

GENTLEMAN

EL VALOR DE LA ELEGANCIA

NÚMERO 63. 4€ / 9,50 USD

José Tomás

EL ESLABÓN
DE LA LEYENDA

DOSSIER ORO

HISTORIA, CRISIS, FUTURO
CAPITALES QUE BRILLAN
LA COCINA DEL ORO
UN BAZAR DE 24 QUILATES
OBEROI DE LA INDIA



LUJO COMESTIBLE

EL ORO NO SÓLO ENGALANA, SINO QUE TAMBIÉN SE COME. SIGUIENDO UN RASTRO QUE TRANSITA LAS TRADICIONES MÁS ANTIGUAS, COCINEROS DE VANGUARDIA RINDEN SUS PLATOS ANTE LA SEDUCCIÓN DEL METAL DORADO.

TEXTO FEDERICO OLDENBURG



Aunque haya algunos que sólo conciben el acto de llevarse un trozo de metal a la boca cuando acuden al dentista, el caprichoso devenir de las tendencias gastronómicas está recuperando para estos elementos otra utilidad. Y puestos a empezar por lo más importante, conviene hacerlo por el máspreciado de los metales, el oro, que ahora también se incorpora a la despensa como un ingrediente culinario.

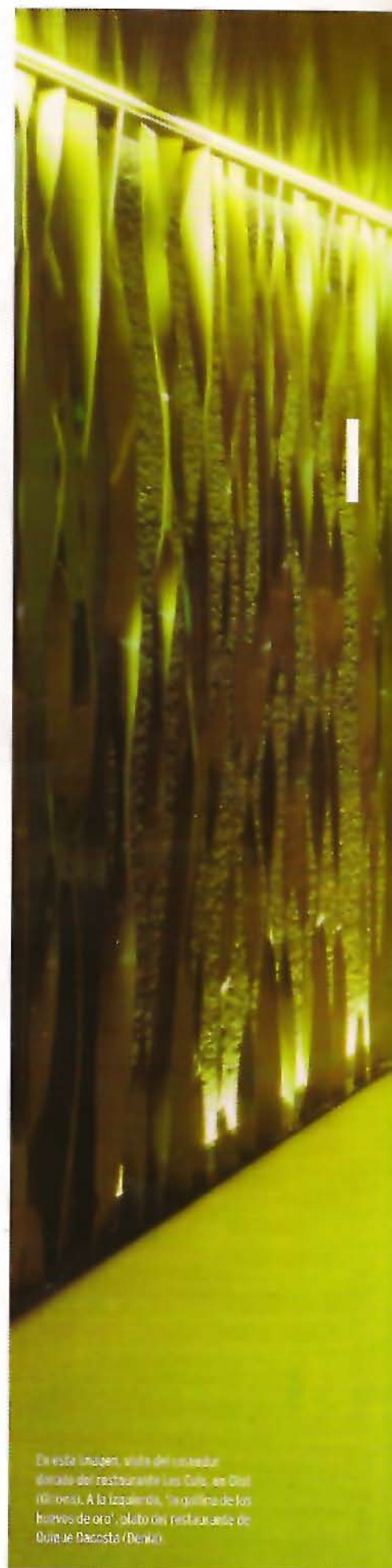
No vamos a descubrir aquí la consabida obsesión humana por el más dúctil, maleable y codiciado de los metales. Atiborrarse los bolsillos —o mejor, la caja de seguridad del banco— de oro es un desecho que nos une, cualquiera que sea nuestro estado o condición. Pero, ¿llevárselo a la boca e ingerir-

lo? También, ¿por qué no? No tiene sabor alguno, pero sí un potente valor simbólico.

Suerte y longevidad

Al menos, esto es lo que pensaban los antiguos egipcios, que lo añadían a sus comidas como si de sal se tratase, seguros de que el original sazonado atraería la suerte. La misma costumbre se seguía también en India. Y los chinos de antaño consideraban que echar un mordisco al oro podía alargar la vida hasta allí donde todos fantaseamos.

Mucha agua ha corrido desde entonces, y se han extraído unas cuantas toneladas del metal sagrado de las entrañas de la Tierra, pero ni siquiera el racionalismo de la ciencia y sus avances ha logrado apa-



En esta imagen, vista del comedor dirigido por el restaurante Los Culo, en Olot (Girona). A la izquierda, 'la gallina de los huevos de oro', plato del restaurante de Quique Dacosta (Denia).



BOMBONES DE CHOCOLATE

LA JOYA

Desde Tabasco (México) llega uno de los chocolates más excelsos del mundo, con el que se elaboran estos bombones con ornamentos dorados. En Cacao Sampaka.

Precio: 4,30 € (la caja de cuatro bombones).



ORO EN POLVO

FRM

Oro fino de 23 quilates, para añadir a alimentos y bebidas. En Degusto.

Precio: 19,50 €.

AZÚCAR

CAN À SUC

Terrones de azúcar con forma de sol. En Plaisir Gourmet.

Precio: 21,30 €.



DOSIFICADOR DE ORO

OROGOURMET

Para alumbrar con finas láminas de oro comestible cualquier plato. En Orogourmet. Precio: 40 €.



VINO ESPUMOSO

GOLD CUVÉE

Elaborado en Alemania a partir de la variedad pinot blanc, con etéreas láminas de oro de 23 quilates flotando en su interior. En Degusto.

Precios: 26,90 € (botella de 0,75 l) y 8,90 € (botella de 0,20 l)



BOMBONES DE CHOCOLATE

MAXIM'S

Nougat de almendras y miel, rellenos de chocolate. En caja dorada, con forma de corazón. En Plaisir Gourmet.

Precio: 10,90 €.

