

IL RISTORANTE E I TAVOLI TRA GLI ULIVI



Il giro del mondo
in una tavola: la sfida
di **Gian Luca Rana**

di Antonino Padovese

a pagina 8

Il giro del mondo in una tavola: la sfida di **Gian Luca Rana**

Il ristorante e i tavoli sotto gli ulivi, viaggio tra eccellenze e ricerca

«**F**amiglia **Rana**» non è solo il nome di un ristorante ma quello di un luogo dove si può viaggiare. In un periodo di mobilità ridotta, **Gian Luca Rana** ha dato vita a un progetto unico, che si nutre delle cose del mondo, dei viaggi effettuati per la passione di conoscere mondi e culture lontane. E di quelli fatti per lavoro, nei 58 Paesi dove è arrivata la **pasta** fresca e da cui sono tornate esperienze, memorie, ingredienti e ricette. Siamo a Oppeano, nella Bassa veronese. Il ristorante è a qualche centinaio di metri da strade trafficate ma immerso nel verde, fra ulivi e alberi secolari, vicino a uno specchio d'acqua dove sono state trovate tracce dell'antica civiltà che nell'età del bronzo viveva sulle palafitte e a pochi chilometri dai siti che l'Unesco riconosce come patrimonio mondiale del-

l'umanità dal 2011. E in questo mondo quasi incontaminato che **Gian Luca Rana** ha deciso di ristrutturare il rustico che per 25 anni aveva ospitato un ristorante tipico, la «Casa di Valle» di Sandra e Giulio Ghizzoni. Ha chiamato alcuni fra i migliori artigiani del Veneto (il marmista Picta di Treviso e lo stilista Stefano Mortari di Verona), del Friuli (il ceramista Alessio Moras di Pordenone) e della Romagna (la stamperia Bertozzi di Forlì) per rifare gli interni, i pavimenti, le mura, i tessuti e i marmi e hanno affidato il gioiello a uno chef che, partito da Napoli, aveva portato una nuova stella Michelin sul Garda con il ristorante Oseleta di Villa Cordevigo a Cavaion Veronese. «Quando ho incontrato per la prima volta Giuseppe D'Aquino – spiega **Gian Luca Rana** – avevo già la mia idea di ristorante, la mia ricetta, ma mi mancavano gli in-

gredienti per farla. Così mi sono rivolto a Giuseppe, di cui apprezzo non solo la cucina, ma anche la sua allegria».

Rana ha investito con D'Aquino il tempo del lockdown di primavera per mettere appunto l'idea di questo nuovo ristorante, riaperto da dieci giorni a pranzo e a cena, ma solo all'aperto, come prevedono le normative anti Covid. Ha 26 posti all'aperto e presto un «private table» sotto gli ulivi. Si chiama «Famiglia **Rana**» perché vuole essere, secondo Gian Luca, «un posto in cui condividere esperienze e viaggi intorno al mondo, accogliente e caloroso come quando torno a casa». Il ristorante (sei persone in cucina e sette in sala) offre un servizio di bistrot per il pranzo al primo piano, mentre a cena ci sarà una proposta gourmet che sarà estesa anche al weekend in una sala molto accogliente con tavoli

tondi e al massimo 20 coperti. Al muro, a contenere una raccolta di testi solo sull'enogastronomia, una libreria come quella delle nostre case.

