

El Poder de las Especias.



Verstegen

El Poder de las Especias

Optimized by www.ImageOptimizer.net

Una foto, una canción, unos versos...son pequeños estímulos que nos rodean y en ocasiones nos llevan a experimentar eso que los franceses llaman «déjà vu»; un

«ya visto» o sensación de estar viviendo algo anteriormente vivido.

Pero sólo a través del olfato se nos abre una puerta a la aventura de viajar en el tiempo y el espacio. Basta cerrar los ojos, abandonarse a los aromas de la vida, presentes ya en el momento mismo de nacer y que se irán almacenando en nuestra memoria, para recordarnos quienes somos y de dónde venimos.

Quizás por eso en el mundo de la cocina, donde que se conjugan olor y sabor, el poder de las especias ha marcado, en ocasiones sin saberlo, las fechas del calendario emocional que nos define.

Atesoradas en oscuras alacenas, son las primeras en colarse en nuestras cocinas, manteniendo así firmes los lazos que nos unen a quienes más queremos. Abuelas, madres o padres que ayudados por canelas, cúrcumas y cominos se aseguraron hacernos volver a sus regazos con tan sólo abrir... el frasco de las especias.

Usadas desde hace miles de años, tenemos constancia escrita de su comercialización en relatos del Antiguo Testamento, pues aparecen descritas en él las caravanas de sus vendedores en dirección a Egipto.

Ya en el siglo XVII los holandeses serán quienes las transporten a los puertos europeos, manteniéndose a día de hoy una gran vinculación del país centroeuropeo con su producción y comercialización.

Ejemplo de ello es

Verstegen



La mayor especiera de Europa, con más de 127 años de historia, líder de mercado, productora y proveedora de referencia de la más alta calidad de especias, hierbas aromáticas, salsas, marinadas e ingredientes auxiliares para gastronomía, que intenta hacerse un hueco en el mercado español, y ha elegido el restaurante marbellí [El Lago](#) para darse a conocer.

Allí, de la mano de [Oak Power](#) y con la colaboración del Chef [Diego del Río](#), asistimos a la presentación de la empresa y sus productos.



Comenzando por la izquierda tenemos a Diego del Río, Chef de El Lago; Rafael Román, Delegado Nacional de Verstegen; Paco García, Director de El Lago y Marcos Reguera Jaque, Chef Jiennense y Asesor Gastronómico de Verstegen.

Será Don Rafael Román, delegado nacional de la firma, de origen andaluz pero afincado en Holanda desde hace muchos años, el encargado de darnos información precisa tanto de los lugares, sistemas de cultivo y producción, como de la idiosincrasia de la empresa donde nos destaca:

- Su búsqueda de la excelencia desde el origen de la producción, con un seguimiento exhaustivo de la trazabilidad de todas las materias primas.
- Un especial hincapié en la importancia de ir siempre por delante en innovación, por lo que cuentan con el mejor departamento en I+D del sector, convirtiéndose así en marcadores de tendencia, dando además respuesta a quienes buscan productos sanos y libres de alérgenos.
- A todo esto hay que añadir un cuidado servicio al cliente y una producción sostenible, respetuosa con la naturaleza, las personas y el medio

ambiente; características que se encuentran según sus propias palabras, en los genes de la empresa.

