


Gold Chef



PERCHÉ SCEGLIERE GOLD CHEF
WHY YOU SHOULD CHOOSE GOLD CHEF



**Sicuro, garantito, tracciato,
certificato, responsabile,
100% made in italy**

A differenza di altri ori e argenti - commestibili, ma lavorati in ambienti non specificamente dedicati alla produzione di alimenti - Gold Chef è un vero e proprio prodotto alimentare dotato di tutte le garanzie e conforme a tutti i requisiti imposti dalla legge e dalle norme a tutela della salute.

Contiene solo oro e argento puro tracciati e viene lavorato all'interno di un sito produttivo autorizzato dalle autorità sanitarie italiane e internazionali (tra cui la FDA statunitense), nel pieno rispetto delle più stringenti normative della Comunità Europea in materia di produzione alimentare.

La qualità del prodotto è inoltre assicurata da quattrocento anni di storia di Giusto Manetti Battiloro e certificata dai più autorevoli organismi internazionali.

**Safe, guaranteed, traceable,
certified, responsible,
100% made in italy**

Unlike other gold and silver - edible, but processed in spaces that are not specifically dedicated to the production of food - Gold Chef is a real food product with a guarantee, and it complies with all laws and health regulations.

The products contain only pure gold and silver, whose production is traced. They are processed in a production facility that has been authorised by Italian and International health authorities (including the U.S.A. FDA), in full compliance with the most stringent European Community regulations on food production.

The quality of the products is also ensured by four hundred years of Giusto Manetti Battiloro's history, and certified by the most authoritative international bodies.

AUTORIZZAZIONE
SANITARIA



SANITARY
AUTHORISATION

CONFORME
NORMATIVE UE



COMPLIES TO
EU REGULATIONS

MADE IN ITALY



MADE IN ITALY

IDONEO HALAL



HALAL SUITABLE

CERTIFICATO
KOSHER



KOSHER
CERTIFICATE

GLUTEN FREE
ANALLERGICO
VEGAN



GLUTEN FREE
HYPOALLERGENIC
VEGAN

ORO
RESPONSABILE



RESPONSIBLE
GOLD

LA GARANZIA DELL'ESPERIENZA

L'oro e l'argento alimentari Gold Chef sono prodotti da Giusto Manetti Battiloro, azienda leader mondiale nella produzione di foglia oro e foglia argento. La famiglia Manetti pratica da più di quattrocento anni la nobile arte dei battiloro, gli artigiani che già nell'antichità sapevano trasformare un lingotto in foglie così sottili da essere quasi impalpabili. Dal 1600 quindici generazioni di Manetti combinano tradizione artigiana e innovazione tecnologica per garantire il massimo della qualità e dell'affidabilità.

LA CERTEZZA DELLA QUALITÀ

I prodotti della linea Gold Chef nascono solo da materie prime controllate, certificate e responsabili. Tutte le lavorazioni vengono effettuate a Firenze, in un sito produttivo in possesso dell'autorizzazione sanitaria italiana per la produzione e il commercio di additivi alimentari. L'intero processo, sottoposto a 10 distinte fasi di controllo, avviene nel pieno rispetto dei Regolamenti 1333/2008 e 231/2012 dell'Unione Europea.

GUARANTEED BY THE EXPERIENCE

The Gold Chef edible gold and silver products are produced by Giusto Manetti Battiloro, a leading company in the production of gold and silver leaf. The Manetti family has been practising the noble art of goldbeating for more than four hundred years. Goldbeaters were craftsmen who, even in ancient times, knew how to transform an ingot into gold leaf so thin that it was almost impalpable. Since 1600, fifteen generations of Manettis have combined artisan tradition and technological innovation to guarantee the highest quality and reliability.

WHEN QUALITY IS A CERTAINTY

The Gold Chef product line is made from controlled, certified and responsible raw materials. All processing is carried out in Florence, in a production facility that has been authorised by the Italian health department for the production and sale of food additives. The entire process, which is subject to 10 distinct control stages, is carried out in full compliance with Regulations 1333/2008 and 231/2012 of the European Union.



...riveduto in the "GIUSTO M
CAMPI BISENZIO Firenze ITA
Inclusion of Passover days.
The certification is valid throu
time.

