



Il Ristorante Famiglia Rana e l'Ambiente

Natura, sostenibilità, progetti speciali

1. Ristorante Famiglia Rana: filosofia e valori

2. Valle del Feniletto

Sito di interesse comunitario e zona di protezione speciale

Api e arnie

Metodo biologico

3. Orto e frutteto

Menu degustazione «Vegetale»

Uova, grano, mais, corniolo

4. Le eccellenze del territorio

La carta dei vini

5. Utilizzo consapevole delle risorse

6. Riduzione degli sprechi

7. Impegno sociale

Progetti speciali

Artigianalità

Le persone

A scenic landscape featuring a river or stream flowing through a lush, green forest. The foreground is dominated by dark, out-of-focus foliage, likely reeds or tall grasses. In the middle ground, the water reflects the sky and the surrounding trees. Several birds are captured in flight, scattered across the sky and near the water's surface. The background consists of a dense line of trees with varying shades of green and yellow, suggesting an autumn setting. The sky is a pale blue with soft, wispy clouds. The overall atmosphere is peaceful and natural.

**1. Ristorante Famiglia Rana:
filosofia e valori**



Immerso nella natura della *Valle del Feniletto*, il Ristorante Famiglia Rana è uno scrigno incantato dove si respira arte e conoscenza e che unisce le persone che lo rendono vivo.

Un luogo in cui sentirsi accolti come a casa, capace di raccontare territorio, creatività, gusto e ricerca. Uno spazio dedicato al racconto, in cui le storie delle persone che hanno dato vita al progetto vengono condivise attraverso una narrazione che parte dal piatto e dal territorio, attraversa le suggestioni del viaggio e torna qui, a casa, nella fattoria virtuosa della nostra famiglia.

Il legame con la propria terra è sempre più forte, così come ogni forma d'arte che, insieme alla natura, attraversa nuovi orizzonti del gusto e stimola nuove ispirazioni.

In cucina, essere consapevoli di rappresentare solo una parte di questo universo naturale, crea le basi per esprimerne al meglio l'essenza.


L'unicità di ciascun ingrediente e *l'attenzione alla riduzione dell'impatto ambientale* guidano le nostre azioni.



La cucina dello *chef Francesco Sodano* è un itinerario pieno di stimoli, sfaccettature, direzioni. Parte dalla *memoria*, si declina nei suoi ricordi, ed incontra qui nuova tappa del suo *viaggio*, la Valle del Feniletto, che lui tratta con rispetto e da cui riceve ingredienti e costante ispirazione.

Al Ristorante Famiglia Rana Francesco Sodano ha allestito e creato un *laboratorio* dove sperimentare instancabilmente, per spostare sempre più in là i confini della tecnica attraverso la continua ricerca. Fuori dalla porta del suo laboratorio, oltre dalle finestre della sua cucina, c'è una natura meravigliosa, capace di stimolare la stessa *sensazione di ricerca*, che da sempre lo appassiona e che è la cifra stilistica della sua cucina contemporanea e avanguardista.

Ed ecco che qui il suo mare si frange sugli scogli incontrando una nuova terra, la *campagna veronese*, dove iniziare un nuovo racconto, diventandone parte senza snaturarsi.



La *natura* non è un concetto astratto: è la vita che circonda ed abbraccia il ristorante, è terra di campagna e di palude, è acqua, è vegetazione spontanea, è riserva di centinaia di specie botaniche ed animali.

La natura ispira, offre *esperienze* ed *ingredienti*, educa all'ascolto, stimola tutti i sensi.
È una componente preziosissima dell'esperienza a tavola.

2. Valle del Feniletto

Sito di interesse comunitario e zona di protezione speciale



Il Ristorante Famiglia Rana è una gemma incastonata in uno scrigno di 167 ettari di natura, che si distingue per la sua dedizione nella conservazione dell'ecosistema.

La Valle Feniletto è un'area unica e preziosa, *interamente certificata secondo gli standard di Natura 2000* come sito di interesse comunitario e zona di protezione speciale «Palude del Feniletto – Sguazzo del Vallese». Le sue caratteristiche la collocano tra i luoghi di maggiore interesse per la *biodiversità*, garantendo la tutela delle specie animali e vegetali che qui si trovano.



