

Videonews



CULTURA VIDEONEWS

Il Nobel per la letteratura alla sudcoreana Han Kang

10 OTTOBRE 2024



SPORT VIDEONEWS

Nadal dice addio al tennis: "Tutto ha un inizio e una fine"

10 OTTOBRE 2024



ESTERO VIDEONEWS

Amnesty International: abolire pena di morte in Kenya, Gambia...

10 OTTOBRE 2024



ESTERO VIDEONEWS

Zelensky incontra il premier britannico Starmer a Downing Street

10 OTTOBRE 2024

ECONOMIA LOMBARDIA

Nasce "Corte del Dome", brand gastronomico ideato da Mangiarano***L'imprenditore collabora con lo chef stellato Marco Stabile***

SET 12, 2024 Made in Italy

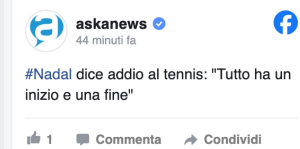
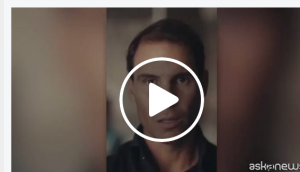


Milano, 12 set. (askanews) – È Milano, la città dove vive e lavora, che accoglie la presentazione di Corte del Dome, la selezione di prodotti d'eccellenza di gastronomia italiana di Domenico Mangiarano che guarda anche ai mercati esteri, diventando un vero ambasciatore del gusto.

Imprenditore toscano ed esperto di marketing, dopo anni in giro per il mondo ha deciso di creare una propria linea di prodotti selezionati, realizzati con materie prime d'eccellenza da piccoli artigiani legati alle tradizioni regionali italiane.

Un vero e proprio viaggio, attento e scrupoloso, che parte dalla valorizzazione delle tradizioni culinarie toscane proponendo: una linea di pasta realizzata artigianalmente con acqua di sorgente delle montagne pistoiesi e grano delle campagne maremmane; un assortimento di biscotti fatti seguendo un metodo tradizionale ed utilizzando solo poche materie prime eccellenti, tempi lunghi di lavorazione, senza conservanti e coloranti e dove il cantuccio è protagonista assoluto; l'olio extravergine di oliva, da sempre vanto della Toscana, e infine la grande ricchezza di questo progetto che è la ricca proposta di sughi e salse già pronti,

info & imprese



preparati con soli ingredienti toscani realizzati e messi a punto dallo chef Marco Stabile.

Un progetto pensato a 360 gradi, a partire dall'abbinamento studiato fra pasta e sughi e presentato dallo chef con delle videoricette realizzate ad hoc.

Barcone Milano, venue ricercatissima sulle sponde del Naviglio Grande, è il luogo scelto da Corte del Dome per presentarsi a un pubblico di giornalisti, esperti e appassionati.

Gli abbinamenti pensati e realizzati da Marco Stabile, chef patron del ristorante "Ora d'Aria" di Firenze, hanno permesso di esaltare la qualità dei prodotti della linea, con il chiaro messaggio che ogni consumatore potrà apprezzarne il gusto e vivere un'esperienza pari a quella della cucina di un grande chef, evocando i sapori autentici dei piatti gastronomici toscani.

"Corte del Dome è un viaggio alla scoperta e riscoperta delle tradizioni culinarie italiane, a partire dalla mia regione, la Toscana" afferma Domenico Mangiarano, founder di Corte del Dome. "Presentiamo oggi una linea di prodotti gastronomici d'eccellenza frutto di uno studio sul territorio e su quelle che sono le sue peculiarità. Per arrivare qui ho dovuto davvero viaggiare insieme ad amici, professionisti e artigiani che si sono dimostrati pronti a sposare il progetto che avevo in mente".

