



# MAGICI BAGLIORI

SU UN PRIMO PIATTO, SU UN **COCKTAIL**, SU UN **GELATO**, MA SOPRATTUTTO SUI **DOLCI** SI ESALTA LA FUNZIONE DECORATIVA DELL'ORO ALIMENTARE CHE OGGI HA ANCHE UN SAPORE

di Margherita Treves



Mojito con oro alimentare

## Valore simbolico

Simbolo di ricchezza e di **potere**, ma anche di purezza e di **luce**, l'oro deve la sua fortuna nei secoli proprio alla valenza simbolica. Oro per realizzare i paramenti di re e sacerdoti, oro per decorare palazzi reali e statue sacre, oro per far risaltare il fondo di dipinti e icone, oro per curare malattie. Inoltre questo metallo prezioso ha avuto e continua ad avere la sua **parte** in cucina, dall'antipasto al dolce.

## Calici e bottiglie

Oltre ad adornare, sotto forma di scaglie o foglie, antipasti, primi e secondi, è utilizzato anche per decorare cocktail, come l'Americano e il **Mojito**, da offrire in occasioni particolari e per rendere più pregiate edizioni speciali di bottiglie di **distillati**. Perfino di botti-

glie di **olio** di oliva. Che rubino centesimato è l'extra vergine biologico Dop da cultivar Iblea Tonda con particelle di oro alimentare (bottiglia da 0,250 lt) che l'azienda agricola **Terraliva** di Buccheri (Siracusa) ha creato per i suoi dieci anni di fondazione.

## Gelato prezioso

Neppure il “dolce freddo” si sottrae al fascino dei bagliori dorati. L’oro edibile può decorare coppe gelato. Una tra le più costose al mondo è Black Diamond, realizzata a **Dubai**; allo Scoopi Cafè in una coppetta di porcellana Versace è stato servito un mantecato alla vaniglia del Madagascar, guarnito di scaglie di tartufo italiano, fili di zafferano iraniano e foglia d’oro commestibile a 23 carati. Un’idea per arricchire la coppa è aggiungere **fragole** o **mandorle** ricoperte d’oro. Ma è possibile impreziosire anche la vetrina dando un tocco in più di **lusso** alla vaschetta gelato con luccichii sparsi qua e là, scegliendo tra foglie o briciole di oro alimentare.



vaschetta gelato - Fugar  
gelato e granella di nocchie con Gold Chef vaniglia - Giusto Manetti Battiloro

## Al sapore di...

E il sapore? L’oro alimentare non ha sapore. Eppure l’azienda **Giusto Manetti Battiloro** di Firenze è riuscita nell’impresa di crearne uno **aromatizzato**. La linea Gold Chef è nata in collaborazione con un’altra azienda specializzata in aromi, **Giotti** di Scandicci, dopo un anno e mezzo di studi. La novità, che è protetta da un brevetto internazionale, è stata presentata a ExpoMilano 2015 in occasio-

ne di un pranzo curato dallo chef stellato Marco Stabile; su ogni portata ha brillato l’oro Manetti aromatizzato. **Tartufo** bianco, **Tropical Lime**, **Vaniglia** del Madagascar, le prime referenze che danno sapore all’oro. “Fragole, fragole, fragole” è stato il dessert servito, ossia una composizione con cinque variazioni del frutto, di cui una era la fragola cruda “profumata” con l’oro aromatizzato alla vaniglia.

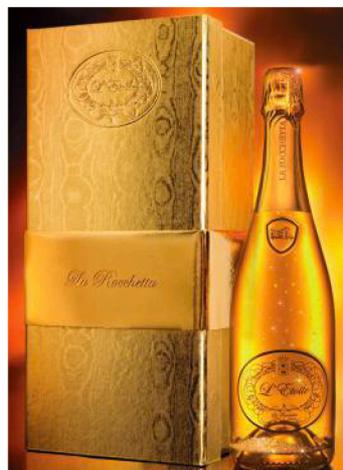


Gold Chef - Giusto Manetti Battiloro

## Brindisi esclusivi

**Bollicine** e oro è un altro abbinamento prezioso. Sempre a ExpoMilano 2015 **La Rocchetta**, cantina di Vil-longo sul lago d’Iseo, ha portato **L’Etoile**, uno spumante con polvere d’oro. Una bottiglia a tiratura **limitata**, pensata per il mercato russo e

cinese, che pure in Italia e negli Stati Uniti ha riscosso successo. Lo spumante nasce con metodo **classico** da vitigni Chardonnay e Pinot Bianco, con maturazione minimo di 48 mesi sui lieviti in bottiglia, e cento milligrammi di oro alimentare 24 k.



L'Etoile  
La Rocchetta