L'Unione Europea ha riconosciuto l'importanza di preservare questa zona, e il suo status di certificazione è un segno tangibile dell'*impegno per la conservazione ambientale*.

Il Ristorante Famiglia Rana, immerso in questa meraviglia naturale, abbraccia i principi di sostenibilità e rispetto per la natura. Qui, i piatti prendono forma grazie agli *ingredienti provenienti da coltivazioni locali*, che seguono rigorosamente i cicli stagionali dell'agricoltura.



ca

La sinergia tra la Valle Feniletto ed il Ristorante Famiglia Rana è un modello appassionato di come un'attività umana possa convivere armoniosamente con la natura e valorizzarla quotidianamente.

Il rispetto ed il cuore di ogni decisione presa in questa oasi naturalistico-culinaria, dove sostenibilità e gusto si fondono in ***una perfetta armonia di sapori e valori.***

Questo luogo magico, dove la ***conservazione della biodiversità***

è un obiettivo primario, è una dimostrazione tangibile di come la sostenibilità possa diventare parte integrante della nostra vita quotidiana.



Api e Arnica

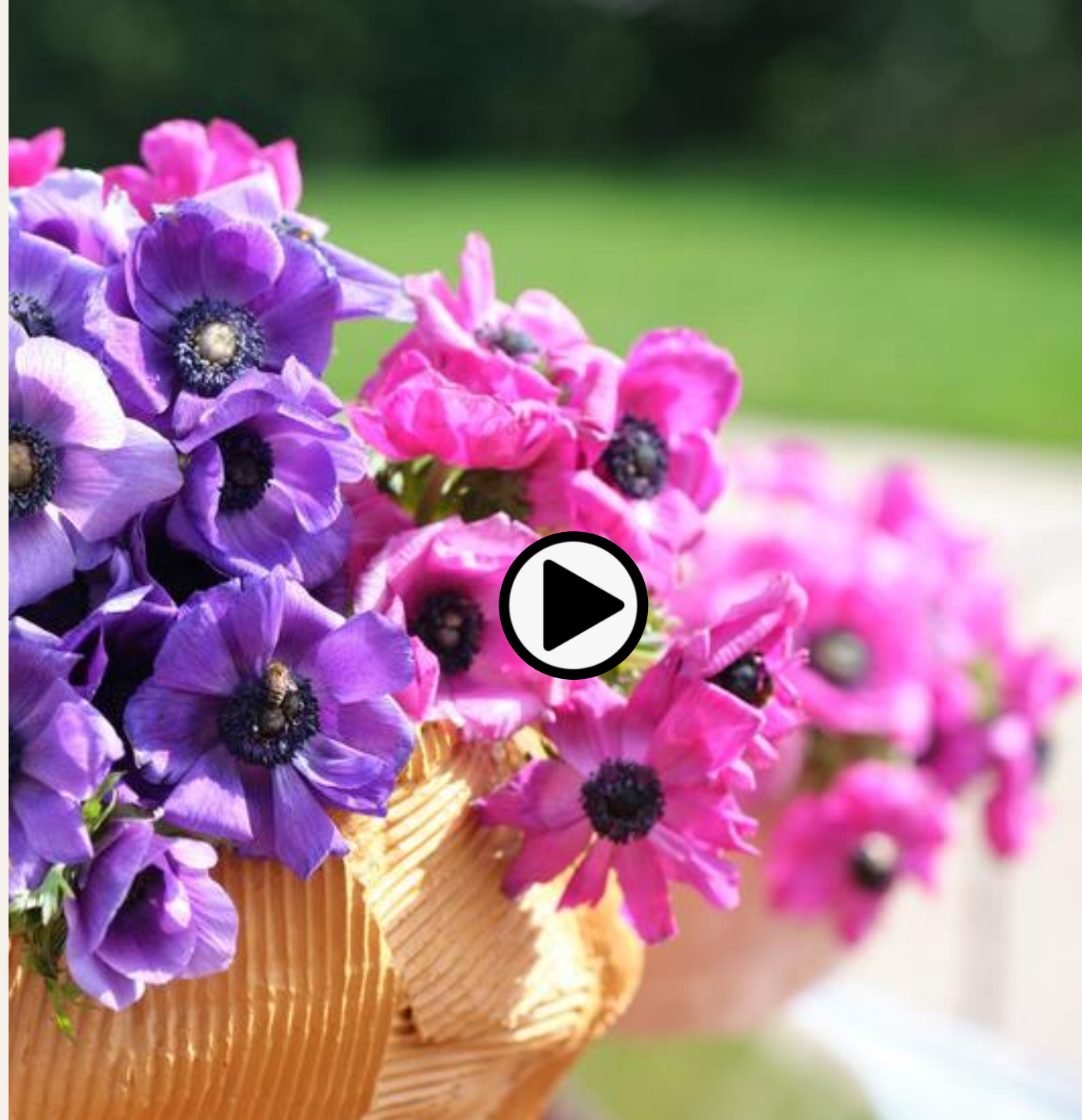


Nella valle incontaminata che circonda il ristorante abbiamo intrapreso varie azioni orientate alla **sostenibilità** dell'area.

Tra queste, una delle più preziose per la salvaguardia e la tutela dell'ambiente, è l'introduzione delle api.

Il progetto è iniziato nel 2021 con tre arnie. In soli tre anni il numero di unità si è più che quadruplicato giungendo ora **a sedici arnie!**

Abbiamo così creato una vera e propria comunità di api essenziali ed insostituibili per l'esistenza di ogni essere vivente.





Le *api*, insostituibili protagoniste della natura e fondamentali sentinelle dell'inquinamento ambientale, hanno trovato presso la nostra oasi un habitat perfetto, ribadendo così la salute del luogo in cui si trovano e a cui contemporaneamente contribuiscono con il loro lavoro incessante.

Anno dopo anno infatti, inversamente al trend nazionale delle ultime stagioni, le api della Valle del Feniletto *sono aumentate nel numero e nella produzione*: le arnie del Ristorante Famiglia Rana, anche nell'ultimo anno, hanno prodotto l'80% in più rispetto alla media della nostra regione. Un risultato straordinario e commovente dovuto a fattori cruciali quali la qualità dell'acqua e la varietà dei fiori.