Las Especias

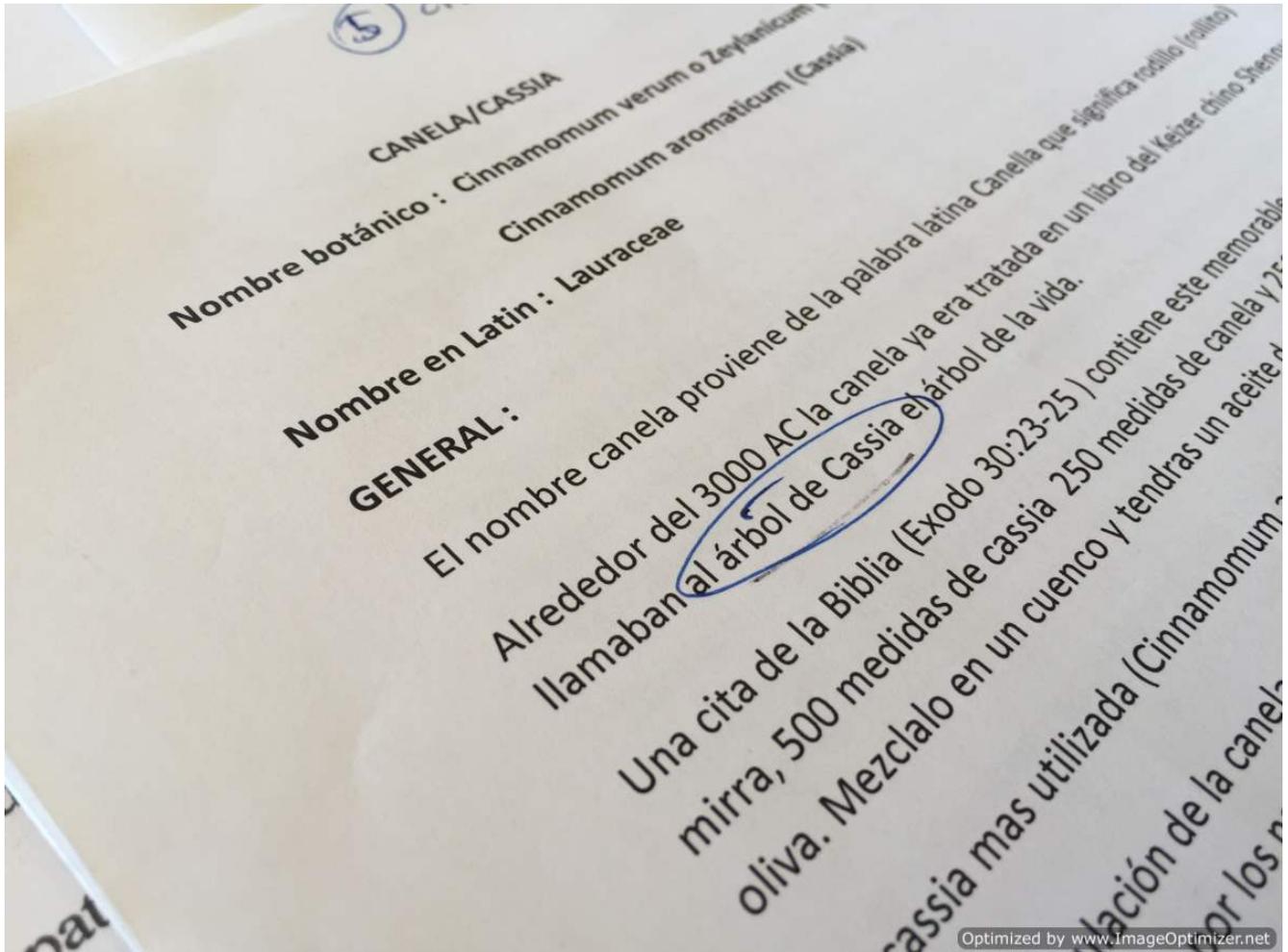
Es el turno de [Marcos Reguera Jaque](#), excelente chef, maestro especiero y en la actualidad asesor gastronómico de Verstegen quien, tras la presentación del producto, nos regala una clase magistral sobre su uso y propiedades en una sala embriagada de aromas.



Poco a poco nos va desgranando los secretos de semillas, bayas, hierbas y mezclas; las claves de su correcta conservación (lejos de la luz, humedad o fuentes de calor) y nos da consejos para conseguir de ellas el máximo rendimiento en nuestros platos.

Gracias a él ahora sé que especias como el macis, el comino o la pimienta, no se añaden como últimos ingredientes por gusto en nuestros platos, sino para evitar que pierdan su fuerza y propiedades.

Que se usaban ya en el 3000 A.C. y que la casia y la canela estaban incluidas en una receta de embalsamamiento recogida en el pasaje bíblico 30:23-25 del libro del Éxodo.



Que la diferencia entre hierbas aromáticas y especias radica en el uso que del olor hace cada una de ellas. Así mientras en las primeras es un mecanismo de defensa para repeler y protegerse ante posibles depredadores, las segundas usan su aroma para atraerlos a devorar y esparcir así sus semillas.

Que el matiz amargo de la nuez moscada, tóxica en exceso, sumado al amargo de las verduras crucíferas o berenjenas, se anula y transforma en sutil dulzor.

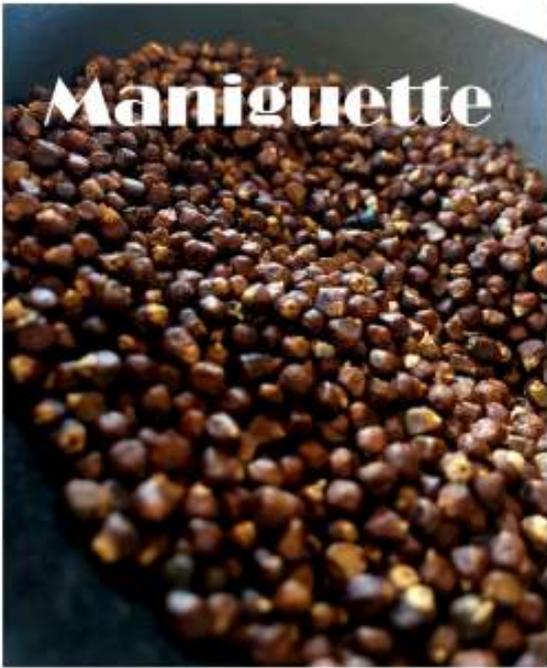
Al término de su exposición, Marcos nos ofrece además la posibilidad de tocar, oler, desmenuzar e incluso probar algunas de las especias más utilizadas en todo el mundo.