The O

1 Piazza Beniamozzi St. Livorno Italy 59100
Tel : +3904662426

Prot. n° 005
Trasmisione

Rav Yair Didi
Livorno, Italy

לייט"א
דידי

OGGETTO: Parene confezionamento A

Ditta: Giusto Man
Bisenzio
Legale rappresentar
residente in via Bolog
P. IVA/ C.F. 00389286

Sede operativa: STA
RIF. richiesta riconoscim

ALLA CORTESE ATTENZIONE DEGLI INTERESSATI
Dopo aver controllato tutti i prodotti "commestibili nel uso elementare in
diverse forme", nella "GIUSTO MANETTI BATILORO S.P.A." in Via Tosca Fies
CAMPI BISENZIO FIRENZE (ITALIA), posso garantire che:

- DUBLE SILVER IN LEAF**
- DUBLE SILVER IN POWDER**
- TRIPLE SILVER IN CRUMBS**
- TRIPLE SILVER IN FLAKES**
- TRIPLE SILVER IN FLAKE**

In tutto il processo di lavorazione a circuito, i frammenti d'argento
contatti con prodotti proibiti dalle leggi della Kashrut Ebraica.

Questo documento, pertanto certificato che:

- TRIPLE SILVER IN LEAF**
- TRIPLE SILVER IN POWDER**
- TRIPLE SILVER IN CRUMBS**
- TRIPLE SILVER IN FLAKES**
- TRIPLE SILVER IN FLAKE**

nella "GIUSTO MANETTI BATILORO S.P.A." IN VIA TOSCA FIESOLI
CAMPI BISENZIO FIRENZE ITALIA, e certificato come "KOSHER PARVE" per
tutti i giorni di PESACH.

Questa certificazione è valida fino al 14 febbraio 2020, dopo di che dovrà nu

Al rilascio del
RICONOSCIMENTO DEFIN
per l'attività di Produzione
operativa di Via Tosca Fiesoli

Si ricorda che una copia dell'
"Decreto" "Settore prevenzione
veterinaria" o una copia alla scr

Cordiali saluti!

Per la prestazione è dovuta la seg
autorizzazioni e dei riconoscim
soggetto ad IVA

Rav Yair Didi
Rabbino Capo di Livorno

לייט"א יואל דידי ראב"ק
ראב"ק ראשון לציון

st. Livorno Italy 59100
Web: www.ravyairdidi.com

Distretto Certificato per il Sistema di Qualità

NON SOLO COMMESTIBILE

Per essere impiegato nel settore alimentare, l'oro edibile deve avere un contenuto minimo di oro pari al 90%, (corrispondente a un oro con purezza di almeno 21,6 carati), un contenuto di argento non superiore al 7% e un contenuto di rame non superiore al 4%. L'oro Gold Chef è oro 23 kt, dunque ancor più puro rispetto a quanto prescritto, e - a differenza di quanto accade per l'oro commestibile reperibile in commercio presso altri produttori e rivenditori - non contiene rame, metallo dannoso per l'organismo. Sempre secondo la normativa europea, l'argento deve essere puro al 99,5%. Quello di Gold Chef è puro al 100%.

ANALLERGICO E IMPERCETTIBILE

L'argento Gold Chef è puro al 100%. L'oro Gold Chef non contiene rame. La scelta di non impiegarlo garantisce un prodotto di qualità eccellente, anallergico e privo di qualsiasi accento metallico al gusto. L'assenza di rame, inoltre, consente a Giusto Manetti Battiloro di lavorare l'oro negli spessori più sottili disponibili in commercio e di rendere la polvere, le briciole, i fiocchi e la foglia d'oro assolutamente impercettibili al palato.

GLUTEN FREE, KOSHER E VEGAN

L'oro e l'argento Gold Chef sono prodotti senza l'utilizzo di materie prime di origine animale e senza l'impiego di glutine. I prodotti Gold Chef sono certificati come idonei all'utilizzo nella cucina Kosher.

RESPONSABILE

L'oro Gold Chef è tracciato e responsabile e proviene esclusivamente da Paesi in cui non sono in atto violazioni dei diritti umani per l'approvvigionamento dell'oro.