I doni del lavoro delle api

Del vitale lavoro delle api non si spreca nulla.

Serviamo il *miele* delle nostre api insieme ai formaggi e lo utilizziamo come ingrediente per il nostro gelato.

La *cera d'api* ad esempio è un involucro così straordinario da diventare un ingrediente, insieme al tempo. Almeno 100 sono infatti i giorni in cui le carni riposano avvolte dalla cera!

E nella cera lo chef Francesco Sodano avvolge non solo carni di piccione, anche anatre ed altri volatili: il sapore si intensifica, la loro consistenza si trasforma, migliorano e regalano nuove sensazioni gustative.

Il *Piccione 100* è un petto cotto alla brace con garum di polline frollato in cera d'api, pepe lungo jamaicano. La coscetta è ripiena degli scarti del piccione, in una farcia legata con Madeira e arrostita con salsa ai cinque pepi. A terminare il suo fondo con quinto quarto. Essenziale il gusto, essenziale la presentazione, per esaltare la bontà di una carne intensa, lavorata con maestria e dovizia.

3. Orto e frutteto



*Un aspetto fondamentale è il metodo di produzione
delle nostre coltivazioni:
sono tutte certificate biologiche.*

Questo significa che ogni fase della produzione è incentrata sul rispetto dell'ambiente e la tutela della salute delle persone. Vengono esclusi l'uso di pesticidi chimici, fertilizzanti sintetici e altre pratiche dannose per l'ecosistema. Invece, si predilige il ricorso a tecniche agricole sostenibili che mantengono la fertilità del suolo, risparmiano acqua e riducono l'impatto negativo sull'ambiente.

Di fianco al Ristorante, si trova *l'orto biologico*. Esso fornisce ortaggi freschi per i nostri piatti compatibilmente con il ritmo delle stagioni, con le rotazioni rigenerative e con le pause associate, necessarie mantenere il terreno sano e longevo.

La stagionalità guida molte scelte nel menu e la successione dei suoi piatti, così come la *freschezza*, che al Ristorante Famiglia Rana è un imperativo che riguarda tutte le fasi della creazione del menu.





L'orto è visitabile da tutti gli ospiti

e offre decine di ortaggi differenti a seconda delle stagioni:
numerose tipologie di pomodori, piselli, fagiolini, peperoni,
cavoli, rape rosse, melanzane perline, zucche, bietole, varietà
di radicchio ed insalata, cipolle, peperoncini di ogni tipo...





