

Enrico Giotti SpA è la più grande azienda italiana di estratti naturali ed aromi per la dolceria, le bevande e la gastronomia. Dal cuore della Toscana è presente in tutta Europa. I suoi punti di forza per divulgare il gusto mediterraneo sono il rispetto delle tradizioni e l'innovazione tecnologica.

Questi aromi sono stati realizzati in modo esclusivo per l'expo 2015 in quanto rappresentano alcune tipologie alimentari tradizionali della toscana.



CASTAGNACCIO

Elemento base del castagnaccio è la farina di castagne che il territorio toscano fornisce in abbondanza. Nasce come pietanza per i poveri contadini e da sempre è molto diffuso nelle campagne della Toscana. Già nel '500 se ne parlava in una cronaca di un Padre Agostiniano e nell'800 si diffuse in tutta Italia con la ricetta arricchita di pinoli, uvetta e rosmarino. Una leggenda narra che le foglie di rosmarino contenute nel castagnaccio siano un potente filtro d'amore e che il giovane che lo riceve dalle mani di una fanciulla se ne innamori perdutamente chiedendola subito in sposa.



Enrico Giotti SpA is Italy's largest manufacturer of natural extracts and flavours for baked goods, food and beverages. From the heart of Tuscany, it reaches out to all of Europe. To make Mediterranean flavours known everywhere, Its strengths are a combination of tradition and technological innovation.

These flavors have been created exclusively for the Expo 2015 as they represent some types of traditional Tuscany food.



CASTAGNACCIO

The staple of castagnaccio is chestnut flour, of which there is no shortage in Tuscany. Originally a poor farmer's food, it has always been widespread in the rural areas of Tuscany. As early as the 16th century, it was mentioned in the chronicles of an Augustinian priest, and in the 19th century the version enriched with pine seeds, raisins and rosemary became known all over Italy. As the legend goes, the rosemary leaves in castagnaccio are a powerful love potion, and the youth who takes it from a girl's hands will madly fall in love with her and ask her to marry him there and then.



Enrico Giotti SpA è la più grande azienda italiana di estratti naturali ed aromi per la dolciaria, le bevande e la gastronomia. Dal cuore della Toscana è presente in tutta Europa. I suoi punti di forza per divulgare il gusto mediterraneo sono il rispetto delle tradizioni e l'innovazione tecnologica.

Questi aromi sono stati realizzati in modo esclusivo per l'expo 2015 in quanto rappresentano alcune tipologie alimentari tradizionali della toscana.



VINO

Le prime tracce della produzione del vino risalgono a circa 6000 anni fa e sono riconducibili agli abitanti della Mesopotamia. Ancor prima dell'epoca etrusca sono state rinvenute impronte fossili della "vitis vinifera" sul travertino affiorate vicino a San Vivaldo, nei comuni di Montaione in provincia di Firenze. Nel Medioevo del vino veniva considerato l'aspetto liturgico o terapeutico, mentre oggi maggiormente quello alimentare. La tecnologia di oggi consente di elaborare vini di eccellenza noti ed apprezzati in tutto il mondo.



Enrico Giotti SpA is Italy's largest manufacturer of natural extracts and flavours for baked goods, food and beverages. From the heart of Tuscany, it reaches out to all of Europe. To make Mediterranean flavours known everywhere, Its strengths are a combination of tradition and technological innovation.

These flavors have been created exclusively for the Expo 2015 as they represent some types of traditional Tuscany food.



WINE

The first traces of winemaking date back to about 6000 years ago, probably practiced by the Mesopotamians. Fossil prints of "vitis vinifera" from even earlier than Etruscan times have been found on travertine unearthed in San Vivaldo, near Montaione, in the province of Firenze. In the Middle Ages, wine was used in liturgical celebrations or in medications, while nowadays it is mainly used as a drink. Today's technology makes superior wines that are known and valued all over the world.



Enrico Giotti SpA è la più grande azienda italiana di estratti naturali ed aromi per la dolciaria, le bevande e la gastronomia. Dal cuore della Toscana è presente in tutta Europa. I suoi punti di forza per divulgare il gusto mediterraneo sono il rispetto delle tradizioni e l'innovazione tecnologica.