NOT JUST EDIBLE

In order to be used in the food industry, edible gold must have a minimum gold content of 90% (corresponding to gold with a purity of at least 21.6 carats), a silver content not exceeding 7% and a copper content not exceeding 4%. Gold Chef Gold is 23 kt gold, therefore even more pure than required by law, and - unlike the edible gold that is available on the market from other manufacturers - it does not contain copper, a metal that is harmful to the body. Also, according to European legislation, silver must be 99.5% pure. Gold Chef silver is 100% pure.

HYPOALLERGENIC AND IMPERCEPTIBLE

Gold Chef silver is 100% pure. Gold Chef gold does not contain copper. The choice not to use copper is a guarantee of excellent quality. The gold is hypo-allergenic and has no trace of a metallic taste. The absence of copper, moreover, makes it possible for Giusto Manetti Battiloro to make the gold into the thinnest leaf on the market and to make sure the powder, crumbs, flakes and gold leaf are absolutely imperceptible to the palate.

GLUTEN FREE, KOSHER AND VEGAN

Gold Chef gold and silver products are produced without the use of raw materials of animal origin and without gluten. Gold Chef products are certified as suitable for use in Kosher kitchens.

RESPONSIBLE

The gold in the Gold Chef product line is traced and responsible and comes exclusively from countries where there are no human rights violations for gold procurement.

POLVERE POWDER



SPLENDORE DIFFUSO

Leggera e impercettibile al palato, la polvere d'oro e d'argento alimentare è il taglio ideale per ottenere una magnifica luminosità diffusa.

DIFFUSED BRILLIANCE

Lightweight and imperceptible to the palate, edible gold and silver powder is the ideal format for a magnificent diffused brilliance.

POLVERE / POWDER

LINEA FOOD STORE FOOD STORE PRODUCT LINE



Per la vendita al dettaglio nel settore alimentare, la polvere d'oro e d'argento viene fornita in eleganti confezioni. È possibile scegliere tra gli espositori con 14 buste in pergamino da 70 mg e quelli con 12 vasetti in vetro riciclabile da 125 mg.

Gold and silver powder is elegantly packaged in boxes for the retail food sector. Choose between displays with 14 parchment sachets weighing 70 mg or those with 12 recyclable glass jars weighing 125 mg.



70 mg
Espositore Polvere Oro 23 kt
23 kt Gold Powder Display



70 mg
Espositore Polvere Argento Puro
Pure Silver Powder Display



125 mg
Espositore Polvere Oro 23 kt
23 kt Gold Powder Display



125 mg
Espositore Polvere Argento Puro
Pure Silver Powder Display

POLVERE / POWDER

USO PROFESSIONALE
PROFESSIONAL USE



Perfetta per impreziosire con un solo gesto cocktail, flûte di champagne, dolci, cioccolatini, gelati e zuppe, la polvere d'oro e d'argento conferisce alla superficie decorata una luminosità diffusa e omogenea.

The powder is perfect when stylishly embellishing cocktails, champagne flûtes, sweets, chocolates, ice cream and soups. Gold and silver powder adds a diffused and homogeneous brightness to a variety of dishes.



1 g
Polvere Oro 23 kt
23 kt Gold Powder



3 g
Polvere Oro 23 kt
23 kt Gold Powder



1 g
Polvere Argento Puro
Pure Silver Powder



3 g
Polvere Argento Puro
Pure Silver Powder

POLVERE / POWDER

USO INDUSTRIALE INDUSTRIAL USE





Leggera e impalpabile, la polvere assicura sorprendenti effetti scenografici: veste d'oro e d'argento prodotti di cioccolateria e confetteria; illumina di un bagliore caldo o lunare liquori e distillati; supporta con versatilità la combinazione con qualsiasi genere di prodotto.

Lightweight and impalpable, the powder ensures surprising visual effects: it dresses up chocolate and confectionery products in gold and silver; it lights up liqueurs and spirits with warmth or a moon-like glow; it is so versatile that it can be used with any kind of product.



