

ORO MULTIFACÉTICO

Texto por **MARIANA ESTRADA TRICIO**

Del pan de oro que decora grandes palacios y los monumentos más importantes, al oro que condimenta las recetas más sofisticadas del mundo. La empresa italiana Giusto Manetti Battiloro se ha especializado en los últimos tiempos en oro comestible, un ingrediente al alcance de pocos que aporta grandes dosis de lujo a los alimentos.



Pensar en oro implica pensar en riqueza y en lujo absoluto. Desde las civilizaciones más ancestrales tales como la hebrea y la egipcia, el oro ha sido símbolo de poder y ostentación, es por ello que los faraones decoraban sus palacios con este elemento. Hoy por hoy es una tradición que se puede apreciar en antiguos castillos y palacios de la época de Luis XIV como lo es la Ópera

Garnier o Versalles. Pero ¿Quién es el experto orfebre detrás de todo este delicado proceso? Muchos artesanos han pasado a la historia sin mérito ni gloria, pero este no fue el caso de Luigi Manetti quien fundó una prestigiosa empresa florentina la cual sigue en pie y mejorando con el paso del tiempo. Ellos han logrado perfeccionar la técnica de los panes de oro y muchas otras más.

La historia de la empresa Giusto Manetti Battiloro comenzó en 1820 cuando Luigi Manetti compró el pequeño taller artesanal de un orfebre florentino, situado en Via de' Pescioni. Después de su muerte, la empresa pasó a su hijo, que vivió entre 1830 y 1900 y superó con éxito el difícil período de la Primera Guerra Mundial.

En 1950 la compañía hizo su primer acuerdo con un orfebre Inglés para la comercialización y venta de láminas de estampación en caliente,

originando así la segunda sucursal de la empresa, que desde entonces ha trabajado a la par con la producción histórica de pan de oro.

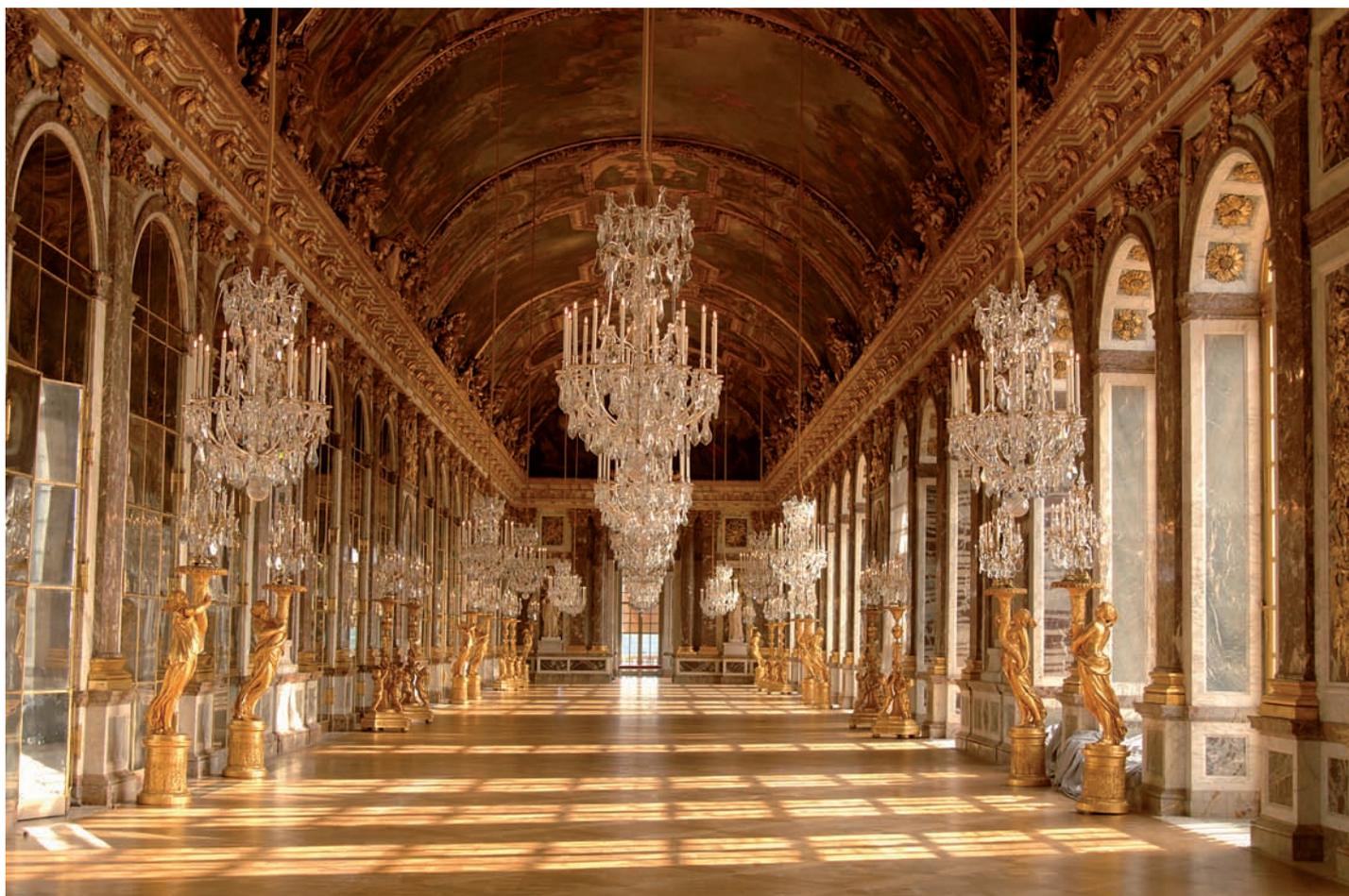
Los años siguientes, la empresa se ve involucrada en muchas grandes obras de restauración, ya que suministra la hoja de oro para algunos de los monumentos más grandes de todo el mundo, incluyendo el Palacio de Versalles, los pasillos del castillo de Windsor en Berkshire, Reino Unido, la cúpula de la Iglesia del Santo Sepulcro en Jerusalén, y muchos más.

