

# Il profumo E IL SAPORE DELL'ORO

È LA NOVITÀ DELL'AZIENDA GIUSTO MANETTI BATTILORO. LE FOGLIE DI ORO ALIMENTARE DA OGGI SANNO DI QUALCOSA: LIME, TARTUFO E VANIGLIA, PER ORA. MA LA SFIDA È LANCIATA, E LE POSSIBILITÀ POTREBBERO ESSERE INFINITE



Il pack di Manetti Battiloro. A destra millefoglie alla crema con oro aromatizzato alla vaniglia, ricetta di Marco Stabile >



**C**i sono voluti tre anni di ricerca per riuscire a imprigionare nel metallo prezioso un sapore e un aroma e trasformarlo così, da semplice elemento decorativo quale era l'oro alimentare, a ingrediente vero e proprio. Artefice della rivoluzione l'azienda fiorentina **Giusto Manetti Battiloro**, da ben 500 anni nel mercato delle preziose foglie impiegate dalle mani esperte di artisti e decoratori, designer e architetti per palazzi, ville, hotel, quadri, sculture, ma anche di pasticceri, chef e gourmand.

## L'ORO NEL PIATTO

Risale a circa 3mila anni fa l'impiego dell'oro in cucina. Inizialmente fu una

peculiarità della cultura orientale (in particolare cinese), che poi si diffuse nel mondo greco-romano dove si tramandano racconti di cibi dorati alle mense degli imperatori e di Cleopatra che amava frutta secca coperta con foglie d'oro. L'oro lo si mangiava perché il suo colore lo associava al cibo degli dei, l'oro lo si impiegava anche per decorare e sorprendere gli ospiti ai banchetti. Successivamente si perdono le tracce di quest'uso, fino a riscoprirlo con **Gualtiero Marchesi** che, 30 anni fa, ha ideato il famosissimo "Risotto con la foglia d'oro" e che ha sancito l'ingresso del metallo prezioso nell'alta cucina. E a 30 anni fa risale anche l'avvio in casa Manetti di una linea di produzione

Ovo in camicia con oro edibile al tartufo, ricetta di Marco Stabile >





◀ La nuova generazione Manetti e i dipendenti.  
A destra lo chef Marco Stabile ▶

### DA DECORO A INGREDIENTE

Ma il vero salto la Manetti Battiloro lo compie con il nuovo brevetto internazionale realizzato insieme a **Enrico Giotti**, azienda fiorentina di essenze naturali, grazie al quale è riuscita a dare profumo e sapore alle foglie d'oro. «È stata un'operazione complessa perché l'obiettivo era sviluppare un prodotto che non differisse da quello originale in termini di colore e spessore – continua Niccolò Manetti – ma ce l'abbiamo fatta e siamo gli unici. Attualmente ci sono sei o sette produttori di oro alimentare nel mondo, ma solo noi ne mettiamo a disposizione uno che ha sapore. A oggi gli aromi disponibili sono tre: tartufo, lime e vaniglia, disponibili in confezione Gold Chef con saliera contenente 300 mg d'oro alimentare, in vendita a 45 euro». Per merito di questa rivoluzione dei Manetti, si è operato anche lo sdoganamento dell'impiego dell'oro

di foglie d'oro alimentari. Ce lo racconta **Niccolò, uno dei sei Manetti**, tra fratelli e cugini attualmente alla guida dell'azienda, responsabile marketing e sviluppo prodotti e nuovi mercati: «Inizialmente ci siamo rivolti all'industria, in particolare liquoristica. Successivamente, per il crescente interesse da parte degli chef, delle società di catering e da una sempre più nutrita schiera di appassionati gourmet, abbiamo introdotto una linea retail di dispenser a forma di saliera con tre formati: polveri, briciole, fiocchi. Sono in vendita on-line su Amazon, alla Rinascente, nei negozi gourmand e di delicatessen e stanno avendo un buon successo, con un ritmo di crescita del 20% l'anno, sia in Italia che all'estero».

“

L'ORO ALIMENTARE  
AROMATIZZATO DI MANETTI  
È DEL TUTTO NATURALE E PRIVO  
DI AGENTI CHIMICI

”



alimentare che prima era relegato quasi esclusivamente al mondo della pasticceria. Non a caso, la prima interpretazione del prodotto, in occasione di Expo presso lo spazio di Identità Golose, è stata firmata dallo chef stellato fiorentino **Marco Stabile** che ha impiegato la foglia d'oro al tartufo per l'uovo in camicia con asparagi confit e una riduzione di vino toscano, quella aromatizzata al lime in un altro piatto simbolo della cucina toscana, un risotto di farro con finocchiona e pecorino; mentre l'oro alla vaniglia ha dato il suo aroma a una serie di dolci. «Con il nuovo brevetto – ha detto ancora Niccolò Manetti – contiamo di raddoppiare il fatturato del segmento Edibile Gold nei primi 12 mesi di commercializzazione e di raddoppiarlo ancora nei 24 mesi successivi. Siamo solo agli inizi. Studieremo certo nuove aromatizzazioni, ma ci siamo già attrezzati per realizzarle ad hoc, su richiesta del cliente». Insomma lo spirito imprenditoriale, la voglia di fare della quattordicesima generazione della famiglia Manetti ci garantisce che seguiranno tante altre proposte.



### BATTILORO, UNA PROFESSIONE

Il battiloro era l'artigiano specializzato nel compito di battere forte il metallo prezioso per ottenere fogli sempre più grandi e sottili. Oggi gran parte delle fasi di produzione delle foglie oro è meccanizzata, ma c'è sempre una persona che decide e imposta il lavoro. La battitura viene fatta a macchina, ma la rifinitura e il taglio sono ancora realizzati artigianalmente, a mano.