

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



EMBED

<div class="jw_embed" data-mediaid="1c7Yevzr" style="position:relativ

L'imprenditore collabora con lo chef Marco Stabile Milano, 13 set. (askanews) - Pappa al pomodoro con una profumata fogliolina di basilico e ribollita dal gusto inconfondibile. Tutto il bouquet di sapori che possono aprire i pici toscani con sugo all'aglione. Ma anche gustose mezze maniche al ragù di verdure e poi i frollini che sembrano appena sfornati. Oltre agli immancabili cantucci alle mandorle, con vin santo. Domenico Mangiarano, imprenditore toscano ed esperto di marketing - che guarda anche ai mercati esteri, diventando un vero ambasciatore del gusto - ha deciso di creare una propria linea di prodotti di altissima qualità, realizzati con materie prime d'eccellenza da piccoli artigiani legati alle tradizioni regionali italiane: Corte del Dome.

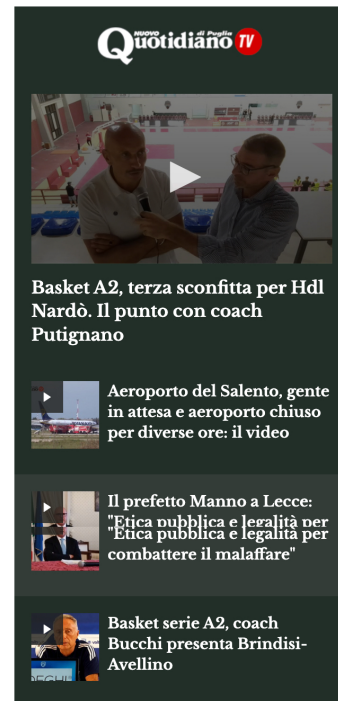
Barattoli che una volta aperti non fanno di sugo pronto, ma conservano tutti i sapori della tradizione. Pasta realizzata artigianalmente con una consistenza unica. Il made in Italy e la tradizione gastronomica italiana come vera religione: si comincia con i sapori della Toscana, ma la promessa è coprire lo 'stivale' da nord a sud. "L'obiettivo è quello di creare una linea di tutta Italia, allargata, dove noi possiamo sicuramente eccellere", dice.

Dalla Toscana, sì, ma a stretto giro si arriverò in Liguria. "Il pesto è il sugo più venduto al mondo e quindi vorremmo aumentare le nostre referenze inserendo una pasta ligure con il pesto e piano piano creare il meglio dell'Italia da portare all'estero", aggiunge.

La sfida per Mangiarano è far vivere un'esperienza in cucina con un grande chef e per vincerla l'imprenditore ha scelto un principe dei fornelli. "Ho contattato Marco Stabile e insieme abbiamo fatto un giro di tutti gli artigiani, piccoli produttori di nicchia che facevano un ottimo prodotto, li abbiamo assaggiati, li abbiamo testati e poi ce li siamo fatti nostri, fatti nostri in che senso? Le faccio un esempio, i sughi sono tutti fatti da noi personalmente, abbiamo affittato un piccolo ramo d'azienda dove siamo andati a cucinarli, abbiamo creato le nostre ricette, perché? Perché noi volevamo dare una qualità al prodotto pazzesca".

Missione nobile: combattere l'italian sounding oltre che alzare l'asticella della qualità con prodotti italiani venduti su una piattaforma di e-commerce - online su cortedeldome.com - ma anche destinati all'export. Ed è proprio stando all'estero e cercando la qualità italiana che Mangiarano ha capito quale era la sua missione. A Cancun, in Messico, in un supermercato.

"Lei trovava dei prodotti a un prezzo folle che si spacciavano per prodotti italiani quando in realtà in Italia neanche esistevano: è stato proprio quello che mi ha fatto scattare la molla".



Basket A2, terza sconfitta per Hdl Nardò. Il punto con coach Putignano

Aeroporto del Salento, gente in attesa e aeroporto chiuso per diverse ore: il video

Il prefetto Manno a Lecce: "Etica pubblica e legalità per combattere il malaffare"

Basket serie A2, coach Bucchi presenta Brindisi-Avellino

DELLA STESSA SEZIONE



ASKANEWS

Airbank presenta Green4Future, accanto alle aziende per la sostenibilità



ASKANEWS

Giornata della Vista, SOL: linea diretta con pazienti e istituzioni



POLITICA

Schlein: «Duetto con J-Ax? Aveva messo like a intervento contro Meloni»



ASKANEWS

Fondazioni di Comunità, 25 anni di un grande progetto sui territori



ASKANEWS

Continua il tour itinerante in Sicilia per il Consorzio Corepla

..MoltoFood



PIATTI UNICI

Sbriciolata di patate e salsiccia, la ricetta strepitosa di Margherita Catalani



DOLCI

proprio quello che mi ha fatto scattare la molla.

Marco Stabile racconta dell'amicizia che è nata con Mangiarano. E il lavoro si trasforma in entusiasmo. "C'è tanta cura perché la nostra idea è che quando apri un barattolo oggi spesso e volentieri c'è qualcosa di lontano e noi invece volevamo aprire un barattolo che fosse molto vicino", spiega.

Da qui la scelta degli ingredienti con una cura speciale, la selezione delle verdure migliori, tagliate tutti insieme. La chiusura a mano dei barattoli. Persino le foglioline di basilico più belle e profumate. E ovviamente le ricette. Quelle di famiglia. "Non per tirare fuori sempre le nonne, le nonne, le nonne. ma le nonne facevano le cose con amore per i nipoti, per i figli. Il destino era quello, quindi era sempre un gesto d'amore. E noi allo stesso modo vogliamo che questo sugo sia un gesto d'amore per chi lo apre, perché la cura c'è, la ricerca dei prodotti e dei produttori c'è e c'è il lavoro di tutti noi insieme. Aprendo un barattolo, mettendoci subito il naso, si deve avere una bella esperienza e poi dopo nel piatto, nella pasta".



Sfogliata alle mele, il dolce facilissimo con pochi ingredienti
di Virginia Fabbri

VEDI TUTTE LE RICETTE

VENEZIA TICKET PASS



Venezia: Pass Trasporti Vaporetto e Venice CARD 72H

LE PIÙ LETTE

SCHEDE

- 1 La classifica delle città pugliesi con più turisti nel 2024
di Giuseppe ANDRIANI

SPETTACOLI

- 2 Claudio Baglioni in concerto a Brindisi e Lecce: sei date nei teatri di Puglia

CULTURA

- 3 Alda Merini, fiori d'arancio a Taranto. Il sì al medico Pierri 40 anni fa
di Claudia PRESICCE

LECCE

- 4 Travolta in sella alla bici da un pullman a pochi metri dal porto: muore turista norvegese

LECCE

- 5 Via Alvino, riemerge l'anfiteatro. La foto: forse è un pilone

Cerca il tuo immobile all'asta

Regione	Qualsiasi
Provincia	Tutte
Prezzo da	Tutti
Prezzo a	Tutti

INVIA



Quotidiano



© 2024 Quotidiano Di Puglia - C.F. e P. IVA 05501101009

[Contatti](#) [Informazioni Legali](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#) [Preferenze cookie](#)