Actualmente Giusto Manetti Battiloro ha pasado por cinco generaciones y ha perfeccionado su arte con tecnología punta, ahora lo hace una máquina, pero los que la manejan son los mismos que no hace muchos años lo hacían a mano. Su labor es hacer oro en panes, lo cual consiste en reducir un lingote de oro a una lámina sumamente ligera como una hoja de papel, se presenta en libros de 25 hojas separadas por papel de seda y de una medida de 8 x 8 cm. Las láminas de pan de oro son extremadamente finas y se obtienen a

base de martillar las planchas de oro o por medio de rodillos. Antiguamente los artesanos batihojas colocaban las planchas entre membranas de animales y las reducían con golpes de martillo hasta unos 0,006 mm.

Desde sus inicios los panes de oro de los Manetti han sido utilizados por expertos artesanos para tapizar o decorar esculturas, superficies arquitectónicas, frescos, orfebrería, mobiliario, entre otros. Sorpren-

***La última novedad
ingeniada por
estos dedicados
florentinos ha
sido fabricar oro
comestible***



Salon de los Espejos, Palacio de Versailles, Francia.

dentamente hoy en día, la última novedad ingenierada por estos dedicados florentinos ha sido fabricar oro comestible y se puede encontrar en diversas presentaciones tales como polvo, virutas, copos y las ya conocidas hojas, todos estas versiones del oro contienen 23 quilates.

El oro comestible no está al alcance de todos los bolsillos, siempre es vinculado a la cocina sofisticada y alta gastronomía, puesto que es servido como un auténtico artículo de lujo. La función del oro en la cocina es como aditivo colorante ya que no tiene ni sabor ni olor, lo cual ha hecho que se emplee cada vez más para adornar los platos.

El oro es un metal de transición blando, brillante, amarillo, pesado, maleable y dúctil. Y sin embargo, según los expertos, es inocuo para el organismo y puede ser saludable por sus características de metal noble. Sus virutas pueden ser estimulantes, energizantes e inclusive se ha dicho que pueden retrasar el envejecimiento de la piel y eliminar toxinas.

Es conocido como el aditivo E175, no se considera como parte de los requerimientos nutricionales de las personas pero tampoco está prohibido. De hecho, cumple todos los registros sanitarios de alimentación exigidos en la Unión Europea y Estados Unidos.

www.manetti.it



Decoración de los techos con pan de oro.

El salón de los Espejos del Palacio de Versailles (Francia) se contruyó con el objetivo de deslumbrar a los visitantes de Luis XIV. Es de estilo barroco y cuenta con 357 largos espejos puestos frente a frente. Giusto Manetti Battiloro participó en la amplia restauración a la que fue sometido el salón en 2007.



Monumento a Juana de Arco situado en la Plaza de las Pirámides de París.