Rosso come l'amore, il *pomodoro* è il re dell'estate della Valle del Feniletto.

Generoso protagonista dell'orto, esso dona tra luglio ed agosto 500 kg di varie tipologie: cuore di bue, datterino rosso, datterino giallo, da salsa, a corno rosso, a cuore araldino....

I pomodori, in base alla specie ed alla taglia, raggiungono di giorno in giorno la piena maturazione rigorosamente sulla pianta; vengono tempestivamente raccolti a mano, portati a pochi metri di distanza in cucina e nell'arco di poche ore lavati, tagliati e cucinati dalla brigata del Ristorante, per trasformarsi nella più golosa passata.

In questo modo la dispensa della cucina ogni anno viene arricchita da centinaia di vasi di vetro che brillano di un rosso più prezioso dei rubini.

Questo tesoro della natura ci accompagna durante tutto il resto dell'anno, tenendo vivi il calore e la gioia dell'estate.

Menu Degustazione «Vegetale»

Un menu che ruota attorno all'orto e ai piccoli produttori, mettendo al centro di ogni piatto la golosità delle verdure e degli ortaggi, rendendoli ancora più unici grazie ad accostamenti audaci e cotture innovative. Tra le creazioni, ad esempio, *Bistecca di cardoncello*, una vera esplosione di umami. Lo chef ha dedicato uno sguardo particolare a chi ama non solo Flora ma anche Fauna, abbinando al menu «Vegetale» elementi di origine animale, in un concetto evoluto di green butchery.



Lattuga, sale, olio, limone

Un pre-dessert a base vegetale che mette al centro la lattuga dell'orto, di cui viene utilizzato tutto.

La lattuga che coltiviamo nell'orto biologico accanto al ristorante viene raccolta nel momento per noi più giusto, un attimo prima della sua completa maturazione, per valorizzare al massimo le sue caratteristiche di croccantezza. Resta delicata ma intensa nella consistenza, concentrata nel sapore, verdissima. Le foglie più esterne coprono un gelato all'olio, alla base del piatto invece le foglie interne le più tenere, vengono tagliate a julienne e condite come in un'insalata. Con le restanti, viene fatta un'estrazione che lucida il piatto.





Il *frutteto biologico* è costituito da alberi da frutto di *antiche varietà, piante di frutti dimenticati nell'agricoltura convenzionale*, che invece meritano più centralità e contribuiscono alla tutela della biodiversità dell'area.

Grazie a questo raccolto, di stagione in stagione vengono prodotte succhi, mostarde e confetture usate tutto l'anno.

Nella stagione estiva il 80% della frutta e della verdura necessarie per la realizzazione dei piatti del menu è *autoprodotta*.

La frutta dei nostri alberi è alla base anche della produzione di succhi ed estratti che proponiamo nel *Juice pairing*.

La liofilizziamo, per dare un ingrediente ed un sapore nuovo e sconosciuto ad un piatto.

Realizziamo delle *fermentazioni*, mettiamo sottaceto anche noci e nocciole.

Con le nostre prugne realizziamo *umeboshi* e altre preparazioni, come uno dei brodi che serviamo all'inizio con il rito dell'oshibori.





Foraging

Nella Valle del Feniletto si raccolgono decine e *decine di erbe spontanee e fiori*, che diventano ingredienti caratterizzanti nei piatti: pimpinella, menta, ortica, rucola selvatica, crescione di fiume, nasturzio, malva...





Le uova

Le uova, ottenute con la metodologia biologica, provengono dalle nostre galline, che vivono felici accanto al nostro orto, a pochi passi dal Ristorante.

Grano

L'amore per impasti e lievitazioni appartiene da sempre allo chef Francesco Sodano, che dedica nel menu degustazione una portata proprio a pane, focacce e grissini. Un omaggio alla Famiglia Rana e a Giovanni Rana, che nasce panettiere prima che pastaio, coltivando per tutta la vita la passione per il pane.

A pochi passi dal Ristorante, in uno spazio di 7 mila metri, sono state seminate antiche varietà di grano tenero adatte alla panificazione, che serviranno per realizzare nuovi pani e sperimentare nuovi impasti.

