

# A Firenze da 500 anni fioriscono le foglie d'oro firmate Manetti

Le lamine ricercate per ricche abitazioni, ma anche per restauri e piatti gourmet

FEDERICO TADDIA  
FIRENZE

«**U**siamo le mani da quattordici generazioni e ancora oggi, ogni volta che vedo l'oro incandescente che cola come una lingua di fuoco, mi emoziono come se fosse la prima, perché in quel bagliore c'è una storia che si rinnova: la storia di una famiglia, di una città e di un mestiere antico che nonostante le macchine ha bisogno delle stesse abilità di migliaia di anni fa». Battere e tagliare, tagliare e battere: alla ricerca dell'infinitamente piccolo e dell'esageratamente bello.

## All'ombra dei Medici

Battere e tagliare: è tutto qui il ritmo di questa storia, preziosa e luccicante, che inizia nella Firenze del 1500 all'ombra dei Medici, quando nei documenti recuperati tra censimenti e parrocchie compare per la prima volta un Manetti, di professione decoratore e battiloro. Cinquecento anni dopo la «Giusto Manetti Battiloro S.p.A.» è una realtà da 27 milioni di euro di fatturato, leader del mercato globale, grazie ai cinquecento chili d'oro che annualmente vengono trasformati in qualcosa come 30 milioni di foglie. Pellicole spesse da una decina di micron, che

equivale ad un millesimo di millimetro, fino a pochi centesimi di micron: tagliate a mano e controllate una a una. «Per garantire qualità e quantità - come spiega Niccolò, uno dei sei Manetti, tra fratelli e cugini, attualmente alla guida dell'azienda. - Quella del battiloro è un'arte nata in Cina, ed esportata poi nell'antico Egitto e da lì trasmessa in Grecia: l'oro, per la sua essenza, è il metallo che più assomiglia al Sole, e da sempre rappresenta un legame diretto con gli dei. Simbolo quindi di potere, prestigio e lusso: da millenni lavorato per essere trasformato in qualcosa di malleabile e manipolabile. Il compito del battiloro è questo: battere forte per ottenere fogli sempre più grandi e sottili, da mettere a disposizione di artisti e decoratori per rivestire oggetti d'arredamento e dimore, ornare quadri e sculture, intarsiare ceramiche o vetri».

## Da bottega a fabbrica

Il salto da bottega a fabbrica artigiana i Manetti lo fanno ad inizio secolo, grazie allo stabilimento che Adolfo costruisce in via Ponte alle Mosse, a due passi dalla Stazione Leopolda. Gli anni '30 sono quelli del boom e il marchio si afferma all'estero, dove le foglie d'oro fiorentine piacciono sempre più. Sia il bombardamento del 1945, che rade completamente al suolo la fabbrica, che l'alluvione del 1966, che spazza via magazzino e macchinari, non piegano le gambe ai caparbi battitori d'oro, che ogni volta ripartono con maggiori prospettive. Dando lavoro a diver-



**Famiglia**  
Da sinistra  
Jacopo,  
Bernardo,  
Bonaccorso,  
Lorenzo,  
Niccolò e  
Angelica  
Manetti, la  
quattordicesima  
generazione di  
produttori di  
foglie d'oro

se decine di operai, quasi tutti imparentati tra loro e provenienti dal quartiere Brozzi. «Anche oggi, negli oltre 8000 metri quadrati dello stabilimento di Campi Bisenzio inaugurato un paio di anni fa, i 120 dipendenti vengono da quella zona di Firenze, proprio perché si sono tramandati nei decenni competenze, segreti, e sensibilità, di una professione che si apprende solo attraverso l'esperienza». La fusione dell'oro puro ad una temperatura superiore ai mille gradi, con rame ed argento, così da determinare le molteplici sfumature del colore. Occhi attenti che seguono la colata, per

preparare il lingotto e liberarlo da tutte le impurità. La laminazione: un doppio rullo in cui l'oro viene pressato e ridotto in un lungo nastro di pochi micron di spessore. La sottile lamina che viene poi tagliata in quadretti che, una volta inseriti dentro carte speciali, sono sottoposti alla battitura, prima a macchina e poi, nella parte di rifinitura, a mano. E, infine, sapienti mani che tagliano la foglia nella forma desiderata dal cliente. «Tante fasi sono meccanizzate, ma nessuna è automatizzata: è sempre la persona che decide, sceglie e imposta. Il taglio, per esempio, è affidato alle donne, sono molto più pre-

cise, delicate e costanti nei movimenti. E alcuni passaggi sono rimasti uguali a quelli dei nostri avi, come la battitura con il martello rigorosamente di legno, oppure la ripulitura dal gesso che ancora si fa con le zampette di lepre, perché nessun altro strumento garantisce lo stesso risultato».

### **Mercato globale**

Hotel di lusso nei paesi arabi, palazzi antichi e moderne ville in Russia, chiese e palazzi istituzionali di tutta Europa, grattacieli negli Stati Uniti e ad Abu Dhabi, architetti e designer che trovano nell'oro l'espressione della propria creatività. Oltre al settore del restauro in tutte le sue declinazioni, dal piccolo quadro alla maestosa cattedrale. Le foglie dei Manetti germogliano in ogni ambito. E, immancabilmente, anche in quello alimentare: oro calibro 24, utilizzato in cucina come ornamento, in briciole, in polvere e in scaglie. «Non c'è solo il risotto di Gualtiero Marchesi, a cui va comunque dato il merito di aver reintrodotta questa antichissima tradizione: ma da Cleopatra in poi l'oro è comparso nei piatti. Serve solo ad abbellire il piatto, perché non ha alcun sapore: o meglio, non aveva sapore». Da qualche mese infatti è stato lanciato l'oro aromatizzato al naturale, nel triplice gusto tartufo, lime e vaniglia. Un novità assoluta. «Se ti fermi, hai perso la corsa - conclude Nicolò Manetti - Dopo mezzo millennio abbiamo ancora voglia di guardare avanti: è la nostra storia, una storia che continua».



Il taglio avviene a mano dopo un controllo accurato



Le lamine vengono battute tra fogli di carta



### **Produzione**

La Giusto Marnetti Battiloro produce ogni anno circa 30 milioni di foglie: lo spessore varia dai dieci micron al centesimo di micron e vanno in tutto il mondo

### **Tradizione**

Le foglie, dopo la battitura, sono tagliate a mano, un'operazione affidata da sempre alle donne perché più precise e costanti nei movimenti