
Cata de ostras: el sabor del lujo al alcance de todos (Gastronomía, Eventos)

05, noviembre



La vida de la reina María Antonieta, esposa de Luis XVI de Francia, fue el epítome del lujo y la sofisticación. Sus años en la corte francesa, antes de la caída de la monarquía y de ser detenida por los revolucionarios, resumieron lo que se considera como un compendio de excesos y diversión sin límites: fiestas, banquetes, caprichos materiales, excentricidades... lo que también le acarreó el endeudamiento. A pesar de no tener una trayectoria ejemplar, la vida de este personaje histórico llevó a su apogeo el conocido **gusto francés por el lujo** que se había instaurado ya durante el reinado de Luis XIV, el Rey Sol, quien consiguió que el país galo se convirtiera -incluso hoy en día-, en un país marcado por las artes, el lujo y lo opulento, y exportador de las mismas.

Francia marcó el inicio del lujo contemporáneo, y muchas de las ideas que contiene todavía están instaladas en nuestras mentes sobre lo que significa el estilo y el glamour. Sin embargo, **el concepto de lujo siempre ha tomado diferentes consideraciones según el lugar del mundo y la época**. Desde los tiempos de María Antonieta se han ido abaratando y popularizando muchos bienes que antes estaban vetados a la mayor parte del público. Tener un coche o una televisión se consideraba hace sesenta años algo de lo que solo disponían las familias adineradas, como productos de lujo, tanto por su precio como por su exclusividad.

Podemos imaginar que el mercado del lujo ahora es eso: yates, grandes mansiones con piscina y vacaciones en El Caribe. Pero en Occidente, nuestra cultura y sociedad ha avanzado hasta poder ver en los pequeños detalles símbolos inequívocos del lujo. Hoy en día, como antaño, el lujo significa algo de mucho valor, pero no marcado por su coste económico, sino por su **calidad o exclusividad**.

En gastronomía ocurre lo mismo. Pocos hay en la actualidad que no se dejen seducir por la nueva ola de apreciación de lo gastro, por el valor de **una degustación, una buena cena o una cata de vinos**, experiencias que se han popularizado, pero que todavía mantienen esa esencia de

experiencia única para los sentidos y para el recuerdo.

Por eso, también desde la Finca Santa Elena te animamos a probar una de nuestras actividades disponibles, una experiencia singular que recrea el concepto de lujo, pero al alcance de tu mano. Se trata de una **cata de ostras, acompañada de un taller informativo y maridaje** de diferentes bebidas. Es una buena oportunidad para probar nuevos sabores y dejarte sorprender por un alimento tan delicioso como apreciado como es la ostra.

Y es que la ostra no solo es apreciada por las perlas que se extraen de ellas, sino que ha tenido muy temprano en la historia de las sociedades un valor gastronómico muy alto, convirtiéndose en uno de los mariscos considerados de lujo. Sin embargo, **eventos, celebraciones** -bodas, aniversarios...- **y catas** han acercado la ostra al gran público y ya no es un producto inalcanzable. Al contrario, incluir la oferta de las ostras en los menús es algo que se ha puesto de moda, desmitificando así su consumo.

La actividad dura entre 60 y 75 minutos, aproximadamente, y se realiza a medida de los participantes. Primero tiene lugar un taller, que se centra en el mundo de la ostra para explicar la cría de la ostra, la forma de conservarlas, las razas y tipos de ostras y cómo abrirlas. Luego se procede a la cata, donde se prueba una ostra de cada tipo al natural:

- Ostra francesa, *crassostea gigas*
- Plana de Santa Pola, *ostrea edulis*

Y se acompaña la actividad con un maridaje de vino blanco, espumoso y cerveza.

Comentarios