

Nasce “Corte del Dome”, nuovo brand gastronomico 100% Made in Italy

Corte del Dome, nuovo brand gastronomico di Domenico Mangiarano, propone eccellenze 100% italiane. Grazie alla collaborazione con lo chef stellato Marco Stabile realizza sughi, salse, pasta e biscotti

12 settembre 2024 | 18:40



di Emanuela T. Cavalca

È stato presentato alla stampa specializzata il nuovo brand gastronomico [Corte del Dome](#) ideato dall'imprenditore Domenico Mangiarano, nato dalla collaborazione dello chef stellato Marco Stabile. Si tratta di sughi, salse, pasta, olio e biscotti: una sorta di viaggio tra i sapori d'eccellenza della tradizione culinaria italiana. Domenico, imprenditore nel campo della comunicazione e del marketing, ha voluto creare una propria selezione di eccellenze gastronomiche 100 per cento Made in Italy, soprattutto per contrastare prodotti di scarsa qualità, venduti all'estero come “falsi” italiani.



Corte del Dome: prodotti confezionati, ma di qualità

Corte del Dome è un progetto che, dopo più di un anno di ricerche, prove e selezioni, è arrivato alla sua svolta finale. L'idea è nata a Domenico Mangiarano, di origini toscane ed esperto di marketing, che racconta: «Dome non è altro che il mio soprannome. Volevo creare prodotti confezionati di qualità, perché durante i miei viaggi ho visto e assaggiato prodotti “falsi made in Italy”». Il progetto ha una forte connotazione personale, perché affonda nelle sue radici toscane. «Ho puntato sulla qualità, andando a cercare piccoli artigiani, come quello della pasta, che usa grano rigorosamente italiano e acqua di sorgente proveniente dalle montagne pistoiesi» prosegue Domenico.





«È nato un assortimento di biscotti, dal classico cantuccio con le mandorle a quelli al caffè, prodotti solo con materie prime eccellenti, tempi lunghi di lavorazione, privi di conservanti e coloranti; l'olio extravergine di oliva Igp, spremuto a freddo con olive di qualità. La ricerca di materie prime genuine e autentiche, di produzioni artigianali è importante, ma per me non sono sufficienti per un prodotto che vuol distinguersi. Si parte ancora prima, dall'origine. È un sogno che finalmente si è realizzato, soprattutto grazie a Marco Stabile, un grande chef, che mi ha affiancato in questo progetto, realizzando i **sughi** e le **salse**. 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, voglio proporre qualità vera. Marco è stato una presenza fondamentale, per far imparare come si cucina la pasta e come la si assapora. Infatti, ogni confezione ha il QR code, che permette di conoscere e seguire la procedura della ricetta. Questo soprattutto è indicato agli stranieri. C'è voluto più di un anno di lavoro, a volte ho "tormentato" familiari ed amici con i test delle ricette, ma sono stati fondamentali per avere un'opinione sincera».



Corte del Dome: una sfida verso i mercati nazionali e internazionali

A rendere ancora più esclusiva la linea di prodotti, è stato studiato un packaging molto ricercato e di grande fattura, 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. Abbiamo trovato un direttore commerciale con una grande esperienza, soprattutto all'estero, che ci affiancherà per distribuire il nostro prodotto - conclude.





«Cominceremo con gli Emirati, il Sud Africa, la Svizzera e il Nord Europa. Parte così il nostro e-commerce, mentre la distribuzione in Italia sarà solo nei negozi di nicchia. La distribuzione in Italia e all'estero sarà preceduta da showcooking, perché è fondamentale assaggiare le nostre proposte; mentre per il canale della ristorazione abbiamo ideato confezioni più grandi. Siamo partiti dalla Toscana, mia terra d'origine, ma presto si aggiungerà la Liguria, con il suo pesto e le sue specialità. E via via le altre regioni».

Per maggiori informazioni: cortedeldome.com

© Riproduzione riservata

• [Iscriviti alle newsletter settimanali via mail](#)

• [Abbonati alla rivista cartacea Italia a Tavola](#)

• [Iscriviti alla newsletter su WhatsApp](#)

• [Ricevi le principali news su Telegram](#)

"Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un'informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell'enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l'utilizzo dei diversi media disponibili"

Alberto Lupini

Edizioni Contatto Surl | via Piatti 51 24030 Mozzo (BG) | PIVA 02990040160 | [Mail & Credits](#) - [Policy](#) - [PARTNER](#) - [EURO-TOQUES](#) | Reg. Tribunale di Bergamo n. 8 del 25/02/2009 - Roc n. 10548
Italia a Tavola è il principale quotidiano online rivolto al mondo Food Service, Horeca, GDO, F&B Manager, Pizzerie, Pasticcerie, Bar, Ospitalità, Turismo, Benessere e Salute. Italiaatavola.net è strettamente integrato con tutti i mezzi del network: il magazine mensile Italia a Tavola e CHECK-IN, le newsletter quotidiane su Whatsapp e Telegram, le newsletter settimanali rivolte a professionisti ed appassionati, i canali video e la presenza sui principali social (Facebook, X, Youtube, Instagram, Threads, Flipboard, Pinterest, Telegram e Twitch). © 2024