



Israele rafforza sicurezza per 7 ottobre. Iran e Libano: stop voli
(Adnkronos) - Le autorità israeliane hanno...



Milan ko 2-1 a Firenze, Adli e Gudmundsson stendono i rossoneri
(Adnkronos) - Dopo tre vittorie di...



Amadeus da Fazio: "Ascolti? Sapevo che sarebbe andata così, è un percorso nuovo"
(Adnkronos) - "La mia è una...



Israele, papà di Emily Hand rapita il 7 ottobre: "Un incubo, lei vuole solo dimenticare"
(Adnkronos) - E' passato un anno...

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

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



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

Stabile, affermando di 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

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



Salerno, presentata al TTG di Rimini la 36ª edizione del Premio Charlot

10/10/2024



Concordato preventivo biennale, i Giovani Commercialisti: “Prorogare termini per adesione”

10/10/2024



Il Centro Campania regala un volo in mongolfiera

10/10/2024



Salerno, presentata al TTG di Rimini la 36ª edizione del Premio Charlot

10/10/2024

Concordato preventivo biennale, i Giovani Commercialisti: “Prorogare termini per adesione”

10/10/2024

Il Centro Campania regala un volo in mongolfiera

10/10/2024



Articoli Popolari

Salerno, presentata al TTG di Rimini la 36ª edizione del Premio Charlot

Concordato preventivo biennale, i Giovani Commercialisti: “Prorogare termini per adesione”

Il Centro Campania regala un volo in mongolfiera