

FOOD

16 Settembre 2024



Corte del Dome: l'eccellenza del Made in Italy a portata di Horeca (e non solo)

di Chiara Bandini



Prodotti selezionati, realizzati con materie prime di altissima qualità da piccoli artigiani legati alle tradizioni regionali italiane. È questa la ricetta che ha ispirato la nascita di **Corte del Dome**, selezione di **referenze d'eccellenza della gastronomia italiana voluta da Domenico Mangiarano**, imprenditore toscano ed esperto di marketing, **affiancato in questa avventura da Marco Stabile**, chef patron del **ristorante Ora d'Aria** di Firenze.

Punto di partenza del progetto sono le **referenze portabandiera della cucina toscana**, terra d'origine di entrambi i promotori. Nella proposta del brand trovano, infatti, spazio **una linea di pasta** realizzata artigianalmente con acqua di sorgente delle montagne pistoiesi e grano delle campagne maremmane, e **un assortimento di biscotti** fatti seguendo un metodo tradizionale e utilizzando solo poche materie prime eccellenti, tempi lunghi di lavorazione, senza conservanti e coloranti e dove il cantuccio è protagonista assoluto.

Ma non solo. Nella lista non poteva infatti, mancare **l'olio extravergine di oliva**, da sempre vanto della Toscana. Il tutto condito con il fiore all'occhiello della nuova gamma: **sughi e salse già pronti**, preparati con soli ingredienti toscani, realizzati e messi a punto dallo stesso Stabile.

Obiettivo dichiarato di questo sapiente mix è, dunque, **la valorizzazione dei sapori autentici dei piatti gastronomici toscani**. Ma va detto che il progetto guarda già oltre. «*Vorremmo costruire un'offerta capace di abbracciare le specialità gastronomiche di tutte le Regioni d'Italia*», afferma Mangiarano. E non si tratta di sola teoria. «*Nel prossimo futuro – anticipa Mangiarano – potremmo valutare l'allargamento dell'attuale proposta anche alla Liguria con l'introduzione del Pesto e della tradizionale pasta locale*».

Dal punto di vista commerciale, **il brand si posiziona su una fascia medio-alta del mercato** e si dirige tanto a una distribuzione specializzata e di nicchia, quanto al canale Horeca. Con, all'orizzonte, un duplice approdo. «*Contiamo di presidiare sia l'Italia sia l'estero*», spiega Mangiarano. Una **strategia espansiva ambiziosa**, dunque, che sarà sostenuta e promossa attraverso la partecipazione ad alcuni eventi fieristici del settore F&B, come pure grazie a video tutorial pensati per aiutare nel corretto ed efficace utilizzo dei prodotti, che verranno distribuiti sui profili social e sui canali digital dell'azienda.

DALLE AZIENDE



DALLE AZIENDE

BRITA PROGUARD Gastronomy 200: la soluzione ad alte prestazioni per le cucine professionali

Una soluzione di filtrazione ad alte prestazioni in grado di soddisfare le esigenze principali nelle cucine professionali quando si parla di vapore e lavaggio. Si chiama BRITA...



DALLE AZIENDE



DALLE AZIENDE

BRITA PROGUARD Gastronomy 200: la soluzione ad alte prestazioni per le cucine professionali

Una soluzione di filtrazione ad alte prestazioni in grado di soddisfare le esigenze principali nelle cucine professionali quando si parla di vapore e lavaggio. Si chiama BRITA...



Iscriviti alla newsletter!

☐ Leggi l'informativa della privacy e accetta i termini di servizio

I prodotti di Corte del Dome, disponibili online su cortedeldome.com, sono stati **presentati in anteprima** a un pubblico di giornalisti, esperti e appassionati lo scorso 12 settembre **durante un evento ospitato da Barcone Milano**, venue ricercatissima, ormeggiata sulle sponde del Naviglio Grande.

ISCRIVITI

I PIÙ LETTI



TAG: MARCO STABILE, DOMENICO MANGIARANO, CORTE DEL DOME

Se l'articolo ti è piaciuto rimani in contatto con noi sui nostri canali social seguendoci su:



Oppure rimani sempre aggiornato sul mondo del fuori casa iscrivendoti alla nostra newsletter!

ISCRIVITI

ARCHIVIO RIVISTE



370 Ottobre 2024

POTREBBERO INTERESSARTI ANCHE

10/10/2024

BAR

illycaffè, la nuova illy Art Collection unisce arte e diritti umani

È dedicata a "Progetto Genesi" la nuova illy Art Collection, presentata in anteprima alla fiera d'arte contemporanea Frieze London e firmata da Monica Bonvicini, Binta Diaw, Simone Fattal e Shirin...

10/10/2024

RISTORANTE

Rational, a Next Habit la premiazione dei rivenditori più virtuosi

In occasione della seconda edizione di Next Habit, l'evento svoltosi presso la Fabbrica dello Zucchero di Rovigo il 25 e 26 settembre e che ha riunito esperti e leader del settore Horeca, Rational ha...

10/10/2024

BAR

Il Dry compie 11 anni. Sirabella: «Per il futuro ci piacerebbe guardare oltre confine»

Dry, undici anni e non sentirli. Era la sensazione palpabile alla festa che celebrava il compleanno di Dry, cocktail bar milanese tra i primi a proporre l'accoppiata - allora quasi rivoluzionaria...

A cura di **Anna Muzio**

10/10/2024

MIXOLOGY

Flor de Caña: Simone Sacco vince la finale italiana della Sustainable Cocktail Challenge 2024

La vittoria della finale italiana di Road to Las Isletas, la Sustainable Cocktail Challenge 2024 di Flor de Caña, va a Simone Sacco del Piano35, il ristorante...

I VIDEO CORSI



BRAND POST



BRAND POST

Cosa bere in estate: meglio vino o birra?

L'estate è la stagione perfetta per gustare una birra o un buon calice di vino, bevande da consumare insieme a piatti freschi, prelibati e pratici da consumare, meglio ancora se durante piacevoli...