10 g
Polvere Oro 23 kt
23 kt Gold Powder



10 g
Polvere Argento Puro
Pure Silver Powder



50 g
Polvere Oro 23 kt
23 kt Gold Powder



50 g
Polvere Argento Puro
Pure Silver Powder

BRICIOLE CRUMBS



BAGLIORI INCANTEVOLI

Duttili e versatili, le briciole d'oro e d'argento alimentare sono perfette per creare splendidi giochi di luce puntiforme.

ENCHANTING FLASHES

Flexible and versatile, edible gold and silver crumbs are perfect for creating beautiful spotted light effects.

BRICIOLE / CRUMBS

LINEA FOOD STORE FOOD STORE PRODUCT LINE



Per la vendita al dettaglio nel settore alimentare, le briciole d'oro e d'argento vengono fornite in eleganti confezioni. È possibile scegliere tra gli espositori con 14 buste in pergamino da 70 mg e quelli con 12 vasetti in vetro riciclabile con spargitore da 125 mg.

Gold and silver crumbs are elegantly packaged in boxes for the retail food sector. Choose between displays with 14 parchment sachets weighing 70 mg or those with 12 recyclable glass jars with shaker weighing 125 mg.



70 mg
Espositore Briciole Oro 23 kt
23 kt Gold Crumbs Display



70 mg
Espositore Briciole Argento Puro
Pure Silver Crumbs Display



125 mg
Espositore Briciole Oro 23 kt
23 kt Gold Crumbs Display



125 mg
Espositore Briciole Argento Puro
Pure Silver Crumbs Display

BRICIOLE / CRUMBS

USO PROFESSIONALE
PROFESSIONAL USE



Le briciole sono il taglio di oro e argento alimentare più versatile: ideali per antipasti, primi e secondi piatti di pesce e carne, dessert e prodotti di piccola e grande pasticceria, sono il tocco di magia che rende perfetto qualsiasi piatto.

Crumbs are the most versatile food-grade gold and silver format. Ideal for appetizers, first and second courses with fish and meat, desserts and small and large pastries, they are that touch of magic that makes any dish perfect.



1 g
Briciole Oro 23 kt
23 kt Gold Crumbs



3 g
Briciole Oro 23 kt
23 kt Gold Crumbs



1 g
Briciole Argento Puro
Pure Silver Crumbs



3 g
Briciole Argento Puro
Pure Silver Crumbs

BRICIOLE / CRUMBS

USO INDUSTRIALE INDUSTRIAL USE





Le briciole oro accendono di piccoli ed eleganti punti di luce una grande varietà di prodotti alimentari. Sono particolarmente indicate per liquori e distillati che a ogni movimento si arricchiscono di sorprendenti giochi di luce. Perfette anche per la decorazione superficiale di cioccolateria e confetteria.

The gold crumbs illuminate a wide variety of food with small, elegant points of light. They are particularly suitable for liqueurs and spirits that are enlivened with surprising plays of light with every movement. Also perfect for chocolate and confectionery decorations.



10 g
Briciole Oro 23 kt
23 kt Gold Crumbs



10 g
Briciole Argento Puro
Pure Silver Crumbs



50 g
Briciole Oro 23 kt
23 kt Gold Crumbs



50 g
Briciole Argento Puro
Pure Silver Crumbs

FIOCCHI FLAKES



TOCCHI DI LUCE PREZIOSA

Perfetti per creare preparazioni-gioiello, i fiocchi d'oro e d'argento alimentare sono tocchi di luce esplicitamente preziosi.

TOUCHES OF PRECIOUS LIGHT

Perfect for jewelled creations, edible gold and silver flakes are explicitly precious touches of light.

FIOCCHI / FLAKES

LINEA FOOD STORE FOOD STORE PRODUCT LINE



Per la vendita al dettaglio nel settore alimentare, i fiocchi d'oro e d'argento vengono forniti in eleganti confezioni. È possibile scegliere tra gli espositori con 14 buste in pergamino da 70 mg e quelli con 12 vasetti in vetro riciclabile da 125 mg.

Gold and silver flakes are elegantly packaged in boxes for the retail food sector. Choose between displays with 14 parchment sachets weighing 70 mg or those with 12 recyclable glass jars weighing 125 mg.



