

# JcI

magazine

07 winter 09/2010

Hotel Rey Juan Carlos I MAGAZINE · 07 · winter 09/2010

  
**HOTEL  
REY  
JUAN  
CARLOS I**  
\*\*\*\*\*

*A member of*  
*The Leading Hotels*  
*of the World*

**HUSA**  
HOTELES 

**Marc Gasol · Sitges · Rafael Moneo & Solá Morales · Porsche Panamera · Suite Presidencial · Polo Restaurant**


# LA EMOCIÓN DEL ORO HASTA EN EL PLATO

TASTE THE BEAUTY  
OF GOLD

El pasado 3 de diciembre de 2009 el oro alcanzó su máximo histórico al llegar a 1.226,10 dólares la onza. Es el metal cada vez más buscado por los inversores y en 2009 su precio ha experimentado un alza imparable de casi el 20 por ciento. Es la paradoja de la crisis: el oro como refugio sale reforzado en momentos problemáticos. La demanda baja en joyería pero crece en aplicaciones de todo tipo, incluso llega a los restaurantes de lujo como oro comestible para añadir glamour y distinción a determinados platos.

On 3 December 2009, the price of gold reached an all-time high of US\$1,226.10 per ounce. This precious metal is becoming increasingly more sought after by investors and, throughout 2009, the rise in value of almost 20% has been unstoppable. It is the paradox of the recession: in an economic downturn, gold becomes a safe haven and increases in value. Although demand for gold jewellery has fallen, use of the precious metal elsewhere has risen and it has even reached top-end restaurants in the form of edible gold that adds glamour and distinction to certain dishes.





El dirigente del Consejo Mundial del Oro (World Gold Council), Aram Shismanian, ha opinado ante el récord del precio del oro de diciembre 2009 que "mientras antaño lo que dictaba los precios del oro era la demanda de la joyería, ahora son los pequeños inversores los que los hacen subir". El oro se ha convertido en refugio de ahorradores porque, al contrario de otras inversiones, no está vinculado a un emisor que pueda quebrar. Fue el patrón de las monedas hasta que en 1971 Nixon lo desvinculó unilateralmente del respaldo financiero del dólar. El oro es tradicionalmente tasado en Onzas Troy (31,1035 gramos). Existe en distintos colores según su composición. Los quilates indican el porcentaje de oro en la masa: con 24 quilates puede llegar a 99,9 de

oro. En 2008 la demanda de oro se centró en la joyería (2.185,8 toneladas), industria dental (435,5 toneladas), electrónica (292,7 toneladas) y para inversión (1.185,4 toneladas). Y la demanda es fuerte por otras aplicaciones como los catalizadores de control de la contaminación, las pilas de combustible, recubrimientos funcionales y la nanotecnología. Se pueden comprar lingotes o monedas, tienen un precio en función de su contenido en oro fino, pero son diferentes las comisiones y primas. O simplemente se pueden tener depósitos bancarios en oro. Están bien estudiados los momentos de máxima venta: en Navidad para el mundo occidental, después del Ramadán en el mundo islámico, en la mayor época de bodas en la India (octubre-noviembre), las compras de los turistas en verano, por ejemplo en Turquía. Aparte el valor de símbolo, el oro no es tóxico, no produce alergias en contacto con la piel, permanece inalterable frente a los líquidos biológicos y se utiliza en el tratamiento de la artritis reumatoide.

La principal aplicación es obviamente en joyería. Pero se usa para destacar incluso en fútbol con el "Balón de Oro", este año para Messi. La primera medalla de oro olímpico llegó en 1908. La medalla de oro de hoy se hace realmente con plata y seis gramos (0,21 onzas) de oro puro. El oro es el único metal que no produce alergias cutáneas y se emplea en las fórmulas cosméticas porque tiene propiedades antioxidantes y reafirmantes, refuerza las defensas y activa la microcirculación sanguínea. En la moda el oro se emplea para uñas artificiales, para complementos, engarces en vestidos e incluso piercings.

