

Da Alex Mangano è arrivato il Pomodoro Dorato

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 08 Gennaio 2017 16:59



Ebbene, sì, il segreto del **Pomodoro Dorato** è stato finalmente svelato da **Alex Mangano**, suo ideatore. Il **Pomo D'Oro**, chiamato così per brevità, è una semplicissima salsa di pomodoro, ma con delle peculiarità esclusive sotto il punto di vista nutrizionale e organolettico, essa infatti è preparata con il frutto che ha raggiunto la prima fase di maturazione, seguendo poi il processo previsto dalla tradizione, come vedremo più avanti. Le sue caratteristiche più interessanti non sono ancora suffragate da prove scientifiche, ma **Alex** mi ha garantito che il **Pomo D'Oro** sembra possedere una migliore digeribilità rispetto alla salsa convenzionale, ha la stessa acidità, contiene più betacarotene piuttosto che licopene, inoltre con esso è possibile risparmiare un bel po' di sale, ne basta un terzo della dose consueta poichè naturalmente più saporito, e sappiamo bene quanto siano troppo salati i cibi che oggi ingeriamo. **Alex**, fratello dell'altrettanto noto chef **Max**, non è cuoco per caso, sin dalla tenera età di 10 anni circa si è rimboccato le maniche in cucina, iniziando una serie di esperienze che lo hanno poi condotto a scegliere consapevolmente l'indirizzo alberghiero e quindi la sua professione. Anni e anni di esperienza lo hanno abituato a non accontentarsi di ciò che già conosceva, curiosità che sta alla base della sua invenzione, regolarmente brevettata, chiamata **Pomodoro Dorato**, storie di cuochi e pomodori che lui stesso mi ha raccontato nella seguente video intervista.

{youtube}7HDRwfRn8ns{/youtube}

Per sincerarmi delle peculiarità, ma soprattutto per assaggiare il prodotto e testarne la versatilità in cucina, a detta di **Alex** a 360 gradi, lo scorso **20 Dicembre 2016** mi sono recato al **Baglio Degli Ulivi**, ameno resort alle porte di **Bolognetta** (PA), presso il quale la brigata di **Mangano**, composta da Natale Pedone e Ciro Di Marco, mi ha preparato un pranzo completo a base di... **Pomo D'Oro** con piatti a volte sperimentali e quindi ancora in via di perfezionamento.

Entrée: **SfinciOronello della Nonna e il Pomo D'Oro in purezza**



Si è partiti con un'esclusiva riedizione dello sfincione palermitano, con la quale però i puristi potrebbero gridare allo scandalo, poichè non se n'è mai visto uno senza il suo caratteristico colore rosso proveniente dalla salsa di pomodoro, invece questo era... dorato. Ovviamente spiccava la cipolla, preparata con la maestria di un cuoco di lunga esperienza, ma devo dire che l'insieme poi alla fine funzionava a patto di cambiargli rigorosamente nome, la mancanza del colore "bruciava troppo".

Antipasto: **Pomo D'Uovo al Pomo D'Oro su giuliana di finocchi caramellati**



Il **Pomo d'Uovo** invece è un piatto che genera delle domande ben precise su quanto sprecato possa essere il talento di un cuoco, in esso c'era tutto: inventiva, presentazione, tecnica, gusto e consistenze, ma soprattutto, come vedremo più avanti, c'era espressa una sicilianità portata all'estremo dal cubetto di "pane" tostato. La forma del pomodoro che campeggia sul piatto, era stata realizzata con un uovo in... "camicia forzata", poi profumato con

Da Alex Mangano è arrivato il Pomodoro Dorato

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 08 Gennaio 2017 16:59

finocchietto selvatico e adagiato su uno specchio di **Pomo D'Oro**. I cubetti di "pane", a cui era demandata la funzione di accompagnamento e croccantezza, non era affatto quello che sembrava, ma dei **"Biscotti di San Martino"** cubettati e tostati, quindi un impasto leggermente dolce e leggermente speziato dall'aggiunta di semi di finocchio, giusto per fare pendant con gli altri profumi del piatto. Ottimo piatto dal cuore morbido che però io avrei chiamato semplicemente **"Pomo D'Uovo"**.

