

L'Oro in Tavola ed il Pomod'Oro in Contest

Scritto da Maurizio Artusi

Lunedì 22 Dicembre 2025 08:44



Al Molo Trapezoidale di Palermo, all'interno del **Ristorante Pizzeria Molo 53**, lo scorso **16 Dicembre 2025** si è svolto **L'Oro in Tavola**, "la sfida del gusto che cambia le regole", una competizione sull'utilizzo della **Salsa Dorata** scaturita alcuni anni fa da un'idea dello Chef "Creator" **Alex Mangano**, [in passato già comparsa su queste pagine](#). Ognuno dei dieci chef professionisti partecipanti ha presentato un piatto studiato in modo che valorizzasse la nuova salsa. Gli elaborati sono stati giudicati da una giuria tecnica qualificata composta in ordine alfabetico da: **Nino Ajello**, giornalista enogastronomico del Gambero Rosso **Gaetano Basile**, scrittore, giornalista e studioso di storia e cultura siciliana, **Danila Di Majo**, docente ricercatrice e professionista dell'ambito biomedico, **Giuseppe Giuliano**, Maestro di Cucina e Pasticceria e giudice internazionale, **Fausto Gristina**, docente e graphic designer. A questa ha fatto seguito la giuria popolare con ben 11 membri, quasi tutti giornalisti del settore enogastronomico. Ed ecco la classifica:

1° Semifreddo al pomod'oro di **Francesco Martino**, un dessert che ha trasformato la Salsa in elemento dolce, giocando su aromi di vaniglia, mandorla e agrumi.

2° Arancina Trinero d'oro di **Rosaria Di Maggio**, rilettura dell'arancina siciliana con ripieno di triglia e finocchietto su vellutata di pomodoro dorato.

3° Antipasto Pomod'uovo di **Carlo Parisi**, proposto come antipasto leggero in cui un "pomodoro" d'uovo poggia su quinoa e fondo di Salsa dorata.

Presenti anche **Territorio & Turismo**, **Rosario Seidita** Presidente U.R.C.S., nonché **Ciuro**, in qualità di sponsor delle giacche. Dopo aver partecipato anche io alla giuria, non potevo mancare di intervistare **Alex Mangano**, sul passato e soprattutto sul futuro della sua **Salsa Dorata**.

{youtube}LZRMYU8RX0g{/youtube}

Come accennato nel video, nel 2023, la **Salsa Dorata** è stata anche protagonista di ben tre ricerche scientifiche a cura della Dott.ssa **Danila Di Majo**, docente e ricercatrice presso il **Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche Chimiche e Farmaceutiche** (STEBICEF) dell'**Università di Palermo**. Durante le sperimentazioni, è emerso un quadro nutraceutico interessante sulla diminuzione dei fattori di rischio ascrivibili principalmente alla sindrome metabolica. Chiunque può verificare da se seguendo i link a **PubMed** qui di seguito riportati.

[Il consumo di pomodori "dorati" migliora la sindrome metabolica: un focus sull'equilibrio redox nel ratto alimentato con una dieta ricca di grassi](#)

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/37237987/>

[La somministrazione di pomodori rossi e dorati migliora la steatosi epatica indotta dalla dieta grassa nei ratti modulando l'espressione di HNF4?, Lepr e GK](#)

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/37727633/>

[Il succo di pomodoro dorato migliora l'espressione epatica del PPAR-?, attenua le disfunzioni metaboliche e influenza l'equilibrio redox in un modello di ratto con dieta ricca di grassi](#)

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/39594468/>

L'Oro in Tavola ed il Pomod'Oro in Contest

Scritto da Maurizio Artusi

Lunedì 22 Dicembre 2025 08:44

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del [Bisamificio La Nuova](#) di Palermo



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)