

Artù

Gusto • Tendenze • Mercati

In caso di mancato recapito inviare al CMP di Milano Roserio per la restituzione al mittente previo pagamento resi



Focus Vino: il Prosecco pensa al futuro
Capua Winery a Saturnia: il varietale vince
Valrhona, leader nel Grand Chocolat
Locanda Sandi, il respiro del tempo

Novembre
Dicembre
2011

47

L'ORO in cucina, birra e bollicine

Interpretazioni di luce: l'oro in cucina



Oro e Argento anche in cucina. Dal famoso risotto alla milanese con la foglia d'oro, alle nuove 'interpretazioni di luce': è questa la tendenza del momento, un'intuizione tanto apprezzata - e quanto mai azzeccata - messa a punto della nota azienda Giusto Manetti Battiloro S.p.A. nata a Firenze come piccola bottega di 'battiloro' e diventata, grazie a Luigi Manetti e alle generazioni successive, leader nella produzione di 'foglia oro', come decorazione dei più importanti edifici e monumenti in tutto il mondo. Oggi la stessa 'foglia oro' firmata Manetti ha aperto al campo alimentare infinite potenzialità: dalla classica foglia, ai nuovi prodotti come 'Polvere', 'Briciole', 'Petali', in Oro 23 Karati o in Argento Puro 999,9/000, da utilizzare con il pratico spargitore in vetro creato ad hoc per ren-



dere oro e argento alimentare un prodotto fruibile da tutti. Simboli di ricchezza e di potere, di bellezza e di divinità, l'oro e l'argento ci parlano di popoli antichi e tradizioni millenarie, ed è scavando nel passato che troviamo i primi esempi di utilizzo di polvere d'oro in ambito alimentare: cibi consacrati agli dei come simboli votivi. Da qui l'intuito di creare la linea 'Edible' Oro e Argento Alimentare dedicata al mondo della cucina, un dono prezioso per tutti gli chef, e anche cuochi amatoriali, che desiderano dare un tocco di luce e di grande creatività a cocktail, aperitivi, primi e secondi piatti, dolci e dessert. Distributore Esclusivo per il settore gioiellerie della linea 'Edible' la nota azienda orafa Unoerre Industries S.p.A., fondata ad Arezzo nel 1926 da Leopoldo Gori e Carlo Zucchi, specializzata nella produzione e distribuzione di oreficeria in oltre 30 Paesi nel mondo. Unoerre Industries ha siglato lo scorso luglio un importante accordo commerciale con l'azienda Giusto Manetti Battiloro S.p.A., assumendo il ruolo di Distributore Esclusivo per tutte le gioiellerie su territorio italiano della linea 'Oro e Argento Alimentare', certificata dai laboratori LGA secondo i termini previsti dalla vigente Normativa Europea per la decorazione alimentare.

Limited Edition: Berlucchi festeggia Franco Ziliani

'Produce in Franciacorta un vino spumante capace di misurarsi con lo Champagne'. Questo era il sogno dell'enologo Franco Ziliani, interpellato da Guido Berlucchi per ovviare alla scarsa stabilità del suo vino, una consultazione che richiamò l'attenzione anche di Giorgio Lanciani. Nel 1954 nasceva così la società Guido Berlucchi & C. e, nel 1961, venivano proposte le prime bottiglie di metodo classico, battezzate dallo stesso



nome che rivelava già dall'etichetta la terra di produzione. Da qui parte la storia, ricca di successi, della Berlucchi, che ha saputo diffondere in Italia, e nel mondo, un nuovo modo di bere

il metodo classico: non solo stappato nelle occasioni più importanti e nei festeggiamenti, ma soprattutto degustato a tutto pasto. E per celebrare l'intuizione vincente, Berlucchi ha dedicato per gli 80 anni di Franco Ziliani il nuovo Franciacorta 2007 in edizione limitata. Solo uve Chardonnay provenienti dai vigneti Piazze e Quindiciopì di Borgonovo, a pochi metri dalla sede storica: "Questa cuvée speciale assomiglia a nostro padre", dicono

Cristina, Arturo e Paolo Ziliani, "è austera fuori, col suo vetro nero illuminato dai riflessi metallici di un esplicito 80, e lieve dentro: si tratta infatti di un Blanc de Blancs vendemmia 2007, annata contraddistinta dall'estrema leggerezza e piacevolezza delle basi Franciacorta". Il magnum, proposto in un cofanetto in legno, è reperibile presso enoteche selezionate al costo di circa 180 euro.

Biennale di Venezia: Bellussi e Belpoggio fornitori ufficiali

Nella serata d'apertura della scorsa edizione della Mostra Internazionale d'arte cinematografica di Venezia, gli organizzatori della Biennale hanno offerto una cena a lume di candela, il tutto accompagnato da vini d'eccellenza. Per l'occasione è stata allestita la tensostruttura, completamente trasparente, di fronte alla Terrazza dell'Hotel Excelsior: un menu caratterizzato da piatti di terra



König Ludwig Premium Ge

Dal 1753 il marchio è sinonimo di birra chiara, a base di prodotti selezionati e di alta qualità. La storia è leggendaria ed è legata a Wittelsbach e Luitpold. Sua Altezza Reale da principe presiede la birra bavarese aneddotica. La gr...



scani in abbinamento. Bellussi Valdobbio Belpoggio di Monforte vinicole di Piacenza Martellozzo, che consecutivamente ha firmato collaborazioni con la Biennale di Venezia. Ufficiale per i vini italiani negli anni precedenti - ha detto permesso delle sale terrene. D'altra parte, abbiamo scelto le varie forme d'arte e i nostri brands". ottenuto un sigillo di merito dal Premio della stampa & cultura di Martellozzo con