Primo: **Riso Pomo D'Oro e Sorprese**



Il **"Risotto nascondino"**, come mi piacerebbe che **Alex** lo chiamasse, era in effetti nascosto con sorpresa, infatti, il **Pomo D'Oro** copriva tutto il contenuto del piatto non facendo trapelare nulla del contenuto sottostante, l'unico elemento che spiccava era una julienne di pancetta croccante, classica decorazione, ma anche apportatrice di sapidità e croccantezza. Chi avesse avuto la curiosità di scavare con il cucchiaino sotto la superficie a base di **Pomo D'Oro** avrebbe poi trovato funghi, zucca rossa e altre verdure di orto stagionali, tutti elementi che facevano da schermo ad un cuore di crema a base di Parmigiano e Belpaese, due formaggi che messi assieme ricordavano esattamente il sapore de Formaggino MIO, che i più attempati di noi hanno sicuramente mangiato da piccoli, magari sciolto nella pastina, ma che qui sta a simboleggiare il ritorno alla fanciullezza ed alla sorpresa dei regali.

Secondo: **Non brasato di vitellina al Pomo D'Oro con alghe di montagna profumate**



La cara vecchia carne di vitello, se buona e cotta bene, funziona sempre, infatti, questo filetto morbido e succoso è stato molto utile per svelare la capacità di abbinamento del **Pomo D'Oro** con le carni, grazie alla salsa resa "rocciosa" dalla presenza di una brunoise di ortaggi che si abbinava benissimo, come fosse una salsa barbeque, ma molto più delicata e meno invasiva, pertanto mi è venuto spontaneo traghettare il nome da "filetto on the rocks" a **"Filetto on the gold"**.

Dessert: **Corona croccante di panna cotta al Pomo D'Oro con cuore freddo di arance e cioccolato modicano**



Inserire del pomodoro in un dessert è sicuramente un'impresa ardua, ma devo riconoscere che **Alex** è riuscito ad ottenere un risultato gustativo interessante mescolando in parti uguali panna e Pomo D'Oro. Sarebbe invece da rivedere l'assemblaggio del dolce, ma l'esercizio era nei profumi e sapori, al resto si può facilmente rimediare migliorando le tecniche di preparazione. La corona di meringhe che lo sovrastava ha messo in moto la mia fantasia, inducendo quindi il nome **"Pomod'Oro Regina"**, più breve e comodo dell'originale.

Da Alex Mangano è arrivato il Pomodoro Dorato

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 08 Gennaio 2017 16:59



A questo punto, qualcuno si starà chiedendo quale sia la ricetta per la preparazione del **Pomo D'Oro**, nulla di più semplice perchè essa ricalca quella di una normale salsa di pomodoro. Si inizia selezionando i frutti più adatti, tipicamente quelli al primo stadio di maturazione come illustrato in foto, poi si dovranno spellare in acqua calda, questa fase è sicuramente più difficoltosa rispetto alla convenzionale a causa della maturazione non ancora completa. Dopo si procede alla preparazione di un normale soffritto con olio, aglio e cipolla, quindi si aggiunge il pomodoro e si porta in cottura, infine si passa al mixer, si sala ed il **Pomodoro Dorato** è pronto. In linea di massima la ricetta è questa, ma bisogna tenere in considerazione che ci sono anche dei passaggi e accorgimenti che si possono conoscere solo dalla viva voce di **Alex**, per tale motivo sono di imminente partenza dei corsi che sveleranno tutti i dettagli del caso.

Per quanto riguarda lo scenario in cui si è svolta la mia degustazione, anch'esso si è rivelato essere molto interessante, il **Baglio degli Ulivi** è conosciuto per i banchetti, ma nel fine settimana essa si trasforma in agriturismo mettendo a disposizione di **Alex** e della sua brigata ben due orti, l'olio proveniente dalle proprie olive e tanti altri prodotti della terra a km zero, grazie alla presenza dell'attiva azienda agricola completa di maneggio annessa alla struttura.

In conclusione, ritengo che lo "stress-test" del **Pomo D'Oro** sia stato superato a pieni voti, la nuova salsa si è effettivamente rivelata versatile ed in grado di rinnovare ricette tradizionali, piuttosto che rendere protagonisti nuovi piatti, nonostante la sua relativa facilità di preparazione, anche se a volte non è da tutti riuscire a spellare un pomodoro di prima maturazione!

moocasa_albumid=6366321168915734913