



cerca notizie e documenti



cerca aziende e prodotti



in f

AZIENDE

FOOD

Corte del Dome, la selezione di eccellenze gastronomiche toscane che punta sul made in Italy

17/09/2024 - 566 LETTURE

Share on Facebook

Share on X



SHARE Una selezione di eccellenze gastronomiche 100% Made in Italy, “Corte del Dome”, che prende il nome dal suo ideatore, **Domenico Mangiarano**, imprenditore nel campo della comunicazione e del marketing, coltivava questo sogno da tempo, insieme in questo suo progetto ha imbarcato **Marco Stabile**, famoso chef fiorentino chiamato come garante per certificare la qualità dei prodotti e per realizzare le ricette di sughi e salse che rappresentano la Toscana, terra a cui entrambi sono legati e da cui parte il viaggio gastronomico tra territorio e tradizione italiana.



Iscriviti alla newsletter!

inserisci la tua email



ISCRIVITI



Beer & Food Attraction 2024: intervista doppia a Stefano Baldan di Brewrise e Jesse Kercheval



altri video su [beverfood.com](https://www.beverfood.com) Channel

Articoli di tendenza
Food



Guidaonline
Vending & OCS

“Un viaggio alla scoperta e riscoperta delle tradizioni culinarie italiane, a partire dalla mia regione, la Toscana”- questo il commento di **Domenico Mangiarano**, founder di Corte del Dome – Presentiamo 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. 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, proponendo una qualità vera”.



La presentazione ufficiale dei prodotti de la Corte del Dome è avvenuta al Barcone Milano giovedì 12 settembre sulle sponde del Naviglio Grande, dove Corte del Dome ha preso per la gola un pubblico di giornalisti, esperti e appassionati, presentando delle chicche di prodotti d'eccellenza di gastronomia. Una linea di prodotti selezionati frutto delle esperienze di tanti anni, realizzata con materie prime d'eccellenza da piccoli artigiani legati alle tradizioni regionali italiane. Un viaggio gastronomico che parte dalla valorizzazione delle tradizioni culinarie toscane, con 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, l'olio extravergine di oliva e infine la grande ricchezza di questo progetto che è la ricca proposta di sughi e salse già pronti, preparati con soli ingredienti toscani.



Un progetto studiato ad hoc, a partire dall'abbinamento studiato fra pasta e sughi e presentato dallo chef con delle videoricette. 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, ogni consumatore potrà apprezzarne il gusto e vivere un'esperienza pari a quella della cucina di un grande chef, avocando i sapori autentici dei piatti gastronomici toscani. “Molti dei



2024: focus sul mercato e le aziende del settore



EVA: il mercato del vending 2023 in Europa vale ca. 23 miliardi € con 5 milioni di distributori



Progetto "Dolce Scuola Cameo": educare i più piccoli a un rapporto consapevole con il cibo



Buonissima 2024, Torino dal 23 al 27 ottobre capitale della gastronomia



Pizzium, l'uscita di Nanni Arbellini co-fondatore del brand, quote cedute a Saturnino

evocando i sapori autentici dei piatti gastronomici toscani. 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- ‘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’.



chef Marco Stabile

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. 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. Tutti i prodotti di Corte del Dome sono disponibili online sul sito internet della linea gastronomica. Si parta dalla Toscana, ma l'obiettivo è di allargare anche ad altre regioni, target il consumatore finale, food service, strizzando l'occhio soprattutto al mercato estero con grandi potenzialità di sviluppo.

INFO www.cortedeldome.com

Tu cosa ne pensi? [Scrivi un commento \(0\)](#)

CORTE DEL DOME

DOMENICO MANGIARANO



ENOGASTRONOMIA

EXPORT FOOD ITALIA

FOOD

MARCO STABILE

Resta sempre aggiornato! Iscriviti alla Newsletter

inserisci la tua email per iscriverti alla newsletter



ISCRIVITI

Accetto [la privacy policy](#) / [il trattamento dei miei dati](#) ☐

ARTICOLI COLLEGATI





Luoghi Secrets, la piattaforma digitale che seleziona le migliori esperienze in Italia

06/06/2023



Identità Golose diventa maggiorenne, le novità del congresso 2023 che ha rivoluzionato la cucina

18/01/2023



Né brunch né lunch: ecco il “bLunch” post-Covid di Ditta Artigianale e dello chef Marco Stabile

05/06/2020



Vinoforum presenta una nuova Wine&Gourmet Arena: ricco calendario di appuntamenti riservati ai buyer

24/05/2018



RistorExpo 2023: il salone della ristorazione professionale e dell'accoglienza torna a Lariofiere

03/10/2022



Torrefazione Dubbini debutta a Taste: il progetto di Diemme dedicato al gusto e al food lifestyle

02/02/2024



Lome Super Fruit sarà sponsor di Rebel FoodExp 2022: le eccellenze fuori dal coro

19/05/2022



Fonte Plose partner d'eccellenza di Pitti Taste come acqua ufficiale della manifestazione

05/03/2019



In forte crescita l'interesse per il Turismo enogastronomico italiano

30/01/2019



Al Castello Aragonese di Taranto la VIII edizione di “Due Mari WineFest”

12/12/2022



Le previsioni di The NPD Group: la ristorazione italiana continuerà a crescere

14/11/2018



Mr.Go Pizza, a Roma un distributore automatico di pizza che incontra il vending

26/04/2021



Artigiano in Fiera: al via la kermesse con tanto food&beverage sino all'8 dicembre a Fiera Milano

Scrivi un commento

Nome

Email

Website

Scrivi qui il commento..

☐ Save my name, email, and website in this browser for the next time I comment.

Inserisci una risposta in cifre:

17 - 1 =

INVIA UN COMMENTO



lancia due nuove
tavolette al
biscotto e al caffè



TUTTE LE BANCHEDATI BEVERFOOD

