

Nasce "Corte del Dome", brand gastronomico ideato da Mangiarano



EMBED <div class="jw_embed" data-mediaid="lc7Yevzr" style="position:relativ

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 picci 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 arriverò 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



Uragano Milton, il centro di Fort Myers inondato

Top News - Newsletter

Ogni giorno le notizie più lette della giornata
Iscriviti e ricevi le notizie via email

Inserisci la tua email

ISCRIVITI

DELLA STESSA SEZIONE



Crosetto: «Quanto successo alla missione Unifil è inaccettabile»



Zelensky a Parigi, poi Roma: il tour per chiedere aiuto agli alleati



Marina, Amm. Lauretti: underwater offre enormi sfide e opportunità



"Faville" tra Giuli e Renzi durante il Question time al Senato



Renzi a Giuli: "Trema al primo Question Time, le auguro una laurea"

Il MoltoFood



PRIMI

Manfredi con la ricotta: il classico napoletano per chi ha tanta fame

di Antonio La Cava



PIATTI UNICI

Sandwich di zucca, la ricetta originale da provare

di Margherita Catalani

VEDI TUTTE LE RICETTE

LE PIÙ LETTE

IL PERSONAGGIO

1 Maria Sofia Federico:
«Non mi lavo da 4 giorni»
di Redazione web

SPETTACOLI

2 Temptation Island,

marco stabile racconta dell'amicizia che è nata con mangiarlo. E il mare 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".

Alfred ingannato da Sofia?

LA CURIOSITÀ

3 Casa a prima vista, a 23 anni cercano un attico da 1,3 milioni

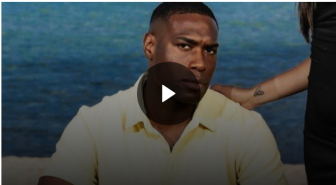
LA SANITÀ

4 Maculopatia, così Sondelli ha riacquisito la vista

IL RACCONTO

5 «Sono mamma di 11 figli, spendo 1.500 euro al mese»

VIDEO PIÙ VISTO



Temptation Island, Alfred ingannato da Sofia?

VENEZIA TICKET PASS



Venezia: Pass Trasporti Vaporetto e Venice CARD 72H

Cerca il tuo immobile all'asta

Regione

Qualsiasi

Provincia

Tutte

Prezzo da

Tutti

Prezzo a

Tutti

INVIA

IL MATTINO



© 2024 Il Mattino - C.F. 01136950639 - P. IVA 05317851003

CALTAGIRONE EDITORE | IL MESSAGGERO | CORRIERE ADRIATICO | IL GAZZETTINO | QUOTIDIANO DI PUGLIA | LEGGO | PUBBLICITÀ

Contatti | Informazioni Legali | Whistleblowing | Privacy Policy | Cookie Policy | Preferenze cookie