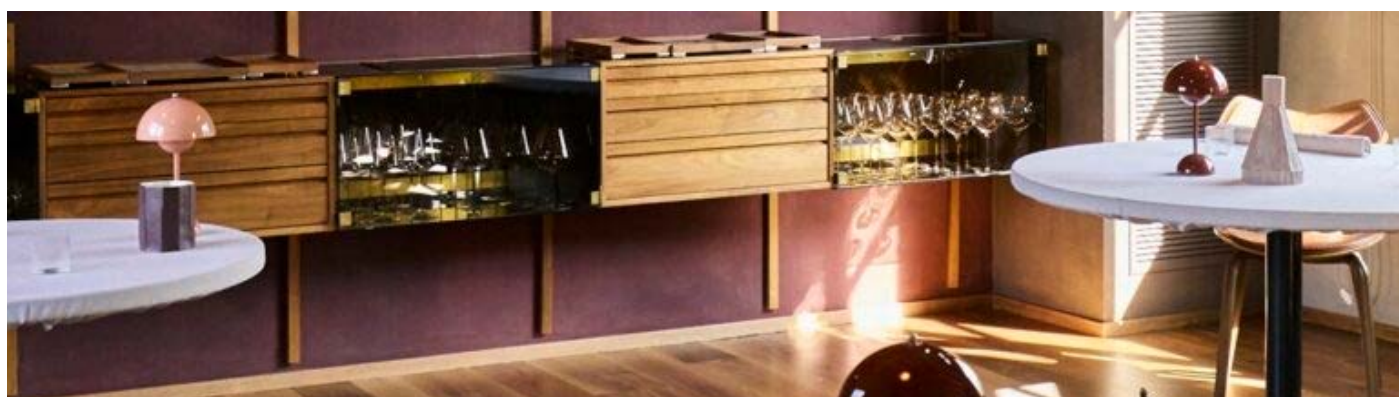


Famiglia Rana: in un luogo unico e immersivo, la toccante cucina di Francesco Sodano

CHEF E RISTORANTI

10/03/2026

Di **Alessandra Piubello**



