



Conti spiati, Genchi: "Sistemi audit carenti"
(Adnkronos) - "A parte quello che..."



Latronico (Siaarti): "Terapie intensive si aprano ai familiari dei pazienti"
(Adnkronos) - "Da anni le terapie..."



Anestesisti, a Napoli il congresso Siaarti tra innovazione e sfide future
(Adnkronos) - Si apre oggi a...



Nobel Letteratura, da Selma Lagerlöf nel 1909 a Han Kang nel 2024: solo 18 le donne premiate
(Adnkronos) - Da Selma Lagerlöf nel...

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

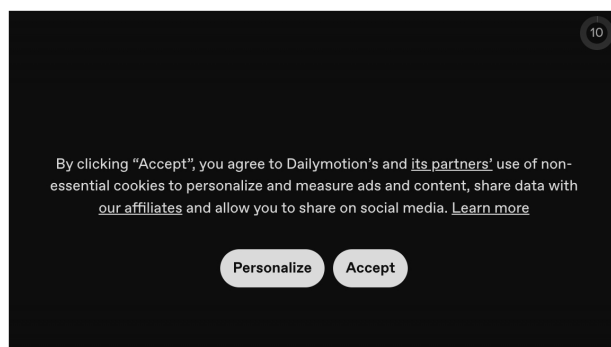
video news > Nasce "Corte del Dome", brand gastronomico ideato da Mangiarano



Di Redazione Web

13/09/2024

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 arriverà 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 ecommerce – 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". 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".

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