

[adn](#) » [local](#) » [valencia](#)

## Cocina de la huerta

### Productos autóctonos del campo a la mesa | Las hortalizas de los alrededores de Valencia conforman menús ecológicos

Diana Font , Valencia | 01/10/2009 - hace 9 horas | comentarios | +0 -0 (0 votos)

Es la temporada de la manzana, de la granada, del brócoli, de los puerros. Lejos quedan las frutas y las hortalizas de la temporada estival. Por eso, los platos del restaurante Adhoc se visten con los colores y los sabores del otoño.

Desde hoy, la propuesta gastronómica de este local de Valencia hace un repaso a todos los productos de la huerta, eso si puramente ecológicos. Así ante la pregunta: ¿sabemos de dónde sale lo que comemos? En su restaurante, Víctor García, promotor de las jornadas de cocina ecológica, sabe que la respuesta es claramente afirmativa.

"Gracias a este tipo de oferta gastronómica se recuperan en la mesa los ciclos naturales de los cultivos" apunta García. Aunque, no siempre es fácil abastecerse de los productos necesarios para la cocina.

"Los pollos llegan desde la comarca del Pendés, por ejemplo, aquí no los encuentras". Y, en el caso de los productos frescos en no pocas ocasiones García ha tenido que desplazarse a buscarlos él mismo a la huerta. "No los traen los distribuidores".

Para que los ciudadanos redescubran el sabor de los alimentos, Adhoc ofrece durante tres días precios especiales en su menú de mediodía, con tres platos, y en el de la noche donde la oferta se amplía a cinco.

#### EL APUNTE

##### Platos 'sin química' en el Hospital General

De momento sólo se sirve los miércoles, pero el Hospital General ya tiene tres menús con productos procedentes de la agricultura ecológica, cultivados sin ninguna sustancia química. Algunos platos son hamburguesas preparadas con tofu fresco, seitán, champiñones o arroz integral.

##### TRES ESTRELLAS MICHELÍN INNOVAN CON LA CHUFA

La chufa no sirve sólo para elaborar la horchata. Lo demostraron ayer en el Centro de Turismo tres cocineros estrella Michelin que crearon varios platos en los que el ingrediente estrella era este tubérculo.

Para Bern Knöller, cocinero del Riff, lo más interesante es su sabor en entrantes y primeros platos. Nada de postres. "En dulce la introduce mucha gente". Por su parte, Jorge Bretón, de La Sucursal, creó un menú entero a base de chufa. Además puntualizó que tiene un sinfín de posibilidades y "con la Politécnica estamos experimentando variaciones sobre su sabor original".