

CRONACA

Attiva le notifiche

CRONACA

POLITICA

ECONOMIA

LOMBARDIA

METEO

VIDEO

CULTURA

SPETTACOLI

RISTORANTI

BAMBINI

vivimilano

IN EVIDENZA

L'esercito di Israele ha sparato contro le basi Unifil, in Libano: cosa sappiamo finora e come sono coinvolti i militari italiani



La Toscana sul Barcone Milano: lo chef Marco Stabile prepara piatti della tradizione per il lancio di «Corte del Dome»

di Laura Vincenti

Nuovo brand di prodotti gastronomici artigianali 100% made in Italy, dalla pasta ai sughi, dall'olio ai biscotti. Il patron Domenico Mangiarano: «Prodotti di alto livello da consumare in Italia ma da esportare anche all'estero»



Lo chef Marco Stabile alla presentazione dei prodotti gastronomici «Corte del Dome»



Ascolta l'articolo

3 min



NEW

Tra un brindisi e un piatto toscano preparato espressamente da chef Marco Stabile, **Barcone Milano**, la suggestiva struttura galleggiante sul Naviglio Grande, all'ora del tramonto ha ospitato la presentazione di «Corte del Dome», nuovo brand di prodotti gastronomici artigianali 100% made in Italy, dalla pasta ai sughi, dall'olio ai biscotti. Racconta il suo patron **Domenico Mangiarano**: «Questo progetto l'ho in testa da molto tempo: ho viaggiato tanto e mi sono accorto che i prodotti italiani che si trovano all'estero spesso non sono di qualità. Da qui l'idea di creare una linea di prodotti di alto livello da consumare in Italia ma da esportare anche fuori: così è nato il marchio "Corte del Dome"».

Domenico Mangiarano, toscano doc, vive da tanti anni a Milano dove è titolare di una società di marketing e comunicazione. Per realizzare questo nuovo progetto ha coinvolto lo chef Marco Stabile, patron del ristorante **Ora D'Aria di Firenze**, che ha studiato le ricette ad hoc «usando ingredienti di qualità: siamo andati alla ricerca di piccoli artigiani per avere un prodotto di eccellenza». Tra le chicche, i sughi pronti «ma artigianali, genuini come quelli fatti in casa dalle mamme e dalle nonne. Da gustare insieme alla nostra pasta prodotta ai piedi dell'Abetone: in pochi minuti si può preparare a casa un piatto buono, gustoso e di qualità». Sul sito e su youtube ci sono anche videoricette con lo chef protagonista di tutorial su come usare i prodotti: «Dall'ebollizione alla mantecatura, così anche i meno esperti possono essere guidati nelle preparazioni. Inoltre, per agevolare il consumatore, e pensando soprattutto all'estero, su ogni pacco di pasta è consigliato il sugo da abbinare: ci piacerebbe arrivare nelle case non solo italiane ma anche straniere».

Oltre a pasta e sughi, Corte del Dome firma anche biscotti, olio extra vergine di olive: per il momento solo toscani, ma l'idea è, con il tempo, di produrre specialità di ogni regione in modo da offrire una proposta che guarda alla



Lambro esondato, i cittadini denunciano scarsa manutenzione: «È sempre così»

I residenti di Ponte Lambro raccontano la situazione del quartiere

tradizione italiana a 360 gradi. «Il prodotto più richiesto? Piace molto il crostone toscano a base di fegatini, fatto secondo una vecchia ricetta della nonna», assicura lo chef Stabile. Ma anche il ragù di cinghiale o il ragù toscano. E poi altri grandi classici come la pappa al pomodoro, la ribollita e il sugo all'aglione, tra i biscotti non possono mancare i cantucci alle mandorle, per un viaggio goloso attraverso i sapori della gastronomia toscana.

Per il momento i prodotti sono in vendita sul sito www.cortedeldome.com ma poi saranno disponibili anche in alcuni negozi selezionati in tutta Italia. Per quanto riguarda i prezzi, si parte da 4.95 euro per un pacco di pasta, dagli spaghetti ai picci toscani.

[Vai a tutte le notizie di Milano](#)

[Iscriviti alla newsletter di Corriere Milano](#)

16 settembre 2024
© RIPRODUZIONE RISERVATA

 [Leggi e commenta](#)