Questi aromi sono stati realizzati in modo esclusivo per l'expo 2015 in quanto rappresentano alcune tipologie alimentari tradizionali della toscana.



PANZANELLA

La panzanella è un piatto tipico della tradizione toscana e rappresenta la genuinità dell'alimentazione mediterranea. Originalmente la ricetta prevedeva solo pane raffermo, cipolla rossa e basilico, il tutto condito con olio di oliva, aceto e sale. Si prepara bagnando il pane raffermo in acqua e si strizza con il pugno della mano fino a sbriciolarlo ed aggiungerlo agli altri ingredienti. Nel 1600 è stato aggiunto il pomodoro crudo ed oggi la ricetta si è consolidata con la presenza del cetriolo. Un olio extravergine di oliva di alta qualità ne esalterà tutti i profumi ed i sapori.



Enrico Giotti SpA is Italy's largest manufacturer of natural extracts and flavours for baked goods, food and beverages. From the heart of Tuscany, it reaches out to all of Europe. To make Mediterranean flavours known everywhere, its strengths are a combination of tradition and technological innovation.

These flavors have been created exclusively for the Expo 2015 as they represent some types of traditional Tuscany food.



PANZANELLA

Panzanella is a traditional Tuscan dish and the epitome of a healthy Mediterranean diet. The original recipe included just stale bread, red onion and basil, dressed with olive oil, vinegar and salt. It is made by soaking stale bread in water, squeezing it until it crumbles, then adding it to the other ingredients. Fresh tomato was added in the 17th century, and now the most common recipe includes cucumber as well. Some excellent extra-virgin olive oil will enhance its full flavour and taste.



Enrico Giotti SpA è la più grande azienda italiana di estratti naturali ed aromi per la dolceria, le bevande e la gastronomia. Dal cuore della Toscana è presente in tutta Europa. I suoi punti di forza per divulgare il gusto mediterraneo sono il rispetto delle tradizioni e l'innovazione tecnologica.

Questi aromi sono stati realizzati in modo esclusivo per l'expo 2015 in quanto rappresentano alcune tipologie alimentari tradizionali della toscana.



FAGIOLO ZOLFINO

I fagioli zolfini sono piccoli e globosi. Il loro nome deriva dalla colorazione giallo pallido, simile allo zolfo. I contadini toscani, dopo aver sfornato il pane, usavano cuocerli durante la notte nel fiasco o in un tegame sistemato nel forno a legna ancora caldo. A cottura ultimata hanno una cremosità incomparabile con le altre qualità grazie alla loro buccia più fine che li rende anche più digeribili. Si gustano conditi con un giro d'olio oliva toscano dai sentori intensi di fruttato-verde oppure su una semplice fetta di pane abbrustolito. Sono ideali per realizzare la famosa ribollita.



Enrico Giotti SpA is Italy's largest manufacturer of natural extracts and flavours for baked goods, food and beverages. From the heart of Tuscany, it reaches out to all of Europe. To make Mediterranean flavours known everywhere, Its strengths are a combination of tradition and technological innovation.

These flavors have been created exclusively for the Expo 2015 as they represent some types of traditional Tuscany food.



ZOLFINO BEANS

Zolfino beans are small and globular. They take their name from their sulphur-like pale yellow colour. Just after making bread, Tuscan farmers used to cook them overnight in a flask or in a pan in the still-warm wood-burning oven. Once cooked, they are outstandingly softer than any other type of bean, as they have a thinner skin that also makes them more easily digestible. They can be eaten with a sprinkle of Tuscan olive oil, with its rich green-fruity notes, or on a slice of plain toasted bread. They are a perfect addition to the famous ribollita.



Enrico Giotti SpA è la più grande azienda italiana di estratti naturali ed aromi per la dolciaria, le bevande e la gastronomia. Dal cuore della Toscana è presente in tutta Europa. I suoi punti di forza per divulgare il gusto mediterraneo sono il rispetto delle tradizioni e l'innovazione tecnologica.

Questi aromi sono stati realizzati in modo esclusivo per l'expo 2015 in quanto rappresentano alcune tipologie alimentari tradizionali della toscana.



OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

L'ulivo ha origine in Asia Minore circa 6.000 anni fa. Da allora si è diffuso in tutto il bacino del Mediterraneo. In Toscana viene coltivato dagli Etruschi fin dal VI secolo a.C. Per millenni l'olio d'oliva è stato oggetto di culto religioso, ingrediente per preparazioni farmaceutiche e cosmetiche ed un'insostituibile fonte alimentare. Negli ultimi decenni l'innovazione tecnologica ci ha regalato un prodotto di alta qualità dal punto di vista edonistico per i suoi sapori e odori, nutrizionale per la composizione in acidi grassi monoinsaturi e salutistico per l'alto contenuto in polifenoli



Enrico Giotti SpA is Italy's largest manufacturer of natural extracts and flavours for baked goods, food and beverages. From the heart of Tuscany, it reaches out to all of Europe. To make Mediterranean flavours known everywhere, Its strengths are a combination of tradition and technological innovation.

These flavors have been created exclusively for the Expo 2015 as they represent some types of traditional Tuscany food.



EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL

Olive trees originated in Asia Minor about 6,000 years ago. Since then, they have spread all over the Mediterranean area. In Tuscany, olive trees had been grown by the Etruscans since as early as the VI century BC. For centuries, olive oil has been celebrated in religious ceremonies, used to make pharmaceuticals and cosmetics, and as an irreplaceable staple food. Over the last few decades, technological innovation has treated us to a superior product that is hedonistically satisfying with its flavours and scents, nutritionally irreplaceable with its monounsaturated fat acids, and healthy with its high polyphenol content.



Enrico Giotti SpA è la più grande azienda italiana di estratti naturali ed aromi per la dolciaria, le bevande e la gastronomia. Dal cuore della Toscana è presente in tutta Europa. I suoi punti di forza per divulgare il gusto mediterraneo sono il rispetto delle tradizioni e l'innovazione tecnologica.

Questi aromi sono stati realizzati in modo esclusivo per l'expo 2015 in quanto rappresentano alcune tipologie alimentari tradizionali della toscana.



FORMAGGIO PECORINO

E' un formaggio a pasta tenera o semidura ottenuto esclusivamente da latte intero di pecora. Ha una forma cilindrica del diametro di circa 20 cm che può pesare da 1 a 3,5 kg. Già *Plinio il Vecchio* ne descrisse la produzione in Toscana nel suo trattato naturalistico, *Naturalis historia*, scritto nel primo secolo d.C. Viene chiamato anche *cacio marzolino* in quanto la sua produzione inizia nel mese di marzo. Il pecorino fresco si accompagna bene con le primizie primaverili come i baccelli (fave), mentre quello stagionato si esalta con il miele di castagno ed un bicchiere di sangiovese.



Enrico Giotti SpA is Italy's largest manufacturer of natural extracts and flavours for baked goods, food and beverages. From the heart of Tuscany, it reaches out to all of Europe. To make Mediterranean flavours known everywhere, its strengths are a combination of tradition and technological innovation.

These flavors have been created exclusively for the Expo 2015 as they represent some types of traditional Tuscany food.



PECORINO CHEESE

It is a soft or semi-hard cheese, all made of full-fat sheep's milk. It is cylindrical in shape, with a diameter of about 20 cm, weighing between 1 and 3.5 kg. Pliny the Elder already described the production of such cheese in Tuscany, in his natural history treatise *Naturalis historia*, written in the I century AD. It is also known as *cacio marzolino* as the cheese making process starts in March. Fresh pecorino goes well with early spring vegetables, such as broad beans, while the aged cheese gives its best with chestnut honey and a glass of Sangiovese.





IL PROFUMO DI VENERE

Ecco come è nato il profumo della **Venere del Botticelli**

Diversi mesi fa, quando eravamo ancora in fase progettuale per l'allestimento del padiglione della Toscana, il dipinto della Nascita di Venere di Sandro Botticelli, conservato nella Galleria degli Uffizi di Firenze, era già sul tavolo delle proposte come un chiaro simbolo dell'arte toscana.

Osservando il quadro così ricco di spunti odorosi, abbiamo subito immaginato quale profumo potesse avere.

