



Valencia – Il canto bianco dell’orxata

Descrizione

Il canto bianco dell’orxata

Nella piana luminosa che circonda Valencia, dove l’aria profuma di arance e di mare, cresce una pianta che non sembra chiedere nulla: foglie sottili come fili d’erba, radici che affondano nella terra sabbiosa dell’Horta Nord, e, sotto, nascosti come piccoli tesori, i suoi frutti: le chufas.

La chufa non è un seme, non è un frutto, non è una noce. È un tubero, un piccolo nodo rugoso color ambra, prodotto da una pianta erbacea chiamata *Cyperus esculentus*. Una pianta umile, che cresce bassa, quasi timida, infestante, ma che custodisce un sapore antico.

I contadini di Alboraya, la capitale mondiale dell’orxata, la conoscono da secoli. La seminano in primavera, la raccolgono a fine estate, la lavano, la asciugano al sole e, quando la chufa è pronta, dura e profumata, inizia la magia. Le chufas vengono messe in ammollo, poi macinate, impastate con acqua fredda. La polpa viene strizzata, filtrata, lasciata riposare. Ciò che ne risulta è un liquido bianco, vellutato, fresco come un mattino d’estate: l’orxata de València.

Il suo gusto è unico. Ricorda la mandorla, ma più erbacea; la nocciola, ma più fresca. Ha una dolcezza naturale, mai stucchevole e lascia in bocca una nota di terra buona, di radice, di campo. Una bevanda che non imita nulla: è se stessa.

La chufa non è nata a Valencia. Arrivò secoli prima che la città la facesse propria, portata dagli Arabi, che la conoscevano già da secoli, e gli Arabi l’avevano ereditata dagli Egizi, che la coltivavano lungo il Nilo e la offrivano come cibo sacro e nutriente. Quando giunse nella piana valenciana, trovò la sua casa definitiva. Il clima, la sabbia, l’acqua: tutto era perfetto. Così, nel XIII secolo, l’orxata era già una bevanda amata, rinfrescante, quasi rituale.

Una leggenda racconta che una ragazza la offrì al re Giacomo I d’Aragona, e che lui, sorpreso dal sapore, esclamò: «Això és or, xata!» – «Questo è oro, ragazza!» – Da lì, dicono, nacque il nome orxata. Forse non è mai accaduto. Ma ogni leggenda duratura nasce così: da un sapore che

non si dimentica e ancora oggi, nelle horchaterÃas di Valencia, quando il bicchiere si riempie di bianco e la luce del pomeriggio lo attraversa, sembra davvero di vedere un metallo liquido, un oro gentile, un dono della terra.

Oggi lâ??orxata, bevanda legata a una DOP e a un territorio preciso, si beve ghiacciata, accompagnata dai fartons, dolci soffici e allungati che si intingono nella bevanda, come in un rito valenciano. Le horchaterÃas storiche di Valencia, Santa Catalina, Subies, Vida, sono luoghi dove il tempo rallenta. LÃ¬ lâ??orxata non Ã¨ solo una bevanda: Ã¨ un gesto identitario, un modo di dire â??questa Ã¨ la nostra terraâ?•.

Lâ??orxata valenciana ha due parenti lontane, simili nel nome ma non nel cuore. Lâ??orzata italiana, che deriva dal latino hordeata, â??a base di orzoâ?•, che si prepara con mandorle dolci e amare, zucchero e acqua, quasi una sorella elegante, profumata, da salotto. Lâ??horchata messicana, che nasce dallâ??influenza spagnola, ma si trasforma e si prepara con riso, cannella, zucchero, talvolta latte; Ã¨ una sorella calda, piena di spezie e di sole.

Lâ??orxata Ã¨ Valencia che si lascia bere.

L'agone 2024

Approfondimenti

[Valencia](#)

[JardÃ¬ del TÃ¹ria](#)

[Il Santo Calice: il Graal](#)

[Lâ??Orxata](#)

[La Paella valenciana](#)

[Il Tribunal de las aguas](#)

[La CittÃ delle arti e delle scienze](#)

Riccardo Agresti