

Famiglia  
RANA

**Il Ristorante Famiglia Rana e l'Ambiente**

*Natura, sostenibilità, impegno sociale*

---

# Indice

## 1. Ristorante Famiglia Rana

## 2. Filosofia e valori

## 3. Valle del Feniletto

Sito di interesse comunitario e zona di protezione speciale

Api e arnie

Metodo biologico

## 4. Orto e frutteto

Menu degustazione

## 5. Le eccellenze del territorio

## 6. Utilizzo consapevole delle risorse

## 7. Riduzione degli sprechi

## 8. Impegno sociale

Artigianalità

Progetti speciali

# *1.* **Ristorante Famiglia Rana**

---





## **2. Filosofia e valori**

---



Il Ristorante Famiglia Rana nasce come uno spazio dove la *creatività* non ha limiti.

Tra i suoi valori fondanti ci sono un profondo amore ed un quotidiano *rispetto della materia prima*, che è un dono della *natura* e dunque, come essa, è di per sé perfetta. Ciascuna espressione dell'ecosistema ha una propria identità, che va non solo compresa e tutelata, ma anche valorizzata come fonte ispiratrice.

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 *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.

### 3. 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.

La sinergia tra la Valle Feniletto ed il Ristorante Famiglia Rana è un modello esemplare 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 culinaria, dove sostenibilità e gusto si fondono in una *perfetta armonia di sapori e valori*.



## Api e Arnie



Nella valle incontaminata che circonda il ristorante, la famiglia Rana ha intrapreso varie azioni orientate alla *sostenibilità* dell'area.

Tra queste, una delle più preziose attività di salvaguardia e tutela di dell'ambiente, è stata l'introduzione di *dieci arnie*.





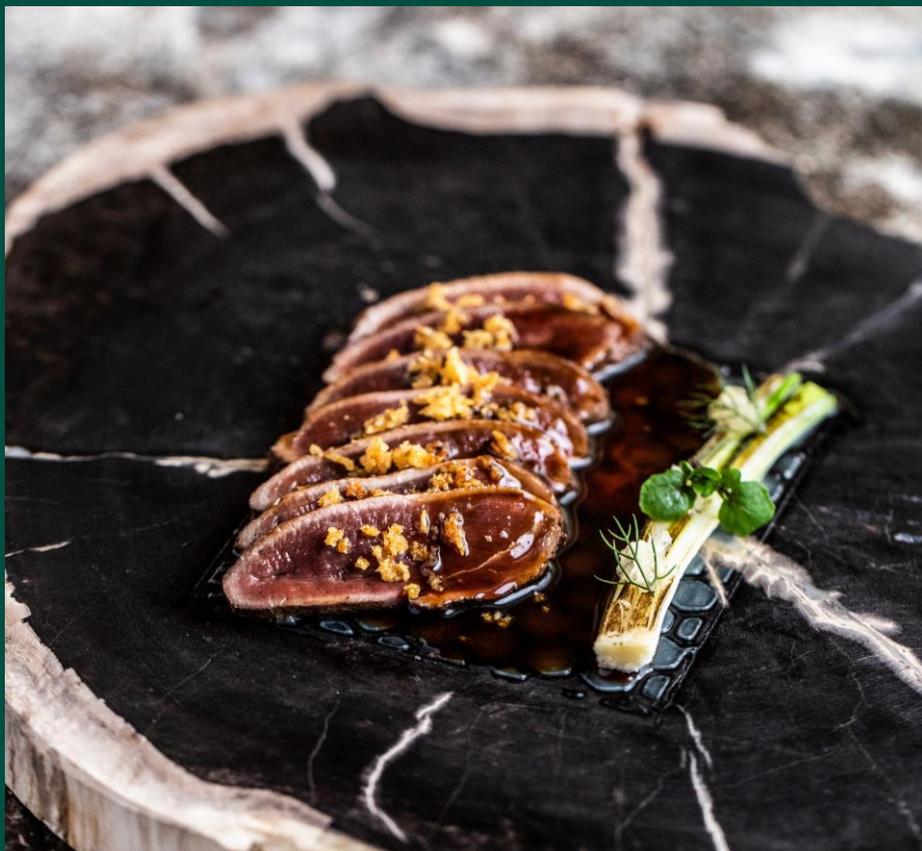
---

Le *api*, insostituibili protagoniste della natura e fondamentali sentinelle dell'inquinamento ambientale, hanno trovato qui 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 nell'ultimo anno hanno prodotto circa 15 kg di miele per arnia, una quantità più elevata rispetto alla media grazie anche alla qualità dell'acqua e alla varietà dei fiori.

