



Giovanni Rana – Le Maestro des pâtes fraîches

Giovanni Rana – Le Maestro des pâtes fraîches

Aujourd'hui, à Milan, j'ai eu l'honneur de partager la table de Monsieur Giovanni Rana.

En effet, à l'occasion du Fuori Salone 2019 les familles Rana et Marras collaborent autour d'un espace innovant. Ainsi, cet oasis de goût et de créativité donne place au Domus de Rana.

A lire aussi :

<https://www.obsessionluxe.com/2016/07/13/vingt-deux-avenue-george-v/>



Un espace intemporel

Dédié à la bonne cuisine et au design

Inspirés de la cuisine Sarde

Photos et vidéos à voir

sur https://www.instagram.com/obsessionluxe._/



Sans transition

Concernant la cuisine, un seul mot d'ordre : responsabilité !

En effet, « Nous cuisinons nous-mêmes les légumes sélectionnés avec soin.

Nous utilisons des fromages en meule entière.

Depuis toujours, nous ne choisissons que de la viande en morceaux entiers, nous la transformons en interne, pour être certains de ce que nous utilisons, sans compromis. »

« Nous n'utilisons que des œufs frais de catégorie A issus de poules élevées au sol. Elles sont nourries avec des aliments d'origine végétale sans colorants artificiels en respectant les critères qui garantissent la qualité organoleptique et nutritionnelle de l'œuf, ainsi que la santé de l'animal. »

« JE NE METS RIEN DEDANS QUE JE NE DONNERAIS À MES PETITS-ENFANTS »

« ... Nous sommes une grande famille ! ... »

Aujourd'hui, je pars à la découverte du Pastificio Rana qui a officiellement ouvert le 28 mars 1962.

En effet, ce qui au départ était, en 1960, des pâtes fraîches faites main, selon une tradition italienne transmise de génération en génération, sont prêtes à devenir des pâtes fraîches à produire à l'échelle industrielle.

Je vais apprendre à faire des pâtes fraîches et me mettre pour une journée dans la peau de Giovanni Rana à ces débuts. Farine, oeuf, rouleau à pâtisserie n'auront plus de secrets pour moi.

Ensuite, j'aurai le privilège de visiter le centre de production. Une expérience unique au sein des lieux où les pâtes fraîches sont créés avec la même passion et le même amour depuis 55 ans.

A suivre, des recettes hautes en couleurs et en saveurs.