La carta propone tre percorsi (da 80 e 110 euro): «Storia», con i classici di Giuseppe D'Aquino (Elogio al pomodoro o la Guancia di fassona, amarena, Grue di cacao, erbetto di campo); «Natura», un menù interamente vegetariano con i prodotti che arrivano dall'orto biologico a pochi metri dal ristorante; «Giro del mondo», forse quello più intrigante perché consente, in un periodo di mobilità ridotta come questo, di «scoprire il mondo rimanendo seduti a tavola. Questa esperienza è il diario di viaggio che lo chef e la famiglia **Rana** condividono insieme». Al piano interrato, una cantina con 800 referenze e un tavolo destinato, quando sarà possibile, a chi vuole aprire bottiglie speciali: sarà

lo chef, partendo dal vino, a creare un piatto unico per una cena in cui sarà il cibo a essere abbinato a Bacco. «Questo sarà un luogo – aggiunge ancora Gian Luca Rana – dove far confluire esperienze e idee, ho trovato in Giuseppe e nella sua squadra il piacere di condividere questo viaggio assieme, di elaborare prodotti che nascono qui e che diventeranno prodotti della nostra azienda». Il pastificio Rana fondato dal padre Giovanni («è un assiduo frequentatore di questo locale», conferma lo chef: «ama i grandi classici e ha una grande curiosità gastronomica») ha come fiore all'occhiello il reparto «ricerca e sviluppo». Questo reparto troverà, spiega ancora Gian Luca Rana, la soluzione per moltiplicare e sviluppare un'idea nata nella cucina del ristorante Oppeano in un progetto industriale. La famiglia su questo non ha mai ceduto a compromessi, tanto è vero che l'80 per cento delle macchine utilizzate negli stabilimenti sono state progettate in house e costruite per sviluppare un'idea.

«Aprire un ristorante oggi è una reazione di speranza nata durante il lockdown dello scorso anno che guarda con ottimismo ai prossimi mesi». Il gruppo industriale veronese ha già una linea di ristoranti, che portano il nome del fondatore e che si basano sulla preparazione della pasta fresca. Quando i ristoranti sono stati chiusi, l'azienda ha deciso di pagare lo stipendio a tutti i dipendenti di questo ramo senza ricorrere alla cassa integrazione. Giuseppe D'Aquino è stato scelto per portare una stella a Oppeano? Lo chef si schermisce: «La famiglia Rana mi ha dato ampia libertà nella creazione del menù ma mi ha detto chiaramente "Dobbiamo far da mangiare bene"». «Non è la nostra priorità – precisa Gianluca Rana – perché qui vogliamo essere liberi». Di certo non passeranno inosservati ai critici piatti come la Triglia con romesco e crescita di fiume, l'Ostrica cotta con caviale e salicornia, lo Spaghetto aglio olio e peperoncino con il gambero di Mazara in tre consistenze, crudo, fritto e liquido o il Girasole di garganelli, salsa

d'ostrica, bottarga e asparagi.

Un ultimo pensiero Gian Luca Rana lo dedica all'emergenza che sta vivendo il Paese: «Siamo di fronte al periodo più terribile dal Dopoguerra, con una pesante situazione economica pesante da sanare, con interi settori che devono essere ripristinati e altri che non troveranno la forza. Cambierà la morfologia della nostra società, le persone che hanno le capacità devono dare il meglio, noi come famiglia cerchiamo di dare prospettiva e futuro. Il nostro è un Paese fatto di gente straordinaria, che, messa alla prova, ha dimostrato di dare il meglio e posso dire che non siamo secondi a nessuno. Con tutti i limiti che abbiamo, io a un imprenditore straniero che mi chiede un consiglio dico: se hai le risorse, investi in Italia. Non te ne pentirai».

Antonino Padovese

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**L'imprenditore
la civiltà del cibo**



Sperimentare L'ad del Pastificio Rana, Gian Luca Rana, ideatore del progetto

Luoghi e volti

IL LOCALE DI OPPEANO



Dehors I tavoli del ristorante «Famiglia Rana»



L'esterno
La facciata del locale. Pranzare o cenare all'ombra degli ulivi



Lo chef Giuseppe D'Aquino, allegria e ricerca

Da sapere

● «Famiglia Rana» è il nome del nuovo ristorante della famiglia veronese a Oppeano

● In cucina c'è lo chef campano Giuseppe D'Aquino, che dal 2013 ha conquistato la stella Michelin a Cavaion Veronese