

TOSCANA A QUOTA 200MILA

Manetti Battiloro e Giotti L'oro «sbanca» all'Expo E ora ha anche un sapore *Abbinamento d'eccellenza del made in Florence*

ORO E TARTUFO, matrimonio da re. Oro e lime dei Caribi, freschezza preziosa. Oro e vaniglia, lucentezza speziata. Oro da mangiare (e da bere, nei cocktail si usava già), però adesso anche profumato, in tre combinazioni che presto diventeranno otto, e sarà certamente un regalo che andrà a ruba tra i gourmet per le prossime feste di Natale. È una novità e una gloria tutta fiorentina, questa dell'oro alimentare finalmente profumato per poter essere abbinato al cibo in tante combinazioni di sapore, profumo e naturalmente vista, presentata in anteprima all'Expo di Milano, nello spazio di Identità Golose - Panna San Pellegrino: quattro piatti cucinati dallo chef stellato Marco Stabile, adesso anche presidente dei Jeunes Restaurateurs d'Europe Italia e impreziositi dall'oro. Ridotto in pagliuzze e foglietti sottilissimi dall'arte antica dei Manetti Battiloro, quattro secoli di una pratica che ormai resiste solo a Firenze (ma ormai globetrotter

in mezzo mondo grazie a un'azienda all'avanguardia con sede a Capalle) e da un artigiano di Venezia; profumato da un altro specialista d'eccezione, la Enrico Giotti di Scandicci, che con il suo aromatiere Donato Creti ha realizzato anche il profumo della Venera di Botticelli e gli aromi dei piatti che si... gustano col naso allo stand Toscana di Expo. Febbre dell'oro nel piatto, alla fine Gualtiero Marchesi con il suo superbo risotto all'oro e zafferano non ha inventato nulla, come ricorda Davide Rampello, l'architetto che a Expo ha curato l'emozionante Padiglione Zero, perché «con l'oro, che è simbolo della luce e della vita, alla corte dei Medici si ricoprivano gli uccelli che si addormentavano e poi si facevano volare». E l'Oriente ne fa uso da sempre, come visione zen nelle cerimonie del tè, come particolare conduttore di energia positiva nei farmaci «indorati» in Cina. Ma adesso, grazie all'ingegno fiorentino, l'oro da mangiare ha anche un profumo. **Paolo Pellegrini**

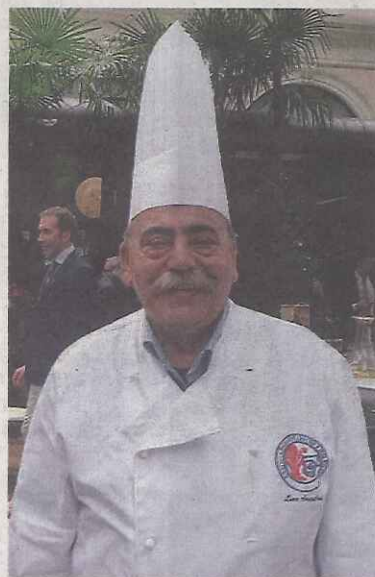
IL RECORD DI PRESENZE

BOOM DEL PADIGLIONE DELLA NOSTRA REGIONE ALL'ESPOSIZIONE UNIVERSALE: GRANDE SUCCESSO DELLE NOSTRE ECCELLENZE AMMIRATE E APPLAUDITE



VETRINA TOSCANA E CONFCOMMERCIO

E anche il «Fuori» è da vero primato



Lino Amantini, famoso ristoratore fiorentino, a Milano

GRANDE successo dell'evento milanese di 'Fuori Expo'. Nel cuore di Milano, sotto i riflettori internazionali di Expo, si è celebrato il rito della bistecca nella sua versione originale. Ambasciatori del buon vivere tutto toscano, l'Accademia della fiorentina con lo chef di Matteo Renzi, il fiorentino Lino Amantini. E poi il vicario nazionale Fipe Aldo Cursano, il gran Maestro dell'Arte dei beccai Vasco Tacconi e il presidente dell'Associazione cuochi fiorentini Angelo Mazzi. Si tratta del primo degli appuntamenti di Vetrina Toscana coi ristoratori milanesi. Un progetto promosso da Regione Toscana con Unioncamere Toscana e la collaborazione di Confcommercio Toscana e Fipe che rappresenta la miglior occasione per esaltare la genuinità e la qualità dell'enogastronomia della nostra regione. «Abbiamo portato lo stile toscano, ma anche il nostro Corteo della Repubblica con a capo Luciano Artusi. Insomma, il meglio della nostra regione. 'Armati' di prodotti genuini e di qualità, abbiamo 'conquistato' Milano sbalordendo tutti con la nostra passione e la nostra maestria», dice Cursano. «Questa è la risposta toscana alla globalizzazione. Abbiamo fatto sognare portando i nostri produttori, che di fronte a un parterre d'eccezione hanno potuto raccontare la storia dei loro prodotti. L'unicità del modello toscano sta proprio nel perfetto equilibrio tra la natura e l'uomo». La giornata milanese è proprio riuscita a racchiudere il meglio della Toscana a tavola, con la Fiorentina, prosciutto di cinta senese dop. E poi il pecorino fresco, il pane toscano a lievitazione naturale, l'olio extravergine di oliva toscano Igp accompagnato dal Fagiolo bianco di Sorana Igp, il cantuccio di Prato, il gelato Buontalenti e il Vin santo tenuta Capezzana riserva 2008. Il tutto annaffiato dal Chianti classico 2012 de il Castello di Verrazzano.