70 mg
Espositore Fiochi Oro 23 kt
23 kt Gold Flakes Display



70 mg
Espositore Fiochi Argento Puro
Pure Silver Flakes Display



125 mg
Espositore Fiochi Oro 23 kt
23 kt Gold Flakes Display



125 mg
Espositore Fiochi Argento Puro
Pure Silver Flakes Display

FIOCCHI / FLAKES

USO PROFESSIONALE
PROFESSIONAL USE



Esplicitamente preziosi, i fiocchi d'oro e d'argento alimentare trasformano finger food, primi, preparazioni della cucina fusion, carni e pesci, dessert e torte in veri e propri piatti-gioiello.

Explicitly precious, edible gold and silver flakes transform finger food, first courses, fusion cuisine, meat and fish, desserts and cakes into jewels.



1 g
Fiocchi Oro 23 kt
23 kt Gold Flakes



3 g
Fiocchi Oro 23 kt
23 kt Gold Flakes



1 g
Fiocchi Argento Puro
Pure Silver Flakes



3 g
Fiocchi Argento Puro
Pure Silver Flakes

FIOCCHI / FLAKES

USO INDUSTRIALE INDUSTRIAL USE





Per le loro dimensioni i fiocchi d'oro sono decorazioni marcatamente preziose, perfette per far splendere liquori e distillati, cioccolate e confetti. Sono forniti in vasetti di vetro o in buste di pergamino di dimensione calibrata sui quantitativi desiderati.

Because of their size the gold flakes are truly precious decorations, perfect for shiny liqueurs and spirits, chocolates and sugared almonds. They come in glass jars or parchment bags, in a variety of sizes based on the quantity that is needed.



10 g
Fiocchi Oro 23 kt
23 kt Gold Flakes



10 g
Fiocchi Argento Puro
Pure Silver Flakes



50 g
Fiocchi Oro 23 kt
23 kt Gold Flakes



50 g
Fiocchi Argento Puro
Pure Silver Flakes

FOGLIA LEAF



L'ARTE DI STUPIRE

È la regina degli ori e degli argenti
alimentari, ideale per creazioni
all'insegna del lusso più sontuoso.

THE ART OF AMAZEMENT

It is the queen of edible gold and
silver products, ideal for luxuriously
sumptuous creations.

FOGLIA / LEAF

LINEA FOOD STORE FOOD STORE PRODUCT LINE



Per la vendita al dettaglio nel settore alimentare, le foglie d'oro e d'argento vengono fornite in eleganti confezioni con espositore. È possibile scegliere tra gli espositori con 14 libretti da 5 foglie 50x50 mm e quelli con 12 libretti da 5 fogli 80x80 mm.

Gold and silver leaf is elegantly packaged in boxes with a display case for the retail food sector. Customers may choose between displays with 14 booklets of 5 leaves measuring 50x50 mm, and 12 booklets of 5 leaves measuring 80x80 mm.



50 x 50 mm - 5 foglie / 5 leaves
Espositore Foglia Oro 23 kt
23 kt Gold Leaf Display



50 x 50 mm - 5 foglie / 5 leaves
Espositore Foglia Argento Puro
of Pure Silver Leaf Display



80 x 80 mm - 5 foglie / 5 leaves
Espositore Foglia Oro 23 kt
23 kt Gold Leaf Display



80 x 80 mm - 5 foglie / 5 leaves
Espositore Foglia Argento Puro
of Pure Silver Leaf Display

FOGLIA / LEAF

USO PROFESSIONALE PROFESSIONAL USE



Impiegata per uso alimentare fin dall'antichità, la foglia è il taglio di oro e di argento perfetto per decorare superfici ampie e di altezza omogenea, come quelle delle torte e dei risotti. Può essere applicata intera o tagliata in sezioni.

Since ancient times, the perfect format of edible gold and silver has been the leaf. It is used to decorate large surfaces that are even, such as cakes and risotto. The leaf can be applied whole or cut into sections.