E continua: "Sicuramente sono presenti già sul mercato proposte che promuovono il made in Italy ma il mio intento è quello di distinguermi concretamente e con i fatti. Non voglio puntare su aggettivi o slogan ma voglio proporre qualità vera". Conclude Mangiarano: la ricerca di materie prime genuine ed autentiche, di produzioni artigianali è importante ma per me non sono sufficienti per un prodotto che vuol distinguersi fino in fondo. Si parte ancora prima.

Dall'origine. Ed è così che ho pensato di affidare le ricette per la realizzazione di sughi e salse a marchio Corte del Dome ad un grande chef".

Puntualizza infine Mangiarano: "A rendere ancora più esclusivo il tutto è stato studiato un packaging molto ricercato e di grande fattura, perché tutto è stato curato in ogni dettaglio, sartoriale, da grandi professionisti. Questa è la sfida che parte oggi, un percorso sicuramente non semplice ma che vuole portare questa visione di continua ricerca dell'eccellenza, della valorizzazione della nostra rinomata tradizione artigiana, nel mercato italiano ed estero".

"Molti dei prodotti che oggi presentiamo sono davvero l'espressione delle nostre idee e della visione di Domenico ma, soprattutto, di un lavoro minuzioso seguito da noi, passo dopo passo" afferma Marco Stabile, chef del ristorante l'Ora d'Aria di Firenze "Io, Domenico, insieme agli artigiani e alle aziende che con noi collaborano, abbiamo preparato in prima persona le ricette racchiuse nei barattoli che presto saranno proposti in Italia e in tutto il mondo". Continua Stabile: "Oggi Domenico lancia questo marchio e i prodotti della sua linea, e, per l'occasione, ho preparato personalmente il menu che abbiamo studiato in questi mesi. Un menu semplice, dai sapori decisi e schietti come sono quelli della mia Toscana, coerente con il mio concetto di cucina e con i messaggi del brand".

Pappa al pomodoro e ribollita, ma anche pici toscani con sugo all'aglione, ragù toscano e mezze maniche al ragù di verdure, alcuni dei prodotti gustati dagli ospiti di Barcone Milano e disponibili online su cortedeldome.com. Il tutto accompagnato da vini toscani e dall'olio extravergine d'oliva della linea. Per concludere al meglio, cantuccini alle mandorle con vin santo, biscotti al caffè, al limone e zenzero e frolline.



Notizie Correlate



Home	Salute e Benessere	Sistema Trasporti	Abruzzo	Molise	Libia/Siria	Chi siamo
Politica	Transizione Ecologica	Lifestyle e Design	Basilicata	Piemonte	Asia	La Redazione
Economia	Scienza e Innovazione	Made in Italy	Calabria	Puglia	Nuova Europa	Area Clienti
Esteri	Technofun	Start Up	Campania	Sardegna	Nomi e Nomine	Disclaimer e Privacy
Cronaca	Agrifood	Info e Imprese	Emilia Romagna	Sicilia	Crisi Climatica	Informativa Cookie
Sport	Turismo	Daily News	Friuli Venezia Giulia	Toscana	TG Poste	Whistleblowing
Sociale	Motori	Servizi PCM	Lazio	Trentino Alto Adige	G7 Italia 2024	Pubblicità
Cultura	Moda		Liguria	Umbria	Cinema Venezia 2024	
Spettacolo			Lombardia	Valle d'Aosta		
Videonews			Marche	Veneto		

askanews

Editore: askanews S.p.A.

Sede Legale: Via Prenestina 685, 00155 Roma

Sedi Operative: Via Prenestina 683, 00155 Roma

Corso Europa 7, 20122 Milano - Via della Scala 11, 50123 Firenze

Ph. +39 06695391

Capitale Sociale: € 1.765.412,00 I.v. - P.I. 01719281006 - C.F. 07201450587

© 2024 askanews S.p.A.



Certificazione ISO 9001:2015 ottenuta da askanews per la progettazione, redazione e diffusione di servizi editoriali, redazionali e tecnici in formato multimediale; produzione di contenuti multimediali e di infocomunicazione istituzionale (EA 39, 35)



ISSN 2611-9668
Asknews (sito web)
<https://askanews.it>