Mais

Accanto al campo di grano, sono state piantate antiche varietà di mais, rosatro, rosso padano, nero lombardo, calabrese, ad alto valore proteico e nutrizionale.



4. **Le eccellenze del territorio**

Il territorio circostante è ricco di *eccellenze enogastronomiche* che vengono utilizzate per realizzare i piatti del menu.

Lo storione

Un prodotto del territorio è il nuovo ingrediente di un piatto iconico dello chef Francesco Sodano, il risone, che declina nella campagna veronese in questa versione.

Trote e salmerini

Provengono da un territorio non lontano da noi e che ha saputo conservare il suo equilibrio naturale, un contesto unico per la sua purezza e armonia, il Parco Naturale Adamello Brenta, nelle Dolomiti di Brenta, in Trentino, entro i cui confini ha sede l'azienda da cui le acquistiamo. Il territorio è presente nelle lavorazioni attraverso il legno dolce del faggio di alta montagna per l'affumicatura, l'aceto aromatico trentino e il vino bianco di Nosiola per la marinatura, il sale dolce di Cervia.





Le carni

Tutte le carni provengono da un produttore vicino, che alleva in zona i suoi animali creando una rete di produttori locali che crescono i loro animali in modo rispettoso.

Tra le sue carni, la Garronese Veneta, allevata in un ambiente sano e libero a San Zeno di Montagna (VR), alimentata con nutrienti come la farina di castagne indispensabili per una crescita in salute.





Il pesce

Cerchiamo rispettare sempre la stagionalità anche quella del mare e di usare il pescato del giorno.

Il latte

Lavoriamo il latte crudo prodotto dalla Garronese Veneta, così gustoso, autentico e ricco, che utilizziamo in pasticceria per la preparazione di gelati e creme.

Il *dialogo creativo e personale con gli artigiani nostri fornitori* rappresenta una grande piattaforma per moltiplicare e promuovere i talenti; la conoscenza della loro filosofia e del loro lavoro consentono di raccontarne la storia facendola apprezzare da un pubblico sempre più ampio. La selezione di piccoli produttori e delle eccellenze del territorio rappresenta la scelta *di generare un importante impatto locale*.

Tutti i fornitori del Ristorante sono chiamati a condividere il nostro *codice etico*, analogo a quello che accomuna tutti i fornitori del Pastificio Rana, dove vengono elencati gli standard fondamentali che regolano la collaborazione: attenzione al benessere animale, rispetto dei diritti dei lavoratori, etica del lavoro, rifiuto di ogni forma di lavoro minorile, salute e sicurezza nel luogo di lavoro, sostenibilità ambientale.



La carta dei vini

Il Ristorante è stato premiato per il sesto anno consecutivo con il premio *“Best of Award of Excellence 2024”*, aggiudicandosi I Due Bicchieri ai Wine Spectator Restaurant Awards, la classifica internazionale che celebra i ristoranti con la miglior offerta enologica al mondo.



Tra le scelte nella carta dei vini, al Ristorante Famiglia Rana, anno dopo anno, ***crescono le eccellenze del territorio***: la Valpolicella è rappresentata in tutte le sue zone, così come l'area di produzione del Soave, del Bardolino, e del Garda.

Accanto ai nomi più blasonati, trovano sempre più spazio anche piccole realtà meno note e aziende che hanno scelto di produrre i loro vini con metodi naturali e coltivare in modo biologico le loro uve.

Negli ultimi sei mesi la scelta del nostro sommelier è stata quella di acquistare più del 90% delle nuove referenze da cantine che producessero vini secondo metodi ***biologico, biodinamico e naturale***. Inoltre la stessa filosofia guida anche le scelte delle etichette per il ***wine pairing***, per il quale seleziona e propone solo vini di aziende che seguono questi metodi di coltivazione e produzione.



5. Utilizzo consapevole delle risorse



*Il Ristorante Famiglia Rana si impegna
con determinazione verso un utilizzo consapevole
delle risorse, ponendo al centro dei suoi valori
la sostenibilità ambientale.*

Energia da fonti rinnovabili

Il Ristorante Famiglia Rana è orgoglioso di *utilizzare esclusivamente energia elettrica proveniente da fonti rinnovabili*. Questo significativo passo verso la sostenibilità ha un *impatto positivo sull'ambiente*, riducendo le emissioni di gas serra e l'inquinamento atmosferico. Investendo nelle *energie rinnovabili*, il Ristorante Famiglia Rana dimostra un forte impegno per un futuro più pulito e sostenibile.