80 x 80 mm - 25 foglie / 25 leaves
Foglia Oro 23 kt - Libretto singolo
23 kt Gold Leaf - Single booklet



80 x 80 mm - 25 foglie / 25 leaves
Foglia Oro 23 kt - Libretti
23 kt Gold Leaf - Booklets



80 x 80 mm - 25 foglie / 25 leaves
Foglia Argento Puro - Libretto singolo
Pure Silver Leaf - Single booklet



80 x 80 mm - 25 foglie / 25 leaves
Foglia Argento Puro - Libretti
Pure Silver Leaf - Booklets

FOGLIA / LEAF

USO INDUSTRIALE INDUSTRIAL USE



Tradizionalmente votata a un impiego prettamente artigianale, la foglia d'oro e d'argento può essere utilizzata anche per decorare sontuosamente prodotti alimentari industriali.

Traditionally devoted to a purely artisan use, gold and silver leaf can also be used to sumptuously decorate industrial food products.



ORO SPRAY

GOLD SPRAY



VELATURA AUREA

Pratico e veloce. Lo spray genera un prezioso soffio di polvere di solo oro alimentare 23 kt che decora in un attimo ogni creazione.

A BREATH OF LUXURY

Quick and easy. The spray creates a precious puff of only 23 kt edible gold powder which decorates every creation in an instant.

ORO SPRAY / GOLD SPRAY

USO PROFESSIONALE
PROFESSIONAL USE



Facile e pratico da utilizzare, lo spray permette di decorare rapidamente con una omogenea velatura di polvere di oro 23 kt. Comodo da usare su cioccolato, prodotti da forno e pasticceria ma anche perfetto per decorazioni sul momento al piatto nella ristorazione, così come per tutte quelle situazioni dove si necessita di una elegante e diffusa decorazione lussuosa nel minor tempo possibile. Ogni dosatore permette di decorare dalle 25 alle 30 mono-porzioni.

Easy and convenient to use, the spray allows for rapid decoration with a uniform coating of 23 kt gold powder. Convenient to use on chocolate and pastry products, it is also perfect for on-the-spot decoration of dishes in the food-service industry, as well as for all those situations where an elegant and diffused luxurious decoration is needed in as little time as possible. Each bottle allows the decoration of between 25 and 30 single portions.



200 mg - 150 ml
Oro 23 kt Spray
23 kt Gold Spray



Biologicamente inerte.

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Durata oro:

10 anni dalla data di produzione

Durata argento:

3 anni dalla data di produzione.

100%

MADE IN ITALY

Biologically inert.

Store in a cool and dry place, and seal each package carefully after each use.

Gold shelf-life:

10 years from production date

Silver shelf-life:

3 years from production date.

Dall'antico oriente agli splendori del Rinascimento, dagli alchimisti agli chef: la storia millenaria di una passione consumata a tavola.

From the ancient Orient to the splendour of the Renaissance, from alchemists to chefs: the thousand-year-old history of a passion that is consumed at the dining table.

LA STORIA DELL'ORO ALIMENTARE

THE HISTORY OF EDIBLE GOLD

L'ORO SACRO DELL'ANTICO EGITTO

Le prime testimonianze sull'oro adibito a uso alimentare risalgono all'Egitto del II millennio a.C.. Lo scopo del suo impiego era essenzialmente votivo: per gli antichi egizi era un modo per avvicinarsi al divino. Era color oro la pelle degli dei raffigurati negli affreschi; erano ornate d'oro le tombe e i sarcofagi dei faraoni; e si mangiava l'oro come cibo sacro capace di ingraziarsi gli dei.

I RACCONTI D'ORIENTE

Marco Polo ne "Il Milione" racconta che le civiltà dell'Estremo Oriente si cibavano d'oro a scopo religioso fin dai tempi più antichi. Come gli egizi, credevano che nutrirsi del prezioso metallo attraesse il favore delle divinità. Un approccio più laico è invece quello ampiamente testimoniato in Giappone: là, nell'antichità, l'oro si usava esattamente come lo usiamo noi oggi, come decorazione di cibi e bevande. Le bottiglie di sake lucavano di fiocchi d'oro e i piatti più speciali erano arricchiti del bagliore di quella polvere preziosa. È probabile che questa usanza sia nata nell'ambito dei riti della cerimonia del tè, una delle più antiche tradizioni nipponiche.

THE SACRED GOLD OF ANCIENT EGYPT

The first evidence of gold for food use dates back to Egypt in the second millennium BC. The purpose of its use was essentially votive: for the ancient Egyptians it was a way to approach their divinities. The skin of the gods depicted in their frescoes was gold-coloured; the tombs and sarcophagi of the Pharaohs were decorated with gold; and gold was eaten as a sacred food to ingratiate themselves to the gods.