Pero el oro es también un aditivo alimentario legal y reconocido, el colorante E-175. Algunas empresas, como la firma Gómez&Molina (Drogourmet), lo presentan en hojas de oro batidas, láminas y copos con exquisito dosificador. El oro se pega en las manos, suelen decir los refinados chefs y, en consecuencia, se utilizan accesorios especiales para emplearlo en repostería. Los grandes cocineros han descubierto en el oro un ingrediente de lujo para expresar su creatividad. No tiene sabor ni altera los gustos de las materias primas, pero da un encanto particular a los platos: "preparados que, en su versión de plata y oro, se utilizaban originariamente sólo en pastelería, ahora se usan también en cocina salada", dice Elena Arzak. Algunas recetas ya incluyen el oro en sus ingredientes, como el conocido huevo de oro o las laminitas de pescados y mariscos lacadas con algas marinas y cristales de oro de Miguel Sánchez Romera. La bodega Artesanos del Vino de Requena (Valencia) ha querido reeditar la tradición que introducía una sortija de oro en el cava para las celebraciones navideñas y propone el Cava 24K, un cava con polvo de oro de 24 quilates. Cada botella contiene un gramo de este polvo de oro comestible. La presencia del oro en la cocina no es insólita y se ha empleado en todas las culturas. Extravagancias de lujo sin calorías extra.

"Whereas in the past the price of gold was dictated by the demand for jewellery, now it is small investors who are responsible for its rise", said World Gold Council CEO Aram Shismanian with regard to the December 2009 record. Gold has become a safe haven for savers because, unlike other investments, it is not tied to a producer that could go bankrupt. Currencies were fixed to the price of gold until Nixon unilaterally released the dollar from the gold standard in 1971.

Gold is traditionally measured in troy ounces (1 troy ounce is equal to 31.1035 grams) and comes in different colours depending on its composition. Its purity is measured in carats; 24-carat gold, for example, has a gold content of 99.9%. In 2008, gold was used for jewellery (2,185.8 tonnes), by the dental industry (435.5 tonnes), the electronics industry (292.7 tonnes) and for investment (1,185.4 tonnes). Demand for the precious metal is also strong in other areas, such as for use in catalytic converters, fuel cells, functional coatings and nanotechnology.



Gold can be bought in the form of ingots and coins, which are priced based on their gold content but carry different rates of commission and premiums. It can also simply be deposited with a bank. The best time to sell gold has been extensively analysed: at Christmas in the Western world, after Ramadan in the Islamic world, at the height of the wedding season (October to November) in India and when tourists do their summer shopping in places such as Turkey. Aside from its symbolic value, gold is non-toxic, does not provoke allergic reactions in the skin, is unaltered by biological liquids and is effective in the treatment of rheumatoid arthritis.

Gold is mainly used, of course, to make jewellery. However, it is also used in the world of sport; for example, to make the Ballon d'Or trophy, which was won in 2009 by Lionel Messi. The first Olympic medals to be made of gold were awarded at the 1908 London Olympics. Today, Olympic gold medals are made of silver and gilded with 6 grams (0.21 ounces) of solid gold. Gold is the only metal that does not provoke allergic reactions in the skin, and it is often used in cosmetic products due to its antioxidant and reaffirming properties, along with its ability to strengthen the body's defences and promote blood microcirculation. In the fashion world gold is used for artificial nails, accessories, threads in fabric and even in body piercing. It is also a legal and recognized food additive in the form of E-175 food colouring. Companies such as Gómez & Molina and Orogourmet offer edible gold in the form of beaten gold leaf, sheets, and flakes that come in exquisite dispensers. According to top chefs, gold sticks to the hands, so they have to use special utensils when applying it to delicious pastries. These chefs have discovered that gold is a luxury ingredient that allows them to express their creativity; it has no taste, nor does it alter the taste of other ingredients, but it adds a special charm all of its own to gourmet dishes. "Gold and silver only used to be used in desserts, but now they are used in savoury dishes too", commented renowned Basque chef Elena Arzak. Certain recipes now include gold in their list of ingredients, such as the well-known golden egg and Miguel Sánchez Romera's petite squares of fish and seafood lacquered with seaweed and crystals of gold. The Artesanos del Vino winery in Requena, Valencia, has reinvented the tradition of placing a gold ring in a glass of cava to bring good luck on New Year's Eve with the creation of 24K Gold cava. This unique cava contains flakes of edible 24-carat gold; a total of one gram in every bottle.

Adding gold to food is not so unusual and is practised in every culture. It is a luxurious indulgence – with no extra calories!



LA EMOCIÓN DEL

OR