

viaja a través de los

# SENTIDOS

*El estilo  
inconfundible de  
la cultura zen*

OROGOURMET, sofisticación gastronómica 100% comestible. Provocación DORADA

Las esbeltas danzas de los CABALLOS andaluces componen un ESPECTÁCULO con aires clásicos y flamencos



Por: AS TABOADA

Fotografías: Orogourmet Golden Internacional Distribution

*La sofisticación gastronómica  
se viste de* **kilates**

*Noble, puro, inmortal y, sobre todo, 100% comestible. Las propiedades del oro lo catapultan como el elemento natural imprescindible de aderezo para una gastronomía de lujo. Un auténtico tesoro al alcance de cualquier comensal.*

*En España, golden internacional Distribution te ofrece la original oportunidad de adentrarse en el succulento mundo del Oro-gourmet, en el que este noble metal se funde en el paladar*



**I**nsípido e inoloro pero apreciado por su apariencia, el oro es un valor en alza en los fogones más prestigiosos. Su sofisticación como aderezo es, no sólo un matiz de color, sino un aporte en cavas, vinos, aceites y chocolates que pueden acompañar las propuestas más sibaritas.

Dúctil y manejable, este metal noble fue utilizado por las culturas milenarias que codiciaban su brillo, su pureza y valor. El mundo egipcio y el hebreo fabricaban panes con oro en polvo a los que se les otorgaba un importante significado religioso. Las antiguas civilizaciones india y china propagaron igualmente sus propiedades medicinales. En estas se elaboraba una especie de galleta, llamada soma o elixir de la vida, a la que se le adjudicaban cualidades mágicas. Esa magia se transforma ahora en un toque de atracción para las papilas gustativas. Serían los alquimistas árabes quienes transmitieron esa concepción oriental al continente europeo, donde personajes como el monarca francés Luis XII aderezaban sus brebajes con oro.

### Provocación dorada.

Los tiempos han pasado pero el furor por este metal parece ocupár ahora la admiración de los nuevos monarcas de la gastronomía española. Restauradores de la talla de Francis Paniego, chef de los restaurantes "El portal del Echaurren" y "Marqués de Riscal", Susi Díaz de "La Finca" o Félix Baztán del "Collette", son algunos de los cocineros que hacen de este vistoso elemento moldeable el complemento idóneo para sus propuestas más personales que desafían la mineralización aplicada a la cocina. El conocido Quique Dacosta es un referente en este sentido. Su plata "La gallina de los huevos de oro" fusiona la grandilocuencia de este metal con la simplicidad que atesora uno de los alimentos más humildes de la historia de la cocina, el huevo.

Poco tienen que ver con el producto elaborado por Stephen Bruce, chef del emblemático restaurante neoyorkino Serendipity 3, que facturó el postre más caro del mundo: una copa de helado con 28 clases de chocolate cubierta por cinco gramos de oro puro comestible.



En las imágenes, diferentes platos y presentaciones de este metal



*Como aderezo en platos, en polvo, láminas, copos y shabin, o como cobertura, el uso gastronómico del oro cuenta con el beneplácito de la Unión Europea y Estados Unidos para autorizarlo como aditivo colorante*



# ágoras del gusto | Un toque de oro

*Finísimas hojas de oro que se funden en el paladar sin alterar ni un ápice el sabor de los alimentos. Utilizado como adorno, cosmético y elixir, sus propiedades lo convierten en la punta de lanza de una gastronomía en potencia. Una apuesta por la provocación áurea de las virutas de kilates*