Riduzione dell'utilizzo della plastica

Consapevoli dell'enorme impatto negativo della plastica sull'ambiente, il Ristorante Famiglia Rana ha adottato misure concrete per ridurre l'utilizzo all'interno del proprio ristorante. Uno dei cambiamenti più significativi riguarda l'imballaggio degli ingredienti. Grazie a una stretta collaborazione con i fornitori, il ristorante ha scelto di ricevere gli ingredienti freschi in buste di carta o vaschette riutilizzabili. Questa iniziativa non solo riduce l'utilizzo della plastica monouso, ma contribuisce anche a mantenere la freschezza e la qualità degli alimenti.



Compost e riciclo

La raccolta differenziata in cucina viene fatta con cura e i rifiuti vegetali, insieme a residui di potature del frutteto e del giardino, alimentano un compost che li trasforma in prezioso fertilizzante naturale per campi, orto e fiori. L'humus che nutre le terre intorno è un esempio virtuoso circolare, dove inizio e fine del processo coincidono.

Lavanderia

Abbiamo allestito una lavanderia accanto al Ristorante che si prende cura del corredo tessile, realizzato solo con tessuti naturali come lino e cotone. Una *lavanderia a km 0 a bassissimo impatto ambientale*: risparmia energia, risparmia acqua, non utilizza asciugatrici elettriche, non necessita di trasporto.

Utilizziamo un sistema di lavaggio ecologico e sostenibile:

- Le nostre lavatrici sono calibrate esattamente per tipologia di tessuti, quantità e tipo di macchie che quotidianamente lavano, non ci sono quindi «sprechi» e non sono necessari lavaggi «correttivi».
- Sono sostenibili anche i detersivi, che si attivano a basse temperature, aiutando così questo processo di risparmio di tempo, energia, acqua.
- Il lavaggio a basse temperature (30°) permette un consumo energetico inferiore del 79%.
- Le nostre lavatrici professionali hanno una tecnologia ottimizzata, capace di sciacquare perfettamente i capi con due fasi di risciacquo in meno, permettendo un risparmio del 40% di acqua.
- Rivoluzionario nell'ambiente della ristorazione e incredibilmente ecologico è inoltre il processo di asciugatura: noi non utilizziamo asciugatrici, ma tutto viene steso e asciugato solo al sole e all'aria aperta. In questo modo non solo si risparmia energia elettrica ma si allunga di tantissimo la vita dei tessuti e del corredo che non viene corrosa e consumata dalla asciugatura artificiale.

Tutti questi elementi insieme - utilizzo di prodotti delicati, centrifuga dolce, detersivi ecologici che permettono la completa pulitura in un solo lavaggio, macchine che non stressano i tessuti perché lavano a basse temperature - permettono lavaggi rispettosi di divise e tovagliato, che in questo modo sono più longevi e non necessitano di continui riassortimenti.

6. Riduzione degli sprechi

La riduzione agli sprechi è un obiettivo ma anche una filosofia che unita alla tecnica in cucina stimola la creazione di nuovi piatti. Molti dei piatti dello chef Francesco Sodano rispondono a questa filosofia: un unico ingrediente utilizzato in tutte le sue parti come protagonista assoluto del piatto, senza nessuno scarto, oppure un ingrediente, che nasce per una ricetta, si trasforma in una nuova preparazione.

Come il caso delle *Eliche, pane e olio*





Eliche, pane e olio

Un piatto che nasce dalla filosofia antispreco di pane e pasta: con i pezzetti di pasta che si rompono all'interno dei pacchetti, inoculati con il kogji, viene fatta una polvere tostata che condisce la pasta, con il leftover del lievito madre per la preparazione del pane del viene realizzato un brodo dove cuocere la pasta, con il riciclo del pan brioche si realizza un miso che matura anni e che diventa ingrediente che caratterizza un primo difficile da dimenticare.

Pane e nutella è un piatto che lo chef da anni porta con sé nel cuore e in cucina, dove viene preparato con alla base un pan brioche.

