

L'ORXATA, UNA INDÚSTRIA QUE MOU ANUALMENT 6.000 MILIONS DE PESSETES

Un refresc amb xifres que acaloren

Alboraià (l'Horta Nord), en una superfície de poc més de 2.200 hectàrees, es produeixen cada any 2.100 hectàrees de xufa seca. D'aquesta quantitat de tubèrculs se n'extrauen 30 milions de litres d'una de les begudes més refrescants i conegudes: l'orxata de xufa. En origen, les 6.100 tones de xufa a penes tenen un valor superior als 900 milions de pessetes. Al mercat, però, es tradueixen en quasi 6.000 milions. Malgrat aquestes xifres, aquesta indústria que dona ocupació a 300 famílies, fa quatre anys que no creix.

El nombre d'orxateries, a pesar del negoci que representa, s'ha estabilitzat, i el producte, tot i que ha aconseguit la denominació d'origen, encara no pot ser comercialitzat al mercat internacional per problemes d'envasament.

Tot i això, el Gremi d'Orxaters i la Cooperativa Agrícola d'Alboraià no desisteixen. Actualment, a l'Institut d'Agroquímica i Tecnologia d'Aliments de València, es treballa en la conservació de l'orxata mitjançant diferents processos tèrmics amb resultats molt prometedors. El futur de l'orxata, segons fonts de la Conselleria d'Agricultura, faria un gir de 90 graus si es poguera comprar en qualsevol màquina automàtica de refrescs. És clar que, aleshores, l'avinguda de l'Orxata que hi ha a l'entrada d'Alboraià, no tindria cada vesprada d'estiu l'increment turístic que ara té, i que situa entre els 20.000 i 30.000 els clients que hi passen diàriament.

No sempre ha estat així. A principis d'aquest segle, per exemple, la major part de l'orxata no era venuda en establiments, sinó a través de venedors ambulants. Aquest sistema i la manca de recursos higiènics i sanitaris a l'hora de tractar la xufa —fins fa poc aquestes es rentaven amb les aigües fecals que circulen per les sèquies de l'Horta de València—, ha provocat problemes tant a orxaters com a clients. Afortunadament, en l'actualitat, el procés de la producció s'ha modernitzat i aquest problema ha quedat totalment solucionat.

Tres-centes famílies valencianes viuen i treballen per a l'orxata, una indústria estancada des de fa quatre anys a causa del difícil sistema de conservació del refresc.

Esther Roig

«Des que es va crear el Gremi d'Orxaters —diu Daniel Tortajada—, nét de la persona que va recuperar la recepta de l'orxata que avui es comercialitza, s'exigeix el pas de la xufa pels safarejos automàtics d'aigües potables. A més, cada cert temps, la Universitat Politècnica de València fa anàlisis sobre el seu índex de contaminació». □



De moment, la conservació de l'orxata no és possible.