IL RECORD DI PRESENZE

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

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. E' 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 Venere 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