Dagli avanzi della sua preparazione che naturalmente si creano nel momento dell'impiattamento, l'idea di utilizzarli trasformandoli in un miso che matura ormai da anni, e che regala una nota fermentativa unica, che inganna il palato come in un'illusione nelle «Eliche, pane e olio» e in altri piatti straordinari.



Seppia sporca e friarielli

Qui la seppia viene usata in tutte le sue parti: cruda, coperta dalla sacca delle uova grattugiata e a lato un'emulsione di fegato di seppia. In accompagnamento al piatto il side: "It's all about cuttlefish", un boccone tutto composto di seppia. Una chips con emulsione di quinto quarto, seppia cruda e bottarga di seppia.





Semi di zucca

Questo unico ingrediente viene usato in ogni parte per creare tante preparazioni diverse contenute nello stesso piatto: latte di semi di zucca cagliato, emulsione di semi di zucca, olio di semi di zucca, miso di semi di zucca, semi di zucca tostati, semi di zucca ossidati, ecc..

Porro tra fumo e cenere

Forse il piatto che più rappresenta lo chef Sodano, questo ortaggio viene cotto ispirandosi ad una cottura ancestrale a bassa temperatura, quella sotto la cenere che sua nonna realizzava nel braciere di casa. Il porro viene utilizzato in tutte le sue parti, arrostito e in crema, lavorato in diverse cotture e preparazioni, anche nei suoi scarti di lavorazione, che diventano letteralmente cenere, che lo copre e che invita l'ospite a scavare per trovare il gusto.





Non hai scampo

Un piatto in cui vengono esaltate tutte le caratteristiche di una materia prima straordinaria, lo scampo. Il corpo viene scottato, le chele diventano un'insalatina, i braccetti un side, con i carapaci un brodo, che unito alla metilcellulosa diventa un film per l'ultimo boccone, l'ultimo atto di questa pièce del mare.

tomorrow's joy Doggy Bag



Ci piace l'idea di
accompagnarvi a casa
quatti quatti, per poi
trovare il nostro posticino
nel frigo o nella
dispensa.
E passare la notte
aspettando... la gioia
del giorno dopo!
Perché alcuni sapori
buoni oggi, sono
straordinari domani.

La nostra *doggy bag* annulla ogni possibile spreco a tavola... le rare volte in cui rimane un boccone! Una fetta di pane fragrante, qualche madeleine di fine pasto... la nostra doggy bag sprigiona bontà e gioia anche il giorno successivo.

P.S. Le nostre etichette sono realizzate con carta ottenuta da scarti alimentari.

7. Impegno sociale

Progetti speciali

Il corredo del ristorante è stato pensato intrecciando due importanti temi: *dal punto di vista sociale*, dare una concreta opportunità di lavoro alle persone ai margini della società, *da un punto di vista ambientale*, enfatizzare la durevolezza dei materiali che la natura ci dona. Per questo la Famiglia Rana ha scelto la *cooperativa Quid*, che ha realizzato tovaglie e tovaglioli con tessuti cuciti da persone provenienti da tutte le categorie a maggior rischio di esclusione lavorativa.

Antonio Marras, unito alla famiglia Rana da profonda amicizia, da sempre attento alle tematiche sociali, ha generosamente disegnato e condiviso con la cooperativa veronese Quid la creatività dei nuovi grembiuli destinati alle brigate di sala e cucina del ristorante. Dal suo laboratorio di Alghero invece provengono le giacche di sala che seguono i colori delle stagioni. Percorrendo lo stile patchwork peculiare di Marras, che unisce nuovo e vecchio, leggero e pesante, monocromatico e grafico, i dettagli dei grembiuli sono stati realizzati recuperando le stoffe del precedente corredo di tovaglie e tovaglioli. Perché tutto si trasforma armoniosamente, proprio come in cucina.





Le divise di Cucina e Sala ispirate alla natura e ai colori dell'autunno, realizzate dalla cooperativa Quid e da Antonio Marras

Artigianalità

Le copertine dei nostri menu e della carta vini raccontano la nostra valle e le sue caratteristiche con un tratto ecologico e super sostenibile.

Tutte le pagine sono realizzate da **PÖI**, un piccolo laboratorio sperimentale di serigrafia e stampa artistica su carta e stoffa. Ö è un'isola per tutto ciò che abbiamo sempre procrastinato.

