



Giovanni Rana eröffnet erstes Restaurant in Berlin

Berlin, 05.05.2017. Giovanni Rana, seit 55 Jahren Experte in der Kreation feinsten Pasta- und Saucenspezialitäten, eröffnet sein erstes Restaurant in Deutschland. Dort lädt er Liebhaber der italienischen Küche ein, seine Produkte und kreativen Rezepte mitten in Berlin zu genießen. Das neue „Giovanni Rana“-Restaurant befindet sich in der Mall of Berlin, dem großen Einkaufszentrum am Leipziger Platz und ist damit nur ein paar Gehminuten entfernt vom Brandenburger Tor und dem Reichstag.

Es ist das vierte Restaurant, das die Giovanni Rana Gruppe außerhalb Italiens eröffnet, es gibt bereits zwei Restaurants in London und Luxemburg und eines in New York. Das neue deutsche Restaurant zählt zu einer Gruppe von 22 anderen „Giovanni Rana“-Restaurants in Italien. Mit der Eröffnung setzt Rana die Expansion seiner Gastronomie in Italien und im Ausland fort.

Das Konzept des Restaurants ist auf „Show Food“ ausgerichtet: Qualität und Frische der Produkte sind bereits bei der Zubereitung sichtbar, gefolgt vom einzigartigen Geschmack. Die Gerichte werden frisch zubereitet und sind in kürzester Zeit fertig. Hierfür eignet sich frische Pasta besonders gut, da sie im Handumdrehen zubereitet ist – ohne sie vorzukochen. Die offene Kochsituation, inspiriert von dem Konzept traditioneller Küchen zuhause, befriedigt die Neugierde der Kunden auf das Kochgeschehen und stimuliert zeitgleich die Sinne vom Aperitif über Lunch bis hin zum Abendessen – alles im Namen der Qualität der verwendeten Zutaten.

Zur Eröffnung des neuen Restaurants in der deutschen Hauptstadt erscheint Giovanni Rana, Gründer und Firmeninhaber der Pastificio Rana, am 3. Mai persönlich und heißt seine Gäste willkommen: „Ich freue mich, heute in Berlin, im Herzen Deutschlands, zu sein. Dieser lebendigen und weltoffenen Stadt, die ein Schmelztiegel verschiedenster Kulturen und kulinarischer Traditionen ist. Es ist der perfekte Ort, um nicht nur unsere frische Pasta anzubieten, sondern auch unsere italienische Küchentradition zu vermitteln“.



Für alle Berliner und Besucher der Hauptstadt ist das Restaurant der perfekte Ort, um raffinierte aber zugleich einfache Küche zu genießen, die gleichzeitig Tradition, Kreativität und Freude kombiniert – und das in einem gastfreundschaftlichen Ambiente. Das neue Restaurant ist ideal für Leute, die mittags keine Zeit haben, zu Hause zu essen, aber gleichzeitig nicht auf die Qualität und den Geschmack von guter italienischer Küche verzichten möchten.

„Unser Ziel ist es, die Liebe zu Italien aufleben zu lassen, mit Hilfe einer perfekten Balance aus Tradition und Innovation. Mit hochwertigsten Zutaten und Kreativität bei der Zubereitung der Gerichte schaffen wir ein kulinarisches Erlebnis aus unterschiedlichen Geschmacksrichtungen, das immer wieder aufs Neue verblüfft“, sagt Gian Luca Rana, CEO der Rana Gruppe. „Unsere frische Pasta ist die perfekte Referenz italienischer Identität. Einerseits ist sie der Inbegriff der kulinarischen Sonntagstradition, bei der Mütter, Großmütter und Tanten mit Liebe zubereitete Gerichte servierten, und andererseits ist sie Ausdruck der Innovation, die sich in neuen Formaten, Teigsorten, Füllungen und Kombinationen zeigt. Damit repräsentiert sie die Exzellenz und Einzigartigkeit der besten italienischen Zutaten auf der ganzen Welt“.

Die frische Pasta ist in der Tat die Königin des Rana Produktsortiments: Auf der Zunge zergehend, köstlich gefüllt und in einer Vielfalt an Sorten erhältlich, ist sie der perfekte Gaumenschmaus. Kombiniert mit frischen Saucenspezialitäten kommt der Geschmack der frischen Pasta perfekt zur Geltung. Hier findet der Gast viele unterschiedliche Rezepte im Menü – kreiert und interpretiert nach typisch italienischer gastronomischer Tradition, gleichzeitig innovativ und immer mit bester Qualität und bestem Geschmack.

Im neuen Giovanni Rana Restaurant werden neben Pasta auch kalte Platten, Salate und Desserts angeboten. Das Angebot umfasst aber auch kulinarische Neuheiten wie die „Raviolpizza“, ein großes frittiertes Raviolo mit einer Füllung aus zartschmelzendem Mozzarella und Tomaten, die an den Geschmack einer typischen Pizza Margherita erinnert. Zudem frittierte Ravioli mit herzhafter oder süßer Füllung, die entweder am Tisch oder in handlichen Papiertütchen zum Mitnehmen angeboten werden – so wird das Shopping-Erlebnis zum kulinarischen Ausflug.



Darüber hinaus bietet das Restaurant seinen Gästen täglich frisch gepresste Obst- und Gemüsesäfte an, die Energie liefern, sowie den klassischen italienischen Espresso und den allseits beliebten Cappuccino.

Rana ist stolz, die Exzellenz der italienischen Küche in die ganze Welt zu bringen. Die Werte, die das Unternehmen aus Verona seit 55 Jahren zum Synonym dieser Exzellenz machen, finden sich nun auch in Berlin wieder. Über die Frische der Zutaten, die Passion für Qualität und die Vielfalt des Pasta-Angebots wird hier jeden Tag aufs Neue die herausragende italienische Küche zelebriert.

Über Giovanni Rana

Giovanni Ranas eigene kulinarische Reise begann bereits als kleiner Junge in der Bäckerei seiner Familie, wo er sich um die Produktion und die Auslieferung des Brotes kümmerte. Anfang der 60er Jahre fiel Giovanni eine Entwicklung auf: Immer mehr Frauen waren berufstätig und hatten daher immer weniger Zeit, zu Hause frische Pasta herzustellen. So begann er, in seiner eigenen Küche mit Zutaten bester Qualität handgemachte frische Pasta herzustellen. Mit seinem Motorrad „Guzzino“ brachte er seine frischen Pasta-Spezialitäten selbst von Haus zu Haus. Mit seiner Leidenschaft für den echten italienischen Geschmack, sorgfältig ausgewählten besten Zutaten überzeugte Giovanni Rana zuerst italienische Feinschmecker: Die Produkte wurden schnell zur beliebtesten frischen Pasta Italiens. Und auch wenn er mittlerweile nicht mehr persönlich ausliefert, sind doch die hohe Qualität und die Frische seiner Pasta unverändert geblieben. Giovanni Rana ist weltweiter Marktführer mit frischer Pasta und steigert seine Markenbekanntheit immer weiter. In Deutschland werden seine Produkte immer bekannter, weil Kunden die hohe Qualität seiner Produkte schätzen. Giovanni Rana bietet aber nicht nur gefüllte Pasta an, sondern auch ungefüllte Pasta, frische gefüllte und ungefüllte Gnocchi, frische Lasagneblätter und Saucen.



Pressekontakt:

Serviceplan Public Relations

Sarah Ostermann

Brienner Str. 45 a-d

80333 München:

Telefon: 089 / 2050 4189

E-Mail: s.ostermann@serviceplan.com