TALENTO GALLEGO | CUEVAS MARRÓN GLACÉ

De los montes ourensanos a 26 países como delicatesen

La empresa exporta «marrón glacé» a cinco continentes, **con América Latina, Europa y países árabes como principales consumidores** Uno de cada dos cocineros estrella Michelín **usa la castaña en sus cartas**

Rubén Nóvoa

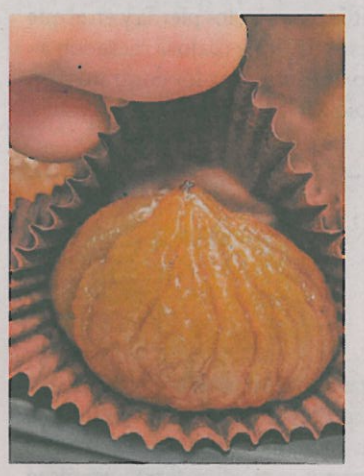
Es de sobra conocido que los tiempos en los que la castaña se usaba como un producto de subsistencia quedaron, afortunadamente, atrás. También que su manipulación artesanal la han convertido en un producto delicatesen con el marrón glacé como forma de consumo más reconocible. Quizás, sin embargo, no sea tan de dominio público que su exportación a otros mercados va viento en popa en los últimos años. Así, la empresa ourensana Cuevas Marrón Glacé ha extendido este producto hasta 26 países en cinco continentes distintos. El mercado asiático es el principal receptor de castaña congelada, mientras que los países árabes, Europa y América Latina son los principales consumidores del marrón glacé.

Esa aventura que traspasa fronteras se inicia en los montes de la zona sur de la provincia de Ourense, especialmente en los castaños de los concellos de Riós, Verín o A Gudiña. Tras su recolección en el otoño comienza el proceso artesanal de transformación hasta convertirlo en un producto por el que se pelean en los mercados Gourmet.

Reputados gastrónomos acuden a la cita del Foto de la Castaña | M.V.

El salto cualitativo de la castaña también ha tenido su reflejo entre fogones y los principales cocineros españoles se han lanzado a experimentar con el otrora menospreciado producto. Según un estudio, uno de cada dos chefs con estrella Michelín reconocen que en sus cartas tienen al menos un plato elaborado con castaña. En esta línea de divulgación y dignificación del producto, el grupo Cuevas organiza desde el 2011 el Foro de la Castaña. Por el evento han pasado cocineros de reconocido prestigio como Jordi Roca, Juan María Arzak, Pepe Rey o el repostero Paco Torreblanca.

Además de sabrosa, la castaña es, según destacan desde Cuevas, un producto con importantes virtudes nutricionales. Es apta para celíacos, posee un bajo contenido calórico, tiene fibra, vitaminas del grupo B, vitamina C selenio, potasio y zinc.



EL PROCESO

1 La castaña llega a las instalaciones de Cuevas a finales de diciembre. Una vez allí se pela y se congela para poder tener producto con una calidad suficiente garantizada durante todo el resto del año.

2 El segundo paso es el de la cocción de la castaña para que el almíbar penetre en el producto. Es un proceso de confitado que dura seis días y se varía día a día hasta que alcanza los niveles de azúcar y almíbar deseados.

3 Tras un breve período de reposo se entra en la recta final del proceso con el glaseado para lograr que se conserve tierno durante más tiempo. Tras ese proceso artesanal ya se encuentra listo para la fase de envasado y posterior distribución.

LA EMPRESA

LOCALIZACIÓN

PRODUCCIÓN

100 tn. Principalmente marrón glassé. Pero también puré de castañas o crema de marrón

PLANTILLA

35 empleados.
En Navidad: entre 80 y 100

FACTURACIÓN

2,0 millones de euros

70 % Nacional

30 % Extranjero

PAÍSES A LOS QUE EXPORTA

26

ALEXIA

MAITE GONZÁLEZ GERENTE CUEVAS MARRÓN GLACÉ

«Estamos en plena reconciliación gastronómica con la castaña»

La gerente de Cuevas Marrón Glacé es la embajadora del producto en el exterior. Asegura que en los últimos años la gastronomía se está reconciliando con la castaña, que cada vez está más presente en la alta cocina.

—¿Cuál es el secreto del salto de la castaña al mundo Gourmet?

—Nuestro secreto es que seguimos elaborando el marrón glacé como se hacía hace más de un siglo. No nos hemos saltado ninguna fase del proceso. La castaña siempre ha sido considerado como un producto de subsistencia y no fue fácil trasladar al consumidor, sobre todo en España, su valor añadido, que es enorme y que hacen que sea considerado una delicatesen en todo el mundo.

—¿Qué le sorprende al consumidor extranjero del producto?

—Hay mucha gente que cuando le comentas que es castaña, se queda muy sorprendida que de un producto duro como la castaña se pueda conseguir un resultado final tan tierno y suave. Gracias a eso hemos logrado ser embajadores de la castaña en 26 países, lo que ayuda a que se revalorice.

—Muchos cocineros de prestigio lo incluyen en sus menús, ¿qué les cautiva?

—Es obvio que estamos viviendo un período de reconciliación gastronómica con la castaña. Lo que más les llama la atención es la versatilidad que tiene y por eso está introducido entre los platos de los cocineros más prestigiosos del mundo, tanto en cocina contemporánea como tradicional.

—¿Hay margen de crecimiento?

—Sí, porque puede prepararse de miles maneras. Desde bebidas como licores o leche de castaña.

Maite González destaca el margen de crecimiento de la castaña | FIRMA