



Schlein sul palco con JAX, la tentazione del politico di fare show: i precedenti
(Adnkronos) ~...



Export, Manageritalia: "Concreta opportunità di crescita per pmi italiane e lombarde"
(Adnkronos) ~...



Conti spiati, Genchi: "Sistemi audit carenti"
(Adnkronos) ~...



Latronico (Siaarti): "Terapie intensive si aprano ai familiari dei pazienti"
(Adnkronos) ~...

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

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



Di Redazione Web

12/09/2024

L'imprenditore collabora con lo chef stellato Marco Stabile Milano, 12 set. (askanews) – È Milano, la città dove vive e lavora, che accoglie la presentazione di Corte del Dome, la selezione di prodotti d'eccellenza di gastronomia italiana di Domenico Mangiarano che guarda anche ai mercati esteri, diventando un vero ambasciatore del gusto.

Imprenditore toscano ed esperto di marketing, dopo anni in giro per il mondo ha deciso di creare una propria linea di prodotti selezionati, realizzati con materie prime d'eccellenza da piccoli artigiani legati alle tradizioni regionali italiane.

Un vero e proprio viaggio, attento e scrupoloso, che parte dalla valorizzazione delle tradizioni culinarie toscane proponendo: una linea di pasta realizzata artigianalmente con acqua di sorgente delle montagne pistoiesi e grano delle campagne maremmane; un assortimento di biscotti fatti seguendo un metodo tradizionale ed utilizzando solo poche materie prime eccellenti, tempi lunghi di lavorazione, senza conservanti e coloranti e dove il cantuccio è protagonista assoluto; l'olio extravergine di oliva, da sempre vanto della Toscana, e infine la grande ricchezza di questo progetto che è la ricca proposta di sughi e salse già pronti, preparati con soli ingredienti toscani realizzati e messi a punto dallo chef Marco Stabile.

Un progetto pensato a 360 gradi, a partire dall'abbinamento studiato fra pasta e sughi e presentato dallo chef con delle videoricette realizzate ad hoc.

Barcone Milano, venue ricercatissima sulle sponde del Naviglio Grande, è il luogo scelto da Corte del Dome per presentarsi a un pubblico di giornalisti, esperti e appassionati.

Gli abbinamenti pensati e realizzati da Marco Stabile, chef patron del ristorante "Ora d'Aria" di Firenze, hanno

permesso di esaltare la qualità dei prodotti della linea, con il chiaro messaggio che ogni consumatore potrà apprezzarne il gusto e vivere un'esperienza pari a quella della cucina di un grande chef, evocando i sapori autentici dei piatti gastronomici toscani.

“Corte del Dome è 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 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 Mangiarano: “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”.

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 e disponibili online su cortedeldome.com. Il 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.

Potrebbe interessarti

VIDEO | Giornata mondiale della vista, AIMO: “Sostenere l’oculistica nel Ssn è una priorità”

10/10/2024



Al via il XXVII Congresso CReI, il messaggio del ministro Schillaci sul modello OneHealth in reumatologia

10/10/2024



A Padova va in scena Mercintreno: Fermerci e PadovaFiere insieme per la logistica sostenibile

10/10/2024



VIDEO | Giornata mondiale della vista, AIMO: “Sostenere l’oculistica nel Ssn è una priorità”

10/10/2024



Al via il XXVII Congresso CReI, il messaggio del ministro Schillaci sul modello OneHealth in reumatologia

10/10/2024



A Padova va in scena Mercintreno: Fermerci e PadovaFiere insieme per la logistica sostenibile

10/10/2024



Cna al Salone del turismo: “Ecco perché conviene la Capitale italiana della Cultura”

10/10/2024



Rendite catastali e superbonus? Ecco quando scatta l'aumento

10/10/2024



Salone CSR, Pirelli: su decarbonizzazione piano molto ambizioso

10/10/2024

Check out other tags: . 'Nciarmato a Nisida "Dopo Di Noi" "Neri per Caso" 110%

Articoli Popolari

VIDEO | Giornata mondiale della vista, AIMO: “Sostenere l’oculistica nel Ssn è una priorità”

Al via il XXVII Congresso CReI, il messaggio del ministro Schillaci sul modello OneHealth in reumatologia

A Padova va in scena Mercintreno: Fermerci e PadovaFiere insieme per la logistica sostenibile

Cna al Salone del turismo: “Ecco perché conviene la Capitale italiana della Cultura”

Rendite catastali e superbonus? Ecco quando scatta l'aumento



Questo sito contribuisce alla audience di "Magazine". Testata giornalistica iscritta al Registro Stampa del Tribunale di Napoli al nr. 32 del 26.04-2005. Alcuni testi citati o immagini inserite sono tratte da internet e, pertanto, considerate di pubblico dominio; qualora la loro pubblicazione violasse eventuali diritti d'autore vogliate comunicarlo via e-mail all'indirizzo segnalazioni@notiziarioflegreo.it per provvedere alla conseguente rimozione o modificazione.