## *Anatra, miele e cipollotto*

Qui il favo viene riprodotto alla base del piatto ed il miele compone la salsa che glassa l'anatra e arricchisce il piatto di un sapore inconfondibile.



## *So-Le*

Un dessert che celebra il lavoro della api attraverso il miele ed il polline, ha le iniziali dei nomi delle pastry chef che lo realizzano e per tutto questo non può che splendere come un sole.



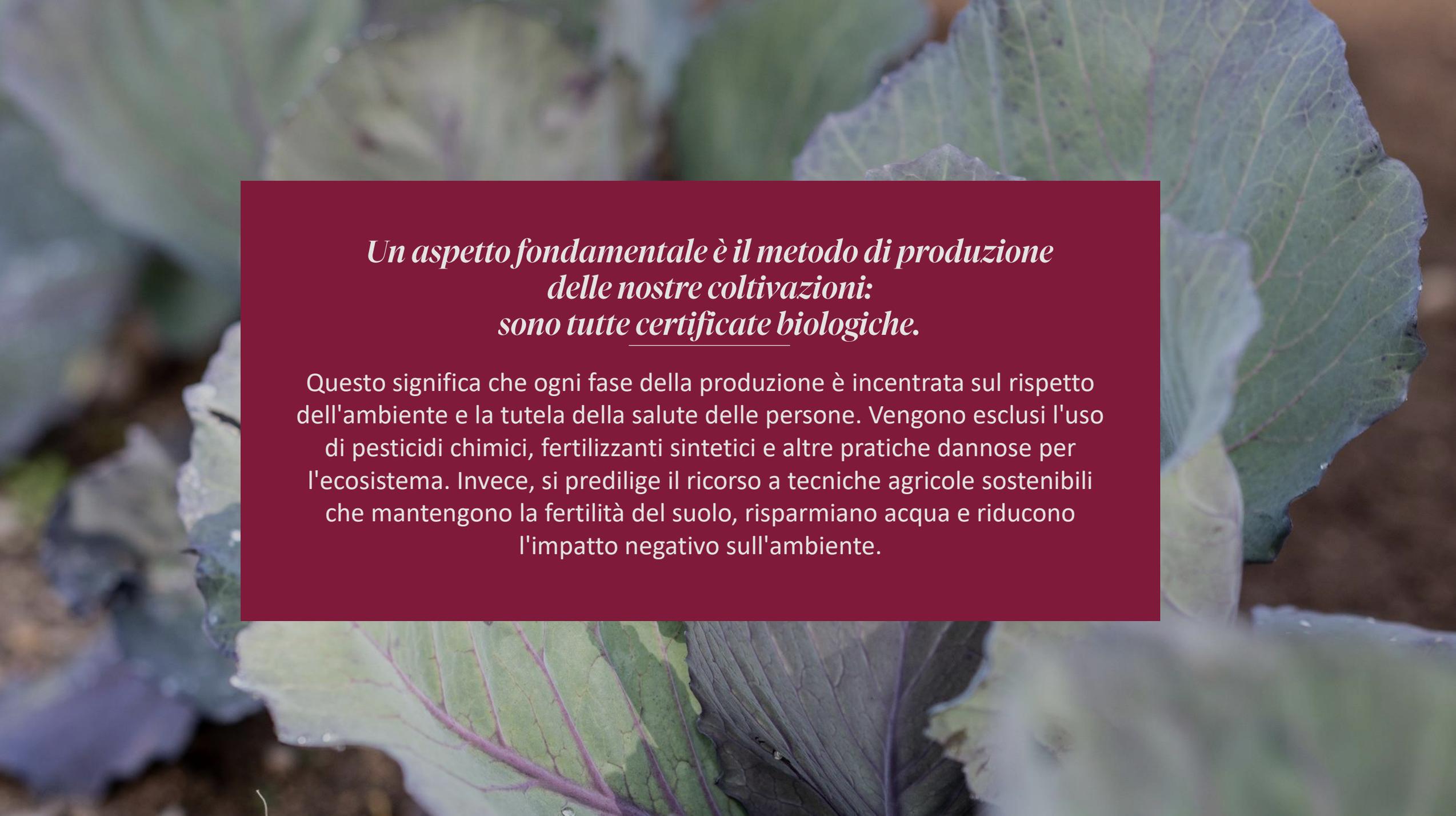
Questo luogo magico, dove la *conservazione della biodiversità* è un obiettivo primario, è una dimostrazione tangibile di come la sostenibilità possa diventare parte integrante della nostra vita quotidiana.

