

tagliati **X** il successo

# MAGAZINE

2/2017 FALL-WINTER







Salmona alla griglia con briciole di oro alimentare aromatizzato al lime tropicale

# Tutto il sapore dell'oro

Dalla Firenze medica alle metropoli internazionali, l'oro alimentare diventa prodotto made in Italy da esportare nel mondo.



Confezionamento foglia d'oro



Saliera d'oro alimentare: polvere, briciole, fiocchi 23 kt

Gruppo Giusto Manetti Battiloro SpA



Mousse alla fragola con pistacchi e briciole di oro alimentare 23 K



Uovo Poché su letto di asparagi e riduzione di vino rosso decorati con briciole di oro alimentare aromatizzato al tartufo bianco



Siamo a Firenze, culla del Rinascimento e città dalla lunga tradizione orafa. Qui un'azienda tutta italiana da ben quindici generazioni vive un legame speciale con il prezioso metallo, testimoniando la creatività, l'innovazione e la tecnica di un artigianato storico italiano che è diventato negli anni qualcosa di molto più grande ed importante. Si chiama Giusto Manetti Battiloro e produce ed esporta in tutto il mondo la foglia d'oro, alimentare e non, che viene usata per decorare architetture, opere d'arte e piatti di chef stellati! Sì, avete capito bene, foglia d'oro alimentare.

Loro si mangia, e lo si fa da più di 3000 anni. A partire dagli antichi egizi che lo assumevano come alimento votivo fino ai giapponesi che lo impiegavano come puro elemento decorativo; dal medioevo dove l'oro adornava le portate di fastosi banchetti ai giorni d'oggi. È stato Gualtiero Marchesi - ci raccontano dall'azienda - che con il suo risotto allo zafferano con foglia d'oro alimentare ha fatto sì che in tempi più recenti l'oro tornasse a splendere, con sempre maggiore frequenza, sulle tavole più ricche e sofisticate.

La Giusto Manetti Battiloro produce foglia d'oro vero seguendo metodi e tradizioni antiche ma utilizzando oggi, strutture e tecnologie tra le più d'avanguardia, evolvendosi e dando spazio ad innovazione e creatività che hanno permesso di ampliare la propria gamma prodotti con novità assolute per il mercato alimentare.

Loro alimentare della Giusto Manetti Battiloro, altro non è che oro purissimo 23K sottoposto a procedimenti tali da renderlo adatto all'uso alimentare. Negli anni per rispondere alle esigenze del mercato della ristorazione, l'azienda, avvalendosi del contributo di un team di chef e tecnici, ha rivisto il concetto di foglia d'oro trasformandola in tanti prodotti diversi: polvere, briciole e fiocchi, da utilizzare a seconda delle necessità estetiche e strutturali di singoli piatti e drink. L'esperienza e la forza sperimentatrice dell'azienda poi, è divenuta tale da permetterle un incredibile balzo in avanti: dare un sapore all'oro brevettando l'oro edibile aromatizzato. Tre sono gli aromi naturali e biologici sino ad ora sviluppati: tartufo bianco, bacche di vaniglia e lime tropicale! È così che un prodotto destinato inizialmente a soddisfare più il senso della vista che del gusto entra oggi a pieno titolo tra gli ingredienti più preziosi e pregiati della cucina internazionale.