TALES FROM THE EAST

Marco Polo in "Il Milione" writes that Far Eastern civilisations have been eating gold for religious purposes since ancient times. Like the Egyptians, they believed that feeding on precious metal attracted the favour of the gods. A more secular approach was amply demonstrated in Japan. In ancient times, gold was used exactly as we use it today, as a decoration on foods and drinks. The sake bottles glowed with gold flakes and the more special dishes were sprinkled with the glow of that precious powder. It is likely that this custom originated within the rites of the tea ceremony, one of the oldest Japanese traditions.

LO SPLENDORE EUROPEO

In Europa l'oro alimentare arriva nel Medioevo. Amatissimo dai signori del tempo, veniva impiegato per la decorazione delle pietanze in occasione dei banchetti più sontuosi. È rimasto negli annali quello offerto da Gian Galeazzo Visconti nel 1386: per celebrare degnamente le nozze della figlia Violante, il signore di Milano deliziò i suoi ospiti con storioni, carpe, anatre, quaglie e pernici interamente ricoperte da una sottilissima foglia d'oro. Stessa decorazione (stavolta per pane e ostriche) nel 1561 a Venezia, per la festa in onore del principe di Bisignano. Sempre a Venezia, è documentata l'abitudine delle monache del Convento di Santa Maria Celeste di impastare con l'oro alimentare i "bussolai", biscotti tipici della tradizione veneta. Anche a Padova non si guardava a spese per stupire i propri ospiti: nel XVI secolo il Consiglio Cittadino fu costretto a porre un limite all'impiego dell'oro in cucina: nei pranzi nuziali fu proibito servire più di due portate dorate.

Numerose testimonianze coeve raccontano un impiego analogo dell'oro alimentare nelle principali corti europee dell'epoca: sulle tavole della regina Elisabetta I arance, melograni, datteri, fichi e acini d'uva venivano serviti coperti di una magnifica polvere d'oro.

EUROPEAN SPLENDOUR

In Europe, edible gold arrived in the Middle Ages. Loved by the lords of the time, it was used to decorate dishes for the most sumptuous banquets. The banquet of Gian Galeazzo Visconti in 1386 has remained in the history books. To celebrate the wedding of his daughter Violante, this Lord of Milan delighted his guests with sturgeons, carp, ducks, quails and partridges entirely covered by a very thin gold leaf. The same decoration (this time for bread and oysters) was presented in 1561 in Venice, for a feast in honour of the Prince of Bisignano. Also in Venice, there is documentation attesting to the habit of the nuns of the Convent of Santa Maria Celeste to knead the typical "bussolai" biscuits with edible gold. In Padua no expense was spared when trying to impress their guests. In the 16th century the City Council was forced to put a limit on the use of gold in the kitchen. At wedding receptions it was forbidden to serve more than two golden courses.

There have also been numerous more contemporary dishes that have used edible gold in the main European courts of the time. On Queen Elizabeth's tables oranges, pomegranates, dates, figs and grapes were served covered with a magnificent gold powder.



PREZIOSO TOCCASANA

Molti, nel corso dei secoli, hanno attribuito all'oro poteri curativi. I nativi americani erano convinti che mangiandolo si acquisisse il potere ultraterreno di far levitare i corpi. Risultati meno portentosi, ma pur sempre strabilianti furono quelli promessi dagli alchimisti che a partire dal XV secolo cominciarono a lavorare su medicinali a base d'oro, considerandolo un toccasana per curare moltissime malattie.

Nel '500 in Europa si affermò la pratica di mangiare a fine pasto un confetto ricoperto di foglia d'oro: era considerato un rimedio sicuro contro ogni tipo di malanno cardiaco. Sempre nel XVI secolo, a Milano, gli speziali presero l'abitudine di rivestire con la foglia d'oro i medicinali, in modo da coprirne il sapore. Fu questa usanza a dare origine al gergale "indorare la pillola".