La Valle Feniletto ed il Ristorante Famiglia Rana ci ricordano che possiamo nutrirci della terra senza depredarla, anzi, mettendoci al suo servizio ed assaporando così il meglio che la natura ha da offrire, senza compromettere il suo futuro.



## 4. 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.





---

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....

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.





*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...



Bocciolo di Barbabietola



Cannellone di baccalà alla vicentina,  
erbe del Feniletto e scapece di zucchini



Indivia rossa in due cotture



---

Il *frutteto biologico* è costituito da alberi da frutto di antiche varietà, piante di frutti dimenticati nell'agricoltura convenzionale che contribuiscono alla tutela della biodiversità dell'area. Grazie a questo raccolto, di stagione in stagione vengono prodotte mostarde e confetture usate tutto l'anno.

Nella stagione estiva il 70% della frutta e della verdura necessarie per la realizzazione dei piatti del menu è *autoprodotta*.

## *Menu Degustazione «Natura»*

---

La *Natura* è l'ispirazione principale dei piatti, a tal punto che a lei è dedicato uno dei *menu degustazione*: si chiama proprio «Natura» ed è un percorso nel mondo dei vegetali e alle stagioni. Attinge gli ingredienti principali dall'orto biologico e celebra i frutti della terra.

La natura è una tavolozza di colori e racchiude infinite sfumature. Si trova al centro di ciascuna portata, diventando così il cuore della tavola.



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



## **5. Le eccellenze del territorio**

---

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

### *L'olio extravergine d'oliva*

viene prodotto da un piccolo frantoio a pochi km, tra le colline del Garda

### *Il carrello dei formaggi*

valorizza, attraverso il racconto e la degustazione, i prodotti caseari locali: formaggi di capra e burro dalle malghe della Lessinia, Monte Veronese d'alpeggio...

Esperti artigiani caseari realizzano processi di affinamento dedicati ai nostri prodotti (in botte di Amarone, con i frutti rossi....).





Nel menu non sono molti  
i *piatti a base di carne*.

Per realizzarli la materia prima viene scelta e allevata localmente, come la pecora Brogna della Lessinia e la gallina grisa. Un'azienda agricola non lontana fornisce invece anatre e piccoli volatili.

Il *caviare* viene prodotto da una piccola realtà che ha sede in un paese della bassa veronese (Bovolone).



Il *dialogo attivo e diretto con i fornitori* rappresenta un arricchimento, la conoscenza della loro filosofia e del loro lavoro, consente di raccontarne la storia. L'incontro e la selezione di piccoli produttori e delle eccellenze del territorio rappresenta anche la scelta di compiere *un'azione capace di generare un importante impatto locale*.

Tutti i fornitori del Ristorante ricevono 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 quinto anno consecutivo con il premio *“Best of Award of Excellence 2023”*, 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 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.

## **7. 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'uso 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.

## 8. 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. Un esempio virtuoso è il *Benvenuto della cucina* che viene offerto agli ospiti nel momento iniziale dell'aperitivo.

In ogni stagione l'*ingrediente protagonista* di questo piatto è un *ortaggio*: da esso vengono realizzati vari assaggi che compongono un piccolo concerto capace di valorizzare tutte le note di gusto e le parti della verdura di volta in volta protagonista.

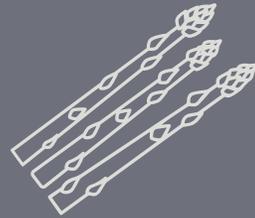
In questo modo dalla buccia alle radici, passando da polpa e succo, vengono utilizzate e trasformate tutte le parti dell'ortaggio esaltandone così le caratteristiche e riducendo lo spreco a zero.

# *Stagioni e ingredienti*



*Inverno*

Radicchio



*Primavera*

Asparago



*Estate*

Pomodoro



*Autunno*

Zucca e castagne

*Benvenuto estate  
con pomodoro*



*Benvenuto autunno  
con zucca e castagne*



## 9. Impegno sociale

---

## Progetti speciali



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



Il *corredo tessile* cambia a seconda della stagione e ne riproduce consistenze e colori.



Tutte le uniformi e le tovaglie sono state disegnate e realizzate da *artigiani italiani*.

La *mise en place* si compone 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 Coli 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.*







### *Diversity & Inclusion*

40% del personale impiegato nel ristorante è composto da donne e sono presenti lavoratori e lavoratrici di 5 nazionalità diverse.

*Famiglia*  
**RAINA**