



L'INIZIATIVA

Carbonara, ossobuco, norma, baccalà. Per il Giro d'Italia i ripieni speciali dei nuovi ravioli di **Giovanni** **Rana**

di REDAZIONE COOK

Quattro proposte in edizione limitata per la **pasta** ufficiale del Giro d'Italia

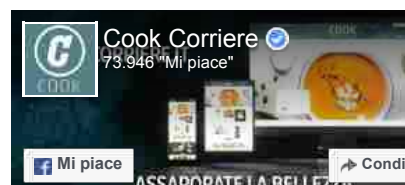
LE ULTIME RICETTE DI COOK**SECONDI
PIATTI**La ricetta
del coniglio**SECONDI
PIATTI**La ricetta del
polpo**DOLCI**La ricetta
del paska:

Dal baccalà mantecato alla norma, dall'ossobuco e risotto con zafferano alla carbonara. Il Pastificio Rana lancia una nuova edizione limitata di Ravioli (disponibile fino a settembre) per rendere omaggio a quattro regioni attraversate dal Giro d'Italia 2021. Un tributo in 4 tappe della gastronomia e tradizione italiana, da Nord a Sud, e alla gara ciclistica «Rosa» (dall'8 al 30 maggio).

«La mia passione per il ciclismo ha radici profonde. È uno sport che pratico abitualmente e che ho sempre avuto nel cuore, tanto da essere stato Amministratore Delegato dei Mondiali di Ciclismo organizzati a Verona nel 2004», ha detto Gian Luca Rana, amministratore delegato del Pastificio Rana. «È quindi motivo di grande gioia e orgoglio per me essere pasta ufficiale del Giro d'Italia 2021 ed accompagnare così una delle più gloriose competizioni del nostro paese. Il Giro racconta una bellissima storia italiana che congiunge le generazioni, proprio come la nostra. Impegno, sacrificio, energia, coraggio e spirito di squadra: principi che rendono unico questo sport in cui mi rispecchio e che da sempre mi guidano come imprenditore e capitano di una squadra di 3.500 persone».

Le eccellenze italiane

Il progetto, che unisce spirito sportivo e gusto, nasce dal forte legame di Rana per il territorio italiano e dalla condivisione di valori che accomunano il Pastificio e la manifestazione ciclistica.

**GLI ARTICOLI PIÙ VISTI****LE RICETTE PIÙ VISTE**

«Il Giro d'Italia e l'azienda **Rana** sono due eccellenze del made in Italy riconosciute in tutto il Mondo. Questa partnership racconta una storia italiana con una tradizione che nasce dalle radici e dalla cultura del nostro Paese — ha detto **Urbano Cairo, presidente di RCS MediaGroup** —. **Lo sport e l'arte culinaria sono due simboli dell'Italia** che rappresentano, raccontano e valorizzano tutti i nostri territori. Quest'anno, inoltre, avremo una tappa che terminerà a Verona - splendida città che ha ospitato molte volte la Corsa Rosa e casa del nostro partner - che sono certo ci accoglierà nel migliore dei modi. **Il Giro d'Italia è da sempre una famiglia itinerante**, che entra nelle case di milioni di persone, e da oggi anche la famiglia **Rana** ne fa parte a tutti gli effetti. Voglio dare loro il mio più caloroso benvenuto».

Le proposte

Quattro le proposte. **Ravioli con ripieno di Baccalà Mantecato** (per rievocare la storia dei marinai veneti e i loro viaggi nei Mari del Nord); **Ravioli con ripieno di Ossobuco e Risotto allo Zafferano** (omaggio a due specialità lombarde); **Ravioli con ripieno alla Carbonara** (omaggio al piatto iconico del Lazio); **Ravioli con ripieno alla Norma** (in onore della Sicilia). Le novità regionali, in confezioni da 250g, saranno disponibili nel banco frigo ad un prezzo consigliato di € 3,99.

La solidarietà

Il lancio di questa edizione limitata **si lega anche a un'iniziativa solidale, in collaborazione con il Banco Alimentare**, con cui l'azienda veronese coopera da anni, e a sostegno di chi non può permettersi un pasto. Per ogni confezione acquistata di ravioli «**Rana** - Giro d'Italia» infatti il **Pastificio** donerà un prodotto fresco **Giovanni Rana** a **Banco Alimentare, che grazie a 2.000 volontari e 8.000 strutture caritative si occupa di distribuire generi alimentari in tutta Italia**. «Sono sempre stato fortemente convinto del **ruolo di responsabilità che le imprese devono avere all'interno della società**, soprattutto in momenti come questi», ha sottolineato **Gian Luca Rana**. «La difficile congiuntura che stiamo vivendo richiede capacità di visione, impegno e costanza per poter **creare e dare valore non solo ai propri dipendenti ma anche alla comunità** tutta. È con questo spirito che ho voluto realizzare questo nuovo progetto proprio per rinnovare la vicinanza e la solidarietà alle persone più deboli».

LEGGI ANCHE

- [Carbonara, le 8 regole per farla a casa \(perfetta\)](#)
- [Ricette italiane famose, le 20 da conoscere all'estero secondo la CNN](#)
- [Risotto allo zafferano, quando cucinare diventa una terapia per distrarsi](#)
- [Pasta alla Norma | 6 trucchi definitivi per farla come in Sicilia](#)
- [Ossibuchi alla milanese con risotto giallo](#)
- [Baccalà, 10 ricette per portarlo in tavola](#)