



## THE SECOND BARCELONA DELUXE NETWORKING CONFERENCE



This second round of conferences has confirmed the rising popularity of the initiative, which promotes the exchange of opinions and ideas between professionals. The most recent session was geared towards the culinary industry.

The proposal is the work of Marnem Martínez, General Manager of OROGOURMET, who brought participants up to speed with today's new culinary frontier: the use of edible gold and silver. In fact, some of the dishes put together by Danzarama, together with the welcome cocktail, were made with this the most noble of elements: its presence in the kitchen currently on the rise. Culinary evolution is easy to predict, especially in Catalonia. "When it comes to dish preparation, all aspects are vital, taste, smell, texture... and, of course, presentation. How many times have we said that we eat with our eyes", explained the General Manager to her captive audience.

Expounding further, she went on to say, "when someone receives Gold as a present, a decidedly beautiful and valuable metal, what they're receiving is a jewel... but as this is Edible Gold, it will turn the product into something surprising, different, unique and truly exclusive. I'm certain it will be something that will pass by unnoticed".

A number of the industry's most important businesses attended this Networking session, organised by BARCELONA Deluxe: the Hofman School, Godiva, Oro Gourmet, Mestres, Lonja de Tapas, Plataforma Hoteles Cata, Sacha, El Tastet de Vilarnau and Vilaplana.

Mey Hofmann / Alberto Mejias / Hector Herranz / Xavier Serrat

## SEGUNDA JORNADA NETWORKING DE BARCELONA DELUXE

La segunda edición de estas jornadas ha confirmado la tendencia al alza de esta propuesta dedicada al intercambio de opiniones e iniciativas entre los distintos profesionales. En esta ocasión, la jornada se dedicó al sector gastronómico.

La ponencia estuvo a cargo de Marnem Martínez, directora general de OROGOURMET, que explicó a los participantes la nueva frontera gastronómica del momento: la utilización de oro y plata comestible. De hecho algunos de los platos elaborados por el Danzarama y el cóctel de bienvenida, fueron realizados con el más noble de los metales Y es que cada vez más se usa en cocina. Es evidente la evolución de la gastronomía, especialmente en Cataluña. "Todos los aspectos son importantísimos a la hora de preparar los platos, el sabor, el olor, las texturas... y por supuesto la presentación, de los mismos. Cuantas veces, decimos, que comemos con los ojos", explicaba la directora general a una interesadísima audiencia.

Y continuó diciendo, "cuando a alguien le regalan Oro, que en definitiva el oro es un metal precioso y valioso, le están regalando una joya...pero es el hecho de que sea Oro Comestible, lo que va a convertir este producto en algo sorprendente, diferente, original, y verdaderamente exclusivo. Sin duda, será algo que pasará desapercibido".

Muchas empresas de referencia en este campo estuvieron presentes en esta jornada de Networking organizada por BARCELONA Deluxe: la escuela Hoffman Godiva, Oro Gourmet, Mestres, Lonja de Tapas, Plataforma Hoteles Cata, Sacha, El Tastet de Vilarnau y Vilaplana.