

Expo: quando il cibo è oro

Questo metallo prezioso è sempre più usato in cucina. All'Esposizione Universale un'azienda toscana presenta l'oro alle essenze con gli aromi naturali

Condividi 31



foglia di oro giusto manetti battiloro

di Annalisa Fantilli
Roma

15 maggio 2015

Oro metallo prezioso nei gioielli e nel cibo. A Expo la decorazione di metallo nobile diventa ingrediente a tutti gli effetti. Il brevetto è stato presentato in esclusiva da un'azienda fiorentina che lavora l'oro, Giusto Manetti Battiloro.

Il costo non è certo contenuto, il prezzo è di circa 50 euro per una confezione di 0,4 grammi, utile per otto porzioni. Ma l'effetto - assicurano i grandi chef - è assicurato.

L'eccellenza toscana si è presentata a Expo con le sue preziose lavorazioni nel padiglione *The Waterstone* di Banca Intesa, e allo spazio Identità Golose con la nuova versione della foglia d'oro aromatizzata.

Lo chef stellato Marco Stabile, anche lui toscano, l'ha proposto in una serie di portate in occasione della presentazione ufficiale. La foglia d'oro al tartufo è stata presentata con un uovo in camicia con asparagi confit e una riduzione di vino toscano, quella aromatizzata al lime ha accompagnato invece un altro piatto simbolo della cucina toscana, un risotto di farro con finocchiona e pecorino.

Condividi 31