

Il pomodoro dorato prodotto in Sicilia in modo sostenibile e base per una nuova “salsa madre”

di: **Liliana Rosano**

26 luglio 2024



Che differenza c'è tra il pomodoro rosso bello maturo e quello dorato ancora in via di maturazione che usiamo per le insalate? Sicuramente il sapore e il colore, ma non solo. Il progetto “In.Posa” finanziato con la misura 16.1 del Psr Sicilia 2017-2022, e finalizzato al trasferimento dell'innovazione in agricoltura, ha messo in luce aspetti interessanti che riguardano la sfera salutistica-nutrizionale, quella agronomica e quella gastronomica. I risultati sono stati esposti durante un incontro organizzato a Palermo presso la Sala Conferenze della Presidenza della Regione di via Magliocco, 46.

La sfera salutistica-nutrizionale

Pomodoro dorato e pomodoro rosso hanno caratteristiche nutrizionali simili ma il primo, nelle preparazioni gastronomiche, richiede meno sale. “Aspetto da non sottovalutare viste le linee guida dell'Organizzazione mondiale della Sanità secondo le quali, per prevenire le patologie cardiovascolari, va ridotta l'aggiunta di sale discrezionale alle preparazioni alimentari”, ha affermato Danila Di Majo, vicedirettrice della Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione del Dipartimento Bind dell'Università di Palermo. “I risultati degli studi condotti sul modello animale – ha poi aggiunto – evidenziano che pomodoro dorato e i suoi derivati svolgono un ruolo di moderatore nutrizionale. Ciò lo rende un potenziale ‘functional food’ da utilizzare nella prevenzione di patologie correlate a disfunzioni metaboliche, stress ossidativo sistemico e disfunzioni epatiche”.

Elevato contenuto polifenolico e ricchezza in vitamina A rendono il pomodoro dorato un superfood: l'assunzione giornaliera di 200 grammi di pomodoro dorato, oppure di 50 grammi di passata o di 75 grammi di succo sono in grado di coprire il 100% del fabbisogno giornaliero di vitamina A (detta anche retinolo per l'importanza che riveste per la vista).

La sfera agronomica

Gli studi condotti in campo presso numerose aziende partner (Il Frutteto di Alcamo che ha ricoperto il ruolo di capofila, Casale di Campo di Partinico, Gisone di Salemi, Gioia di Valledolmo e Cascio di Montemaggiore Belsito), hanno in messo evidenza la maggiore sostenibilità economica ed ambientale della coltura rispetto a quella destinata alla produzione del pomodoro maturo. Per produrre il pomodoro dorato servono, infatti meno acqua e concimi, si legge nella relazione dell'agronomo Gaspare Lo Grasso di Astes (Associazione Sviluppo Territoriale Sostenibile a cui si deve anche l'organizzazione dell'evento) che ha condotto lo studio in campo. Ma non solo. Ci sono anche numerosi effetti positivi come un ridotto uso di agrofarmaci e il migliore utilizzo del suolo. La tipologia dorata arriva a fine coltura con quasi un mese di anticipo rispetto alla coltivazione tradizionale, offrendo un ampio ventaglio di possibilità di successione colturale e quindi di avvicendamenti e rotazioni delle specie. Questo ha consentito di mantenere il suolo con un contenuto ottimale di sostanza organica e di ridurre il numero di arature, con conseguente risparmio energetico ed ambientale.

Inoltre, si legge nella relazione tecnica, la produzione del pomodoro dorato meglio si adatta ad areali dove le basse temperature di fine estate-inizio autunno non permettono la completa maturazione dei frutti. In questo caso è stato possibile utilizzare un prodotto altrimenti ritenuto di scarto.

La sfera gastronomica

Con il pomodoro dorato si realizzano una salsa e un succo che, dal punto di vista gastronomico, non hanno nulla a che vedere con prodotti analoghi realizzati con il pomodoro maturo. Nel progetto la trasformazione è avvenuta in tre aziende partner: Coop Rinascita, Coop Valdibella e Alicos.

La salsa di pomodoro dorato è una vera e propria innovazione in cucina capace di sovvertire e far rivedere canoni gastronomici consolidati. "Come Unione Regionale Cuochi – ha affermato il presidente Rosario Seidita – ci auguriamo che la salsa di pomodoro dorato possa diventare apprezzata, famosa e diffusa come le altre cinque salse madri (besciamella, salsa di pomodoro rosso, salsa vellutata, salsa spagnola e salsa olandese), riconosciute da tempo a livello internazionale. L'associazione che presiedo promuoverà la diffusione di questa innovazione attraverso corsi e rilascio di appositi attestati e inizierà l'iter per il riconoscimento di una nuova salsa madre che, in accordo con il suo inventore Alex Mangano, chiameremo 'Salsa Madre di pomodoro dorato o Siciliana', proprio per esprimere e diffondere l'immagine della forza e della capacità gastronomica di una intera regione".

Lo chef Alex Mangano alla fine dell'incontro, per dimostrare la versatilità della preparazione, la sua capacità di invertire la scala dei sapori e di esaltare il gusto degli altri ingredienti delle pietanze (con l'aiuto del fratello Max e di Alfredo Perricone) ha proposto in degustazione tre preparazioni: caponatina al pomodoro dorato siciliano con croccante di amaretti e cioccolato modicano, sfincionello (tipo bagherese) con spuma di pomodoro dorato e alici di Aspra e gnocchetti sardi al pomodoro dorato ai limoni di Sicilia con duetto di tartare di tonno e gambero di Mazara.

Con l'ingrediente di studio il pastry chef Natale Trentacoste ha poi realizzato anche i dolci: cremoso al mascarpone e pistacchi con gelée glassa e biscotto al pomodoro dorato e monoporzione di mousse di ricotta e cioccolato al pomodoro dorato. E non è finita qui. Per gli amanti della mixology, il "D'Oro Mary", ovvero il famoso Bloody Mary in chiave siciliana con il succo di pomodoro dorato e l'Insulae Saline Gin.

"Il progetto In.Posa si conclude dopo una serie di riconoscimenti europei che vanno dalla partecipazione come finalista agli Eip-Agri Innovation Awards 2024 in Portogallo, all'invito all'esclusivo Global Tomato Congress dell'Aja", ha ricordato Maria Sabrina Leone, Innovation broker e progettista di In.Posa, che ha concluso con "l'auspicio di potere proseguire la sperimentazione in campo agricolo ed agroalimentare, oltre che in campo medico".

LR