



Pnrr, raggiunti i primi obiettivi europei con oltre quattromila PA in cloud
(Adnkronos) - La Pubblica Amministrazione digitale...



Nobel per Letteratura, premio alla scrittrice sudcoreana Han Kang
(Adnkronos) - Il premio Nobel per...



Giochi, studio Cgia-As.tro: in 2023 apparecchi in crisi ma 6,3 mld a erario
(Adnkronos) - Un settore in lenta...



Nadal si ritira, Sinner: "Fortunato a conoscerlo, mi ha insegnato l'umiltà"
(Adnkronos) - "Penso che sia una..."

Nasce “Corte del Dome”, brand gastronomico ideato da Mangiarano

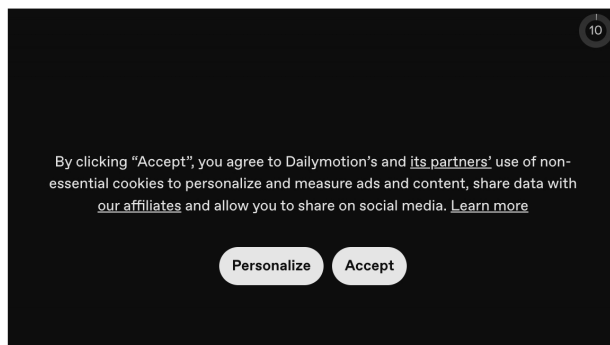
video news > Nasce "Corte del Dome", brand gastronomico ideato da Mangiarano



Di Redazione Web

13/09/2024

L'imprenditore collabora con lo chef Marco Stabile



Milano, 13 set. (askanews) – Pappa al pomodoro con una profumata fogliolina di basilico e ribollita dal gusto inconfondibile. Tutto il bouquet di sapori che possono aprire i pici toscani con sugo all'aglione. Ma anche gustose mezze maniche al ragù di verdure e poi i frollini che sembrano appena sfornati. Oltre agli immancabili cantucci alle mandorle, con vin santo. Domenico Mangiarano, imprenditore toscano ed esperto di marketing – che guarda anche ai mercati esteri, diventando un vero ambasciatore del gusto – ha deciso di creare una propria linea di prodotti di altissima qualità, realizzati con materie prime d'eccellenza da piccoli artigiani legati alle tradizioni regionali italiane: Corte del Dome. Barattoli che una volta aperti non fanno di sugo pronto, ma conservano tutti i sapori della tradizione. Pasta realizzata artigianalmente con una consistenza unica. Il made in Italy e la tradizione gastronomica italiana come vera religione: si comincia con i sapori della Toscana, ma la promessa è coprire lo 'stivale' da nord a sud. "L'obiettivo è quello di creare una linea di tutta Italia, allargata, dove noi possiamo sicuramente eccellere", dice. Dalla Toscana, sì, ma a stretto giro si arriverà in Liguria. "Il pesto è il sugo più venduto al mondo e quindi vorremmo aumentare le nostre referenze

