

Manjares nativos

Emili Piera



Siempre hay que empezar por el producto. En la mesa como en la cama, no hay que emprender ninguna empresa sin haber resuelto los preliminares. Compré en la tienda **Pepe Martí**, en el arranque de la calle Àngel Guimerà, un excelente jamón de Trévez. Lo estamos disfrutando. Nuestro amigo Pep Pelechà nos está suministrando mandarinas y calabazas de su huerto (ecológico) y *olives xafades* (con tomillo) de elaboración propia.

A la hora de pensar en una buena cena, como ejercicio de seducción en su más amplio sentido, lo mejor es la chufa. Y su corolario en forma de jugo blanco: la horchata. Sí, **Món Orxata** —empresa premiada por el Ministerio de Medio Ambiente— abre una segunda tienda (me resisto a escribir *Orxata Coffee Shop*) en la estación del AVE. La chufa parece un tubérculo canijo, sin mayores misterios, pero el de esta empresa es de cultivo ecológico y elaboración artesana y, además de acercar la horchata al público en carritos de los de antes, expenden la chufa sola o transformada en harina, en aceite. En la citada tienda baten la horchata hasta con doscientos productos: frutas y verduras y también cosas de más vicio como el café, el chocolate y el ron. Pero además exprimen los valores cosméticos del aceite de chufa (con esencias de lavanda y naranja) para fabricar pócimas de masaje, de baño, jabones (con cera de abeja) y hasta un lubricante sexual si he traducido bien las insinuaciones del catálogo. Más información en monorxata.com.