

Un 'golden touch' para su mesa

Por Vanessa Joachin / Comer oro está de moda. Si, le cayó usted bien, oro comestible. Prestigiosos chefs y reposteros de nuestro país, utilizan este raro 'aderezador' para elaborar infinidad de platillos. Pero, ¿es seguro comerlo? Pues sí, tanto la Unión Europea como Estados Unidos, autorizan el uso del oro como aditivo colorante, E-175.

La historia del oro está en continua ebullición. Fue empleado desde la antigüedad como símbolo de poder, éxito, lujo y glamour; es un metal puro, valioso, resistente e inmortal. Era conocido en el antiguo Egipto, en la India, lugares donde sus habitantes comían oro puesto que consideraban que les proporcionaría suerte y éxito. Los chinos, por su parte, lo utilizaban como medicina, pues creían fielmente que la ingesta del mismo, les podía conferir larga vida o incluso la inmortalidad. Y así hasta nuestros días, donde cada vez más este fantástico metal, es más cotizado y admirado por todos.

No tiene sabor ni olor, pero es utilizado como cobertura para dar color y adornar los más exclusivos platos y bebidas. Su uso aporta a las creaciones gastronómicas de los más afamados chefs y reposteros del momento, una presentación de lujo, original, exclusiva y cada vez más de moda, que seguro no pasará desapercibida entre los comensales.

Además, se han incorporado a esta nueva tendencia de elaborar productos alimenticios con oro, importantes empresas de cava, licores, aceites, chocolates, que lo están utilizando, al presentar nuevas y originales propuestas que ya se pueden encontrar en tiendas gourmet y esta-

blecimientos especializados sobre todo en España.

La empresa española Golden International Distribution, cuenta con la línea "orogourmet", para dar gusto a los 'golden fans'. Esperamos que pronto llegue a nuestro país. ■



Historia y modernidad vitivinícola Bordeaux en México

Recientemente se presentó en nuestro país la expo "Todo Bordeaux en el mismo salón" en donde por primera vez el Consejo Interprofesional de Vinos de Bordeaux y la Unión Europea reunieron a 18 importadores con más de 120 vinos de esta región francesa.

Anualmente México compra a Francia alrededor de 600,000 botellas de vinos de Bordeaux. El vino de esta región representa aproximadamente el 20% del consumo de vinos franceses en México, siendo el primer lugar entre los vinos tranquilos.

Bordeaux es una de las regiones vitícolas más importantes en Francia que alberga un gran número de vinos accesibles y de excelente relación precio-calidad gracias a su amplia diversidad de denominaciones y terrenos.

Las 57 Denominaciones de Origen Controlada (DOC) componen una gama única, afrutados y elegantes, producidos por el ensamblaje de diferentes cepas perfectamente adaptadas a la región. Pueden ser blancos, tintos o rosados, espumosos o no espumosos.

Los vinos de Bordeaux hoy en día representan una variada gama que nos transporta a los bellos paisajes; en donde se conjugan una basta historia y modernidad pero sobre todo, gran valor y accesibilidad de los vinos de esta fascinante región. ■

Restaurante de comida orgánica, Le Pain Quotidien

Con un novedoso concepto para el paladar de los mexicanos y una amplia variedad de pan, este restaurante pronto será un clásico para los desayunos y meriendas de los capitalinos.

Le Pain Quotidien es una panadería de alta calidad en la que se ofrecen platillos orgánicos en su mayoría, por no decir todos. Está decorado con aires rústicos al estilo compañía francesa y su ambiente es silencioso y agradable. Aquí hasta los vinos son biológicos.

Esta cadena nació en 1990 en Bélgica y a principio de año llegó a nuestro país de la mano del grupo restaurantero del Puntarena para instalarse en la Condesa.

Su especialidad es, claro, el pan; normalmente tienen entre cinco o seis variedades básicas y realmente hay para cada gusto: baguettes firmes, pan de centeno o las flautas de frutas frescas y avellana.

En cuanto al lugar, realmente se vive una experiencia común: mesas de sencilla madera, tonos ocres con acabado faux terracota y una gran mesa colectiva que invitan al relajamiento. Para el postre, la pastelería, acompañado con cafés en grandes tazones estilo francés, maximizan el sabor de un buen capuchino.

Hay pan y productos para llevar de alta calidad. Así que no deje de ir o llevar de este nuevo local en la Condesa, del cual se planean abrir otros más en la ciudad, y disfrute de esta sencilla, sana y sabrosa experiencia. ■