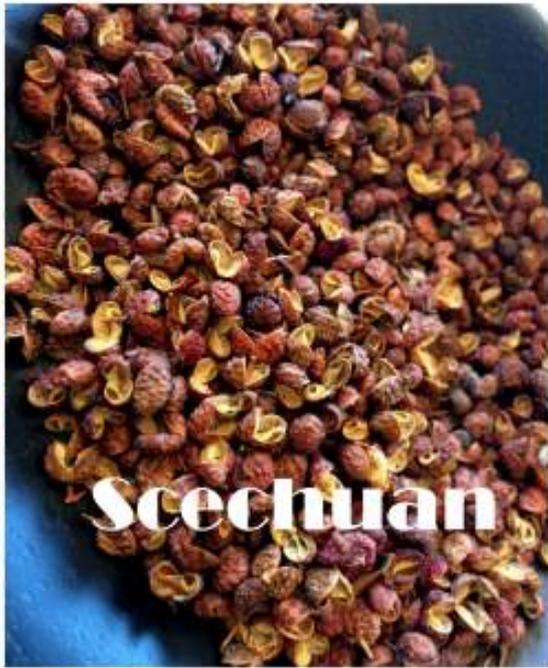




Pimientas



Maniguette



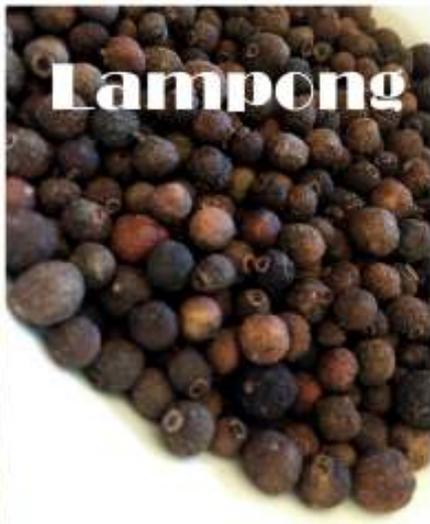
Szechuan



Negra



Blanca



Lampong

Mezclas Especiales





**Dimienta
con Ajo
y Chalota**



**Hierbas
Provenzales**



**Finas
Hierbas**



**4 Dimientas
con Algas y
Limón**



**Con Sal
para
Pescado**

continúa con la presentación, nos habla de la influencia que las especias tienen en él y su cocina y de cómo la altísima calidad de los productos Verstegen son capaces de mejorar, si cabe, los matices de sus platos.



Marcos y Diego del Río durante la presentación.

Para él las especias ennoblecen cualquier elaboración. Le rememoran sus días de estudiante o evocan una infancia de arroz con leche y torrijas, que se vuelve real por unos instantes, cuando añade en sus guisos una pizca o rama de su favorita: la canela.

Para que las probemos, ha hecho una selección de las más usadas en el Lago y con ellas ha preparado los siguientes platos:



Steak Tartar

De Ternera Retinta, Crema de Huevos fritos y Trufa
y Pimienta de Lampong







Pintarroja **Ahumada** con Crema de Coliflor y **Comino**





Dresa Ibérica

con Migas y Ketchup de Frutos Rojos

con Pimienta

de Szechuan





Solomillo de Buey

Salsa Bearnesa y Puré de Patatas con

Nuez Moscada





A close-up photograph of several cinnamon sticks of varying lengths and thicknesses, scattered on a light-colored, textured fabric surface. The sticks are a warm, reddish-brown color.

Solomillo de Ciervo

con Jugo de Apio, Puré de Castañas y Salsa de

Canela Tostada





Una degustación fabulosa en la que Diego estuvo ayudado de Miguel casal, al que su juventud no le ha impedido hacerse con el cargo de 2º chef.



Optimized by www.ImageOptimizer.net

Tras la degustación; un rato más de charla sobre el resto de productos y el compromiso preparar alguna receta para el blog con ellos.



Optimized by www.ImageOptimizer.net

Yo tengo la suerte de ir a Holanda con frecuencia y hace años que utilizo las especias y marinadas de Verstegen. Ojalá que pronto se puedan comprar en España.



Os vuelvo a dejar el enlace de la empresa, por si alguien está interesado en su comercialización o uso profesional.

Si alguno de vosotros quiere el contacto del comercial en España, puede

solicitarlo en el apartado de contacto que aparece en la cabecera de este blog.

Verstegen

O también puedes pasarte por El Lago y probar los deliciosos platos que allí se elaboran con ellas.

Restaurante El Lago

Y hasta aquí el resumen de mi deliciosa experiencia y algunas fotos más. Espero que os guste.

Besos.

Lourdes



Foto de familia con la Empresa, los chefs y compañeros bloggers.



Con María Asenjo (Directora de Oak Power) y mi compi Reme Reina, una de las mejores bloggers con sabor a Málaga.



Con Rafael Román, Marcos Reguera y Marta, periodista y representante del fabuloso blog malagueño Mi cocina, tras darnos a conocer la línea de salsas concentradas Kumar's.

