casas de labradores, etc...

Sin duda una interesante ruta para conocer uno de nuestros productos mas internacionales. Además desde hace unos días se ha creado el licor de Horchata, creado por el empresario hostelero Antonio Martí y elaborado en las bodegas Carmelitano de Benicassim. Se puede visitar también la nueva sede de la Denominación de Origen Chufa de Valencia. El edificio, una alquería valenciana situada en medio de la huerta de Alboraya.

Para mayor información llamar al tel: 963 69 04 99 o visitar la web <http://www.chufadevalencia.org/>