



SEGUICI:



FOOD / WINE

ALTRO

ARTICOLO SUCCESSIVO

ECCELLENZE ALIMENTARI ITALIANE IN
PASSERELLA AD AGRIETOUR

ARTICOLO PRECEDENTE

VENDEMMIA 2024 ALLA CANTINA DEI
VINI TIPICI DELL'ARETINO di Claudio Zeni

WINE

NOTIZIE

FOOD / WINE / NOTIZIE
VISITUSCIA 2024
25 NOVEMBRE 2024

NOTIZIE

CATEGORIE

FOCUS

FOOD

WINE

NOTIZIE

FOOD / WINE / NOTIZIE
VISITUSCIA 2024
25 NOVEMBRE 2024

NOTIZIE

Giornata Internazionale per
l'eliminazione della violenza
contro le donne. Campagna
informativa della Polizia di
Stato.

25 NOVEMBRE 2024

NOTIZIE

LA POLIZIA DI STATO
PROCEDE ALL'ARRESTO DI
DUE SOGGETTI NELLA
FLAGRANZA DEL REATO DI
DETENZIONE AI FINI DI
SPACCIO DI SOSTANZA
STUPEFACENTE.

18 NOVEMBRE 2024

NOTIZIE

Un trafficante di droga
arrestato dalla Polstrada in
A1: trasportava 46 kg di
cocaina.

13 NOVEMBRE 2024



FOOD / WINE / NOTIZIE

Il Castello di Sorci – Anghiari
(Ar)

CORTE DEL DOME il NUOVO BRAND GASTRONOMICO DI DOMENICO MANGIARANO

DI ANGELO BIANCONI · 27 OTTOBRE 2024



Nel segno delle eccellenze alimentari è stato presentato al ristorante L'Ora d'aria di Firenze 'Corte del dome' il nuovo brand gastronomico ideato dall'imprenditore Domenico Mangiarano, con la collaborazione di Marco Stabile, chef patron del ristorante fiorentino. Imprenditore nel campo della comunicazione e del marketing, da sempre Domenico sognava di creare una propria selezione di eccellenze gastronomiche che siano 100% made in Italy. Ad accompagnarlo in questo suo progetto Marco Stabile, rinomato chef fiorentino, al quale Domenico si è affidato per certificare la qualità della sua selezione. E' stato proprio stabile a realizzare le ricette di sughi e salse che rappresentano la Toscana, terra a cui entrambi sono legati e da cui parte il viaggio gastronomico tra territorio e tradizione italiana. Corte del dome è la selezione di prodotti d'eccellenza di gastronomia italiana di Domenico Mangiarano, che 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 ma che vuole celebrare tutta l'Italia.

CONDIVIDI

0

0

0

0

0

POTREBBERO INTERESSARTI ANCHE...

Intervista a Simone Fracassi –
Patron di Capolavori a Tavola.

30 LUGLIO 2017

Top Italian Food,
18 DICEMBRE 2023Auguri di buon Natale dalla
città di Cortona (Ar)

20 DICEMBRE 2020

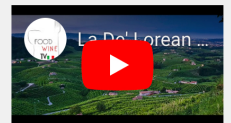
Chi siamo

Chianina in Tavola in Tour
2024 – 3° edizione

Contattaci

Cookie Policy
Privacy Policy

VIDEO IMPORTANTE



ARCHIVI

Seleziona il mese

TAG

#attori
#teatro
#cinema #film
#attrici #theatre
#attoriitaliani
#recitazione
#attrice #roma
#rai #movie
#cinemaitaliano
#like #italia #tv
#italy
#teatroitaliano

#attoriitaliani #attrice #attori #cinema

#cinemaitaliano #film

#foodandwine #food #wine

#winelover

#foodphotography

#winetasting #instafood

#winetime #vino

#foodblogger #forkyeah

#winelovers #foodlover

#instawine #tastingtable

#redwine #foodblogfeed

#FoodWineTv

#Food&WineinProgress

#Buonbere #mangiarebene

#FoodWineItaly #italia #italy #like #rai

#movie #recitazione #roma #teatro

#teatroitaliano #theatre #tv

Angelo Bianconi

Angolinofoto

Angolinofoto
Arezzo Arezzo AssociazioneCuochi Toscani Chianina e
Syrah Cortona Food &
Wine in Progress Food Wine Tv



META

- » Accedi
- » Feed dei contenuti
- » WordPress.org

Franco Marinoni Gennaro Esposito Giuseppe
Di Iorio GranGalàdiCapodanno Cortona
Camorri TeatroSignorelli AngeloBianconi
FoodWineTv TerreEtrusche Hirohiko Skoda
Intervista Leopolda Firenze
Loretta Fanella Lucia de Robertis
Montalcino Otel Firenze Paolo
Gramaglia Roberto Lodovichi Simone
Fracassi Valeria Piccini Vittorio
Camorri