PRECIOUS PANACEA

Many have attributed healing powers to gold over the centuries. The Native Americans were convinced that by eating it they acquired the otherworldly power that allowed them to levitate bodies. Less portentous, but still astonishing, results were promised by the alchemists who, from the fifteenth century onwards, began to work on medicines based on gold because they considered it a panacea to cure many diseases.

In the 16th century in Europe the practice of eating a candy covered with gold leaf at the end of a meal began. It was considered a safe remedy against all types of heart disease. Also in the 16th century, in Milan, apothecaries began coating medicines with gold leaf to cover up their taste. It was this custom that gave rise to the saying "gilding the pill" ("sugar the pill").

LA FAMA MONDIALE

Dopo il XVII secolo si trovano poche testimonianze dell'uso alimentare dell'oro. Il suo splendore si eclissò insieme a quello delle grandi corti, fino a sparire quasi del tutto dalla tradizione culinaria.

Spetta a Gualtiero Marchesi il merito di averne riaccessi i bagliori: nel 1981 il grande chef inventa il celebre risotto allo zafferano con foglia d'oro. Con questo piatto l'oro edibile riconquista il ruolo di principe della decorazione.

Chef stellati, barman pluripremiati, fantasisti del cake design, produttori di cioccolata e di distillati ne consacrano il rilancio a livello planetario, facendo dell'oro alimentare un vero e proprio must della cucina del nuovo millennio.

WORLD RENOWNED

After the 17th century there is little evidence of using gold in food. Its splendour eclipsed together with the great courts, until it almost completely disappeared from culinary traditions.

Gualtiero Marchesi is credited with having rekindled its glow: in 1981 the great chef invented his famous saffron risotto with gold leaf. With this dish edible gold regained its role as the prince of food decoration.

Starred chefs, award-winning bartenders, cake designers, and producers of chocolates and spirits consecrated its revival on a planetary level, making edible gold a true must in the cuisine of the new millennium.



CHI SIAMO ABOUT US



UN'AZIENDA FAMILIARE DA 15 GENERAZIONI

Giusto Manetti Battiloro è un'azienda leader a livello mondiale nella produzione di foglia d'oro e d'argento. Gestita da sempre dalla famiglia Manetti, che da oltre 400 anni rappresenta la massima espressione del mestiere del battiloro, l'azienda ha accompagnato e precorso l'evoluzione dei processi produttivi legati alla trasformazione del lingotto in foglia, divenendo ambasciatrice in tutto il mondo della straordinaria tradizione e della capacità di innovazione del miglior artigianato fiorentino.

A FAMILY COMPANY FOR 15 GENERATIONS

Giusto Manetti Battiloro is one of the world's leading producers of gold and silver leaf. It is run by the Manetti family which for over 400 years has excelled as the maximum expression of gold beating. Over the centuries, this family has accompanied and sometimes even anticipated the evolution of production processes for the transformation of ingot into leaf, emerging as an ambassador throughout the world of a remarkable tradition and the finest Florentine craftsmanship's sheer capacity for innovation.

Tutte le fasi della produzione e del confezionamento della foglia d'oro e d'argento vengono effettuate nel nuovo quartier generale, che si stende su una superficie di 8000 metri quadrati nell'area industriale di Campi Bisenzio, alle porte di Firenze e a pochi km da dove, all'inizio del 1600, è cominciata la straordinaria storia dell'azienda.

All stages of gold and silver leaf production and packaging are carried out at the new headquarters, which occupies an area of 8000 square metres in the Campi Bisenzio industrial area (Florence), just a few kilometres from where the company's extraordinary history began back in the early 1600s.





“Praticamente se il gioco è quello di ridurre un lingotto d’oro a un fogliettino leggero come una zanzara, loro in quel gioco sono i migliori del pianeta.”

Alessandro Baricco,
“La Repubblica”, 2003

“Basically, if the game is to transform a gold ingot into a sheet of gold leaf as light as a mosquito, then they’re the best in the world at that game.”

Alessandro Baricco, writer,
“La Repubblica”, 2003



GIUSTO MANETTI BATTILORO SPA

Via Tosca Fiesoli, 89 M - 50013 - Campi Bisenzio - Firenze, Italia

Tel. +39 055 4362613 - Email: goldleaf@manetti.it

manetti.com





goldchef.it