inserendo una pasta ligure con il pesto e piano piano creare il meglio dell'Italia da portare all'estero", aggiunge. La sfida per Mangiarano è far vivere un'esperienza in cucina con un grande chef e per vincerla l'imprenditore ha scelto un principe dei fornelli. "Ho contattato Marco Stabile e insieme abbiamo fatto un giro di tutti gli artigiani, piccoli produttori di nicchia che facevano un ottimo prodotto, li abbiamo assaggiati, li abbiamo testati e poi ce li siamo fatti nostri, fatti nostri in che senso? Le faccio un esempio, i sughi sono tutti fatti da noi personalmente, abbiamo affittato un piccolo ramo d'azienda dove siamo andati a cucinarli, abbiamo creato le nostre ricette, perché? Perché noi volevamo dare una qualità al prodotto pazzesca". Missione nobile: combattere l'italian sounding oltre che alzare l'asticella della qualità con prodotti italiani venduti su una piattaforma di ecommerce – online su cortedeldome.com – ma anche destinati all'export. Ed è proprio stando all'estero e cercando la qualità italiana che Mangiarano ha capito quale era la sua missione. A Cancun, in Messico, in un supermercato. "Lei trovava dei prodotti a un prezzo folle che si spacciavano per prodotti italiani quando in realtà in Italia neanche esistevano: è stato proprio quello che mi ha fatto scattare la molla". Marco Stabile racconta dell'amicizia che è nata con Mangiarano. E il lavoro si trasforma in entusiasmo. "C'è tanta cura perché la nostra idea è che quando apri un barattolo oggi spesso e volentieri c'è qualcosa di lontano e noi invece volevamo aprire un barattolo che fosse molto vicino", spiega. Da qui la scelta degli ingredienti con una cura speciale, la selezione delle verdure migliori, tagliate tutti insieme. La chiusura a mano dei barattoli. Persino le foglioline di basilico più belle e profumate. E ovviamente le ricette. Quelle di famiglia. "Non per tirare fuori sempre le nonne, le nonne, le nonne. ma le nonne facevano le cose con amore per i nipoti, per i figli. Il destino era quello, quindi era sempre un gesto d'amore. E noi allo stesso modo vogliamo che questo sugo sia un gesto d'amore per chi lo apre, perché la cura c'è, la ricerca dei prodotti e dei produttori c'è e c'è il lavoro di tutti noi insieme. Aprendo un barattolo, mettendoci subito il naso, si deve avere una bella esperienza e poi dopo nel piatto, nella pasta".

Potrebbe interessarti



Libano, esercito israeliano spara e ferisce due peacekeeper dell'Unifil. Crosetto convoca l'ambasciatore di Israele

10/10/2024



Matrimoni, tutti pazzi per l'Italia: wedding tourism un fatturato di oltre 800 mln euro

10/10/2024



Marina, Amm. Credendino: "Ecco perché è importante l'underwater"



10/10/2024



Libano, esercito israeliano spara e ferisce due peacekeeper dell'Unifil. Crosetto convoca l'ambasciatore di Israele

10/10/2024



Matrimoni, tutti pazzi per l'Italia: wedding tourism un fatturato di oltre 800 mln euro

10/10/2024



Marina, Amm. Credendino: "Ecco perché è importante l'underwater"

10/10/2024



Pnrr, rapporto da Commissione Ue su attuazione in tutti i paesi

10/10/2024



Il 12-13 ottobre la sagra del riso di Simaxis in Sardegna

10/10/2024



Cybersecurity, Colucci (Nm): è priorità assoluta per il nostro Paese

10/10/2024

Check out other tags: ['Borsa Italiana'](#) ['Cancer Driver Interception'](#) ['failed state'](#) ['Nciarmato a Nisida'](#) ['Pandemia e infodemia'](#)

Articoli Popolari

Libano, esercito israeliano spara e ferisce due peacekeeper dell'Unifil. Crosetto convoca l'ambasciatore di Israele

Matrimoni, tutti pazzi per l'Italia: wedding tourism un fatturato di oltre 800 mln euro

Marina, Amm. Credendino: "Ecco perché è importante l'underwater"

Pnrr, rapporto da Commissione Ue su attuazione in tutti i paesi

Il 12-13 ottobre la sagra del riso di Simaxis in Sardegna



Questo sito contribuisce alla audience di "Radio Napoli Centro". Testata giornalistica iscritta al registro Stampa del Tribunale di Napoli al n. 3144 il 13 ottobre 1982. Alcuni testi citati o immagini inserite sono tratte da internet e, pertanto, considerate di pubblico dominio; qualora la loro pubblicazione violasse eventuali diritti d'autore vogliate comunicarlo via e-mail all'indirizzo segnalazioni@corrieredellasardegna.it per provvedere alla conseguente rimozione o modificazione.

