

TUTTE LE NOTIZIE

NOTIZIE ▾ HORECA ▾ BUSINESS ▾ PRODOTTI E INGREDIENTI ▾ RUBRICHE ▾ EVENTI ▾ IL NOSTRO NETWORK ▾ CONTATTI



A Milano la presentazione del brand gastronomico "Corte del Dome"

Domenico Mangiarano ha presentato una selezione di eccellenze gastronomiche 100% Made in Italy. Ad accompagnarlo in questo suo progetto chef Marco Stabile

PRODOTTI

Redazione

13 Sett 2024 - 11:13



PRODOTTI - Milano ha ospitato ieri 12 settembre la presentazione di **Corte del Dome**, una selezione esclusiva di prodotti gastronomici italiani curata da **Domenico Mangiarano**. Imprenditore toscano e esperto di marketing, Mangiarano ha creato una linea di prodotti di alta qualità utilizzando materie prime eccellenti di piccoli artigiani legati alle tradizioni regionali italiane.



Un viaggio nel cuore della gastronomia toscana

Il progetto Corte del Dome celebra le tradizioni culinarie toscane con una selezione che include:

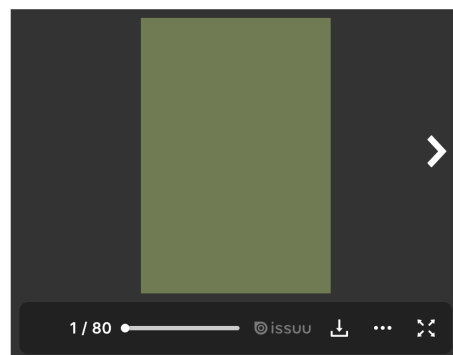
- Pasta artigianale: Prodotta con acqua di sorgente delle montagne pistoiesi e grano delle campagne maremmane.


BRITA

Scopri
BRITA PURITY C.I.Q:
la rivoluzionaria
soluzione smart
per la filtrazione dell'acqua



SpecialCoffee®
...passione per il caffè



Ultime notizie pubblicate

Lay's lancia la nuova linea di patatine ondulate "Lay's MAX"

Acqua Amata: 18 milioni per sostenibilità e una nuova governance

Unox raggiunge €240 milioni di fatturato: innovazione e crescita nel 2024

Cantine Astroni si candida come polo per la formazione enoica in Campania

Premiata la carta vini de La Rei Natura

Partnership strategica tra UDIAL e DORECA: una nuova era per il beverage Horeca

Casa Optima School e Fondazione Nuovo Villaggio del Fanciullo: continua la collaborazione

Offerta di lavoro - Cuoco capo partita per ristorante gourmet - Torino

Carapelli: campagna olearia in linea con le previsioni, crescita del 30%

Alla scoperta del Fernandito: storia, ricetta e aneddoti del drink più bevuto in Argentina

Mastro Panettone 2024: svelati i finalisti dell'ottava edizione



- Biscotti tradizionali: Realizzati con un metodo classico e ingredienti di alta qualità, senza conservanti e coloranti, con il cantuccino come protagonista.



- Olio extravergine di oliva: Un vanto della Toscana, rinomato per la sua qualità.



La Fornace: un ristorante che celebra il fuoco e la tradizione culinaria

Panino Giusto: al via una nuova fase di sviluppo per il brand

Ancap presenta a TriestEspresso la nuova collezione Keep in Touch

Hotellerie. BWH Hotels Italia & Malta continua a crescere

Promemoria Eventi e Manifestazioni



Dall'8 al 12 novembre 2024 & Merano & Merano WineFestival

Dall'8 al 12 novembre 2024 torna Merano WineFestival. Programma in via di definizione.

30 ottobre 2024 & Allianz MiCo a Milano & Forum Retail 2024

Scopri il Forum Retail 2024: un evento imperdibile per analizzare le ultime tendenze nel settore retail e premiare le migliori innovazioni.



- Sughì e salse: Preparati con ingredienti toscani e perfezionati dallo **chef Marco Stabile**, rappresentano il cuore del progetto.



Presentazione esclusiva al Barcone Milano

La presentazione di Corte del Dome si è svolta al Barcone Milano, una location di prestigio situata sulle sponde del Naviglio Grande. Questo evento ha visto la partecipazione di giornalisti, esperti e appassionati della gastronomia, che hanno avuto l'opportunità di scoprire e degustare i prodotti.

Abbinamenti gourmet e videoricette esclusive

Marco Stabile, chef patron del ristorante Ora d'Aria di Firenze, ha creato abbinamenti esclusivi tra pasta e sughì, esaltando la qualità dei prodotti della linea Corte del Dome. Le videoricette realizzate ad hoc hanno dimostrato come ogni consumatore possa vivere un'esperienza culinaria di alto livello, gustando i sapori autentici della cucina toscana.

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.





"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. "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 con forza 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 Domenico. "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".



[Horecanews.it](https://www.horecanews.it) informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!

Corte del Dome gastronomia toscana Domenico Mangiarano prodotti gastronomici italiani

Tag: pasta artigianale biscotti tradizionali olio extravergine d'oliva sughi toscani Barcone Milano