

# **A tavola** In Svizzera arriva il metallo giallo che soddisfa il palato

■ L'investimento in oro può essere anche per soddisfare il palato. È da 3.000 anni, fin dai banchetti dei re cinesi o dei faraoni egizi, che si usa l'oro in cucina, ma che il metallo giallo potesse anche avere un sapore, non si è mai saputo. L'oro alimentare, infatti, è sempre stato usato per decorare i piatti, mai per dar loro un sapore particolare. Un'antica azienda fiorentina, la Giusto Manetti Battiloro (la famiglia Manetti è attiva nel settore orafo a Firenze fin dal 1580), è riuscita ora nell'impresa. Tartufo, lime, fragola, olio extravergine di oliva sono solo alcuni gusti contenuti nel nuovo oro alimentare con il sapore realizzato dalla società e che si può ora trovare in alcuni negozi e ristoranti svizzeri. Il fatturato consolidato della società ha sfiorato i 26 milioni di euro nel 2015.