

TERRITORIO

Nasce un nuovo marchio di eccellenze gastronomiche: le ricette sono di un grande chef fiorentino

Corte del Dome vuole riunire sotto un unico brand le migliori eccellenze d'Italia a partire dalla Toscana. E le ricette sono formulate dallo chef di Firenze Marco Stabile: dal ragù di Chianina al sugo all'aglione, ma anche ribollita e pappa al pomodoro



Vivian Petrini
Editor di CiboToday
15 settembre 2024 12:00



C'è un nuovo marchio che promette di portare sulle tavole italiane e internazionali il meglio della tradizione gastronomica del Belpaese, toscana in particolare. **Corte del Dome** nasce dall'idea di **Domenico Mangiarano**, imprenditore nel campo del marketing e della comunicazione, di raccogliere sotto un unico brand una selezione di eccellenze culinarie rigorosamente Made in Italy. A supportare Mangiarano in questo progetto **Marco Stabile**, chef e patron del ristorante **Ora d'Aria** di Firenze, come responsabile dello sviluppo delle ricette.





Lo chef Marco Stabile con un pacco di pasta di Corte del Dome

Gli ideatori di Corte del Dome

Domenico Mangiarano ha alle spalle una lunga carriera nel mondo del marketing, ma la sua passione per la gastronomia lo ha sempre spinto a immaginare un progetto che celebrasse il patrimonio culinario italiano. Ad accendere la lampadina un viaggio in Messico, dove i prodotti italiani non erano decisamente all'altezza della nostra cultura culinaria. Così, dopo aver trascorso molti anni lavorando per grandi marchi, ha deciso di lanciare una linea di prodotti selezionati, realizzati con materie prime di qualità, provenienti da piccoli artigiani che mantengono vive le tradizioni regionali italiane. Insieme a lui c'è Marco Stabile, chef toscano che non solo ha ideato le ricette, ma si è anche dedicato alla selezione meticolosa degli ingredienti, lavorando a stretto contatto con i produttori.



La pasta di Corte del Dome

La nascita del progetto

L'idea di Corte del Dome è nata dalla volontà di proporre prodotti che non si limitassero a esaltare il Made in Italy, ma che raccontassero una storia di eccellenza, legame con il territorio e artigianalità. *“Corte del Dome è innanzitutto 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. “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”.*



La pappa al pomodoro di Corte del Dome

E se di marchi che promuovono le eccellenze gastronomiche italiane ce ne erano già a sufficienza,

Domenico dichiara di volersi distinguere puntando sulla collaborazione con uno chef: *“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. 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”*.



Lo chef Marco Stabile e Domenico Mangiarano durante la presentazione del marchio

Cosa si può acquistare da Corte del Dome

Ogni prodotto di Corte del Dome vuole raccontare una storia di tradizione e qualità, come la pasta lavorata artigianalmente utilizzando acqua di sorgente pura delle montagne pistoiesi e grano selezionato dalle terre della Maremma. Allo stesso modo, i biscotti sono realizzati con pochi ingredienti genuini, senza l'uso di conservanti o coloranti, dove il cantuccio è il prodotto di punta. E non poteva mancare l'olio extravergine d'oliva, simbolo dell'eccellenza toscana, e una ricca selezione di sughi e salse, frutto della creatività dello chef Marco Stabile. Il tutto è stato pensato per offrire ai consumatori un'esperienza gastronomica completa, grazie anche agli abbinamenti tra pasta e sughi, suggeriti dallo stesso chef attraverso videoricette dedicate.



Sughi e salse di Corte del Dome

Ad esempio picci toscani con sugo all'aglione, fusilli al ragù di Chianina, spaghetti alla pomarola e mezze maniche al ragù di verdure. E poi ci sono salse e piatti già pronti come il crostino toscano, la pappa al pomodoro e la ribollita. Per adesso tutte le referenze sono prodotte in Toscana e sono racchiuse in un packaging molto ricercato e sartoriale. Corte del Dome è già disponibile [online](#) e si prepara a conquistare il mercato gastronomico. *“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”*.