Il quadro rappresenta la nascita di Venere in una conchiglia in mezzo al mare. Il mare è quindi un elemento dominante assieme alle rose che circondano il volteggio di Zeffiro. Il dio dei venti, al quale è aggrappata Clori, soffia il suo afflato di vita sulla figura centrale del quadro: Venere, la cui unica veste è costituita dalla sua lunga chioma dorata che arriva a coprirle il pube. E' probabile che il colore dorato dei suoi capelli sia stato ottenuto con una tintura a base di zafferano. La Venere, esile e dalla carnagione chiara, rappresenta per Botticelli l'ideale di bellezza di quei tempi con particolari di perfezione poco attendibili come la rotondità dei seni che sembrano disegnati con un compasso.

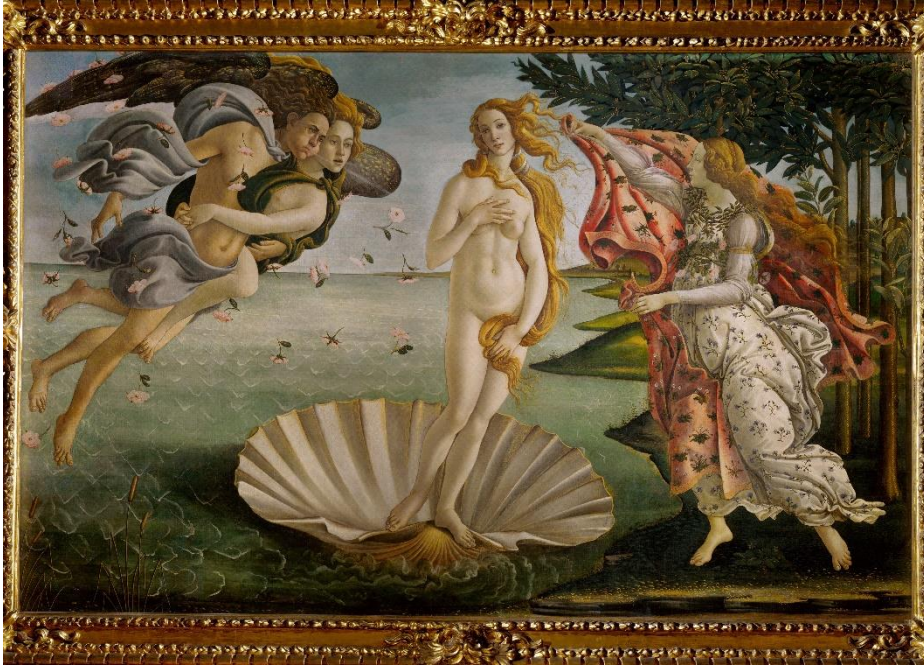
Alla destra del quadro appare l'ancella Ora con una veste bianca ricamata con fiordalisi. L'ancella, con al collo una collana di mirto, porge alla Venere un mantello rosa acceso sul quale si possono riconoscere delle margherite, delle primule ed altri piccoli cespugli di fiori di campo.

Sul fondo del quadro, oltre le increspature del mare, si intravede un paesaggio tipico della macchia mediterranea, che con il suo colore verde rimanda ad una natura rigogliosa dai profumi tipici della costa fatti di erbe aromatiche, cisto ed elicriso.

E' stato relativamente facile assemblare tutti questi odori, trasponendoli in chiave moderna all'interno del Profumo della Venere, la cui nota di testa è quella data dalla rosa di maggio con una lieve sfumatura calda di zafferano. A seguire il cuore del profumo richiama il mare ed i fiori di campo per poi finire con una persistente nota di fondo tipica della macchia mediterranea in cui spiccano cisto ed elicriso assieme a quella del fiore simbolo di Firenze e della Toscana, il giaggiolo.

Venite a sentirlo all'Expo2015 nel Padiglione della Toscana.





THE SCENT OF VENUS

Botticelli's Venus has become known as the universal standard of feminine beauty. Giuliano de' Medici, who was in love with Simonetta Vespucci, commissioned Sandro Botticelli to paint her in 1484 at the height of Renaissance. This fragrance takes inspiration from the scents portrayed in the painting. Zephyr, wrapped up in **roses**, blows the fecund wind on to Venus, who struts forward on a shell over the **sea**. On the right, one of the Hours gives the goddess a pink mantle embroidered with **myrtles**, **primroses** and **roses**, the symbols of Spring, to protect her. She wears a silky dress, decorated with **rose** and **bluebottle** flowers and garlands.

