



Logroño  
DOMINGO  
21 de diciembre  
de 2008

XI Semanal

**XL SEMANAL** Congo, la tragedia de la guerra

**HOY** Centro de planchado por 79,99 euros

**ESPAÑA** Detenido tras estrangular a su mujer en Pontevedra / 36



**LUIS CACHO:** «Yo no dudo de que el Parque Digital saldrá adelante, ahora es más necesario que nunca» / 8

**VIDA Y OCIO** Logroño acoge la presentación del cedé en homenaje a Rosendo / 74

## El precio de la cesta de Navidad se queda en niveles del 2007 por la baja demanda

La Rioja registra precios similares a los del año pasado en marisco, pescado y carne. Pese a las capturas limitadas, el kilo de angulas cae el 18% hasta los 700 euros **PÁG 2 Y 3**

### DEPORTES



ALMERÍA	NATURHOUSE
30	32

**VELOCIDAD.** Velasco logró tres goles ante el Keymare en un partido rápido y, a veces, descontrolado. / G.S.

TERCERA

**El Logroñés no decidirá hasta la hora del partido si juega esta tarde frente al Berceo**

La plantilla sigue en huelga y Sánchez afirma que el equipo saldrá al campo **PÁG 54 Y 55**

PRIMERA DIVISIÓN



**El Real Madrid derrota 1-0 al Valencia** **PÁG 50 Y 51**

SEGUNDA B

**El Alfaro busca tres puntos ante el Murcia** **PÁG 53**

## El Naturhouse tira de oficio para vencer en Almería

Pese al triunfo, el equipo riojano no disputará la Copa del Rey al ganar CAI y Octavio sus partidos **PÁG 44 A 49**

## Bernard Madoff, la gran estafa

¿Cómo pudo burlar los controles el 'tiburón' de Wall Street?

DINERO Y EMPLEO



**DINERO Y EMPLEO**

### 112 PÁGINAS

LA RIOJA	2
LOGROÑO	14
COMARCAS	18
OPINIÓN	29
ESPAÑA	32
ECONOMÍA	37
MUNDO	39
DEPORTES	44
TUS ANUNCIOS	63
ESQUELAS	73
VIDA Y OCIO	74
SOCIEDAD	79
AGENDA	84
PASATIEMPOS	86
TELEVISIÓN	87
CARTELERA	90
TIEMPO	91

**Cartier**  
ballon bleu de Cartier

**ORO Y HORA**  
**CÁRDENAS DÍAZ**  
LOGROÑO - Muro de la Mata, 9. Espolón - Tel. 941 239 561

## La campaña de Tráfico contra el alcohol en La Rioja registra una caída de positivos

La 'operación de Navidad' se inicia con un herido leve en Pradillo

Un incendio en Soto en Cameros destruye una casa y causa daños en otra **PÁG 10-11**

## LA RIOJA

## GASTRONOMÍA LA ÚLTIMA MODA

## PROPUESTAS Y FORMATOS



▶ Avellanas doradas.



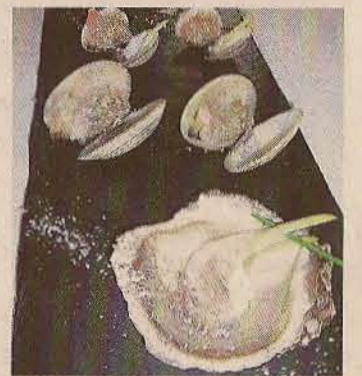
▶ Sushi con oro.



▶ Fresas con chocolate.



▶ Postre de Ignacio Echapresto.



▶ Ostras y almejas de Echapresto.



▶ Añadido al cava.



▶ En láminas.



▶ En virutas.



▶ Los saleros.



▶ Para añadir al vino.

Una empresa riojana acerca el oro y la plata, como aditivos comestibles insípidos e ino-  
cuos, para aderezar con lujo los platos más 'chics' en las cocinas profesionales y domésticas

# Comer con los ojos

A. GIL LOGROÑO

Igual que en la Fórmula 1 los avances tecnológicos, tras años de pruebas, pasan del circuito a los turismos, los 'alquimistas' de la cocina sorprenden de vez en cuando con esmeradas investigaciones. Quique Dacosta (El Poblet, en Denia) lleva ocho años experimentando con minerales como la plata, el cobre, el titanio, el oro..., y a él le siguieron otras figuras como Dani García, Arzak, Ferrán Adriá, Carmen Ruscalleda...

En La Rioja, Francis Paniego sorprendió a Frank Gehry, el mago del titanio arquitectónico, en la inauguración del Hotel Marqués de Riscal con unos huevos (fritos) de oro [nada que ver con los de Javier Bardem] y famoso es también el 'Caparrón de oro' del Echaurren. Ignacio Echapresto trabaja con este metal en varias de sus creaciones y ahora la empresa riojana Oro-gourmet intenta trasladar este aditivo a la cocina doméstica.

Saleros de un gramo de oro o plata pueden condimentar primeros, segundos y postres 'chic' elaborados en casa. Un aditivo de lujo que, aunque en culturas antiguas como la egipcia, la hindú o la china ya era ingerido por sus supuestas propiedades medicinales, lo que aporta únicamente es prestancia y una nueva óptica visual. Mamen Martínez, responsable de Oro-gourmet, reconoce que «se ha hablado de propiedades antioxidantes, incluso diuréticas, pero no hay nada compro-

bado». «El oro —continúa— se asocia, por su nobleza y escasez, con el éxito y con el lujo a lo largo de la historia de la Humanidad».

## Inocuo e insípido

Es decir, ni nos sentiremos mejor ni ganaremos en salud por comer oro, pero lo que también deja claro Mamen Martínez es que el riesgo es nulo: «El oro y la plata son inocuos e insípidos y están reconocidos como aditivos colorantes en la UE y EEUU». «Existe un control exhaustivo, y de hecho hay muy pocas empresas certificadas en el mundo, pero hay que tener cuidado, ya que en este sector, como en otros, hay intrusismo», advierte Mamen Martínez. Así, los saleros o paquetes de láminas deben marcar el registro sanitario, la identificación E-175 y E-174 para el oro y la plata como aditivos colorantes e incluso la fecha de caducidad, a la que obliga la legislación europea, pese a que realmente no caducañ.

Además de la línea doméstica (saleros) y profesional (copos y láminas), Oro-gourmet trabaja también para empresas. Bodegas Valdelana, de Elciego, acaba de lanzar un estuche de su vino más exclusivo, Centvm Vitis, con un salero de oro añadido. El cava y los champagnes van por delante y lo trabajan desde hace tiempo, hasta el punto de que el Consejo Regulador del Cava acaba de sancionar a una empresa valenciana por incorporar el oro en su elaboración (va ya mezclado, no como aditivo), aunque por



IGNACIO ECHAPRESTO  
VENTA DE MONCALVILLO



«Llama la atención y sirve para realzar la calidad intrínseca de algunos productos»

LORENZO CAÑAS  
LA MERCED



«Yo quiero mucho oro en mi cocina, pero para comprar nuevos aparatos...»

## LUJO EN LA COCINA

▶ **Saleros de oro y plata:** Con el peso de un gramo, los distribuye la empresa orogourmet.com. Los precios (al público), sobre 62 (oro) y 32 euros (plata).

ninguna razón de salubridad, sino por ser una práctica enológica no permitida.

## La opinión profesional

En realidad, las partículas de oro se funden en el paladar, por lo que no se notan al comer ni cambian el sabor de los alimentos. ¿Qué opinan los restauradores del oro y la plata? Para Ignacio Echapresto, de la Venta de Moncalvillo, es original: «Sus propiedades son solo visuales, pero realza la calidad intrínseca de un plato o de determinados productos». «Llama la atención en chocolates o champán, por ejemplo, y puedes jugar con los fondos de los platos, pero a mí me gusta también usar oro o plata en productos frescos de calidad, como la ostra, el berberecho o el salmón».

Lorenzo Cañas, de La Merced, el gran maestro de la gastronomía riojana, es más escéptico: «Respeto profundamente las innovaciones en la cocina, pero en este caso se trata de un efecto exclusivamente visual, es decir, la cebolla sabe a cebolla y nada más por mucho que la vistas con oro». «A mí me gustaría tener mucho oro en mi cocina, pero para comprar nuevos aparatos...», bromea. ¿Y a usted?