

# EL *Aderezo* MÁS CARO DEL MUNDO

A las propiedades cosméticas y científicas del oro se suman sus gozos gastronómicos. Lo último: convertirlo en vistoso complemento de las recetas más 'chics'.

Por *Borja Bas*



#### ¡MENUDO PRECIO!

Arriba, 'Golden opulence sundae', el postre helado con el que el restaurante Serendipity 3 celebró su 50º aniversario. A la izquierda, 'La gallina de los huevos de oro', una creación de Quique Dacosta para El Poblet. Abajo, el cava con virutas de oro de 24 quilates de las bodegas Artesanos del Vino, de Requena (Valencia).



**E**n noviembre del año pasado, el dueño del emblemático restaurante neoyorquino Serendipity 3, Stephen Bruce, facturó el postre más caro del mundo: una copa de helado con 28 clases de chocolate cubierta por cinco gramos de oro puro comestible al prohibitivo precio de 25.000 dólares (unos 17.000 euros). Un opulento gesto con el que batió su propia marca Guinness: tres años antes celebró su 50º aniversario en la gastronomía incluyendo en su carta un *sundae*

cubierto con hojas de oro al "moderado" precio de 1.000 dólares.

Sin posturas tan drásticas como la de Bruce, los más reputados *chefs* españoles han adoptado últimamente este metal noble como un vistoso complemento en sus recetas. Quique Dacosta lleva ocho años trabajando desde El Poblet, en Denia (Alicante), lo que él llama "la mineralización aplicada a la cocina". En sus fogones se manejan ingredientes tan poco habituales como la plata, el cobre o el titanio. Hace >



¿ADORNOS O INGREDIENTES?  
A la derecha, 'Chocolate', entre  
esmeraldas y minerales,  
creación de Juan Mari Arzak.  
Abajo, el postre de limón 'Mano  
de Buda', con caramelo de oro,  
del restaurante El Poblet. Al  
lado, otra botella de cava que  
incorpora partículas de oro,  
de la empresa Gourmet León.



> tres creó *La gallina de los huevos de oro*, un plato donde se propuso casar "el producto más grandilocuente de la historia de la humanidad con el más humilde de la cocina", y acaba de incorporar un postre de limón, *Mano de Buda*, con caramelo de oro. Han seguido sus pasos Juan Mari Arzak, con un postre de ostras de chocolate espolvoreado con oro y plata; Dani García, de Calima (Marbella), con un lingote líquido y un aceite áureo que verá la luz antes del verano, o Ramiro Sánchez, de La Ontina de Zaragoza, que el año pasado facturó un menú completo con 80 miligramos dorados para Feliciti, una de las tiendas *delicatessen* que ya lo comercializan en polvo, láminas o copos. Y hay más: empresas españolas como Orogourmet, Gourmet León o las bodegas Artesanos del



vagancia o un condimento con fundamento? Para Juan Mari Arzak, "no es más que un puro adorno. Aunque se atribuya habitualmente a lo dulce, ya en los setenta había cocineros experimentando con ello, como el italiano Gualtiero Marchesi, que cubría con una finísima lámina un *risotto* de azafrán". Según Mamen Martínez, responsable de Orogourmet, "si quieres, puedes pensar que si lo tomas vas a rejuvenecer, pero lo cierto es

que su uso siempre ha estado más asociado a una idea de éxito, es un factor psicológico".

"La reacción habitual", según Dacosta, "es: 'Pero esto... ¿se puede comer?!'. Según la normativa europea, sí. El oro es insípido e inócua y está tipificado como aditivo colorante E-175. Según la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, está autorizado su uso para coberturas de repostería y confitería, decoración de bombones y licores. De ahí que estemos tan acostumbrados al pan de oro heredado

de la gastronomía francesa, pero todavía nos choque encontrarlo en platos salados. Las civilizaciones antiguas, de los faraones egipcios a los alquimistas chinos, pasando por los indios, atribuían a su ingestión propiedades terapéuticas y rejuvenecedoras. Su uso llegó a Europa de mano de los árabes. Ya Ruperto Nola, cocinero de Alfonso V de Aragón, recomendaba en el siglo XV meter una moneda de oro en la olla

durante la cocción de su célebre caldo reconstituyente para enfermos. Monarcas posteriores, como Felipe II o Luis XIV, lo adoptaron como parte de su dieta, bajo la creencia de que su consumo los haría inmortales. Hoy está al alcance de todos, ocho miligramos tratados para la cocina cuestan unos 33 euros. ●

*"Se puede pensar que si lo tomas rejuveneces, pero su uso siempre ha estado asociado a una idea de éxito, es un factor psicológico"*

Vino, de Requena (Valencia), han incorporado los quilates a productos tan variopintos como el *gelée* de vino Riesling o el cava. Hasta Cointreau ideó un cóctel especial para brindar con virutas de 24 quilates durante la última edición del Festival de Cannes.

La pregunta es: ¿es esto una deliciosa extra-