I due proprietari utilizzano solo materiali di recupero e a basso impatto ambientale. La carta è realizzata con sottoprodotti di lavorazioni agro-industriali. Le illustrazioni sono realizzate con inchiostri vegetali.

Regaliamo a tutti i nostri ospiti un piccolo quaderno creato con gli stessi materiali, realizzato a mano e cucito a macchina. Al suo interno c'è un inserto di carta semi biodegradabile, realizzata a mano con carta riciclata e una miscela di semi di fiori da far germogliare a casa.






Gli *interni* del ristorante dialogano con la *natura*, attraverso le *sfumature naturali* dei vari momenti dell'anno.

La grande installazione sospesa al soffitto è un dono della valle del Feniletto da cui provengono infatti radici, erbe, fiori e piante che Ottavia Bosco, giovane ed emozionante artista floreale locale, ha utilizzato per realizzare questo tributo a Flora e alle stagioni.



Ristorante è anche il *punto d'incontro*, attraverso *l'arte, di luoghi, tempi e culture* apparentemente lontani ma unite nella *centralità della materia*. Per questo si trova esposta una collezione di opere d'arte che con il loro percorso di materiali naturali, richiami alla terra e forme primitive, raccontano la storia dell'uomo: volti in terra cruda e alabastro della veronese Roberta Busato, i calchi di corteccia del cuneese Michele Bruna, i manufatti di legno del vercellese Marco Bellini, i mappamondi di argilla di Nina Salsotto. Promuovere questi artisti talentuosi ma meno conosciuti ai più è un modo per valorizzarli ed al tempo stesso di rendere la società più aperta, sensibile, curiosa.



The background image shows a restaurant interior with a warm, rustic aesthetic. The floor is made of wide wooden planks. Several round tables with white tablecloths are arranged throughout the space, each accompanied by a wooden chair. On the tables, there are various decorative items, including a dark red dome-shaped lamp and a pinkish-red vase. The ceiling features exposed wooden beams and modern, adjustable pendant lights. In the background, there are wooden shelves and a large window with a grid pattern. The overall atmosphere is cozy and artistic.

La decorazione delle nostre sale e la *mise en place della tavola* si compongono di elementi creati in esclusiva per il Ristorante Famiglia Rana da famiglie che attraversano tutta la nostra meravigliosa Italia: la famiglia Bertozzi dalla Romagna, la famiglia Marras dalla Sardegna, la famiglia Brugi dalla Toscana, la famiglia Colì dalla Puglia...

Queste mani di artisti ed artigiani, hanno modellato e decorato per noi le ceramiche, hanno intagliato le splendide ciotole in cui viene offerto il pane, gli strepitosi piatti lignei unici come i tronchi d'ulivo da cui sono stati ottenuti.

Ogni dettaglio omaggia un diverso interprete della materia, perché *l'artigianalità è un valore irrinunciabile.*



Le persone

Ogni elemento del ristorante rispecchia un profondo desiderio di condivisione di idee e talenti, perché il Ristorante Famiglia Rana è un catalizzatore di creatività, che unisce artisti e artigiani diversi ma affini.

Il desiderio profondo di Gian Luca Rana, CEO del Gruppo Rana e ideatore del Ristorante Famiglia Rana, è proprio quello creare sempre luoghi e condizioni per permettere ai giovani di fiorire ed esprimere tutto il loro potenziale. Il Ristorante Famiglia Rana non ha tra i suoi valori solo il racconto poetico del luogo in cui si trova ma anche quello delle persone straordinarie che ne sono l'anima. In cucina e in sala c'è una squadra talentuosa di tanti giovani appassionati, entusiasti, ricchi di talento, innamorati del mondo della ristorazione e interessati alla sua evoluzione.

E' per questo fondamentale pensare anche al benessere dei dipendenti. In controtendenza con l'industria della ristorazione mondiale, la Famiglia Rana offre ***due giorni e mezzo di riposo settimanale, alloggi confortevoli, un ambiente di lavoro amichevole, momenti di condivisione e sostegno ad attività di formazione***, sono alla base del contratto di lavoro e del rapporto tra il Pastificio Rana e i membri della brigata di sala e di cucina.

Famiglia
RAINA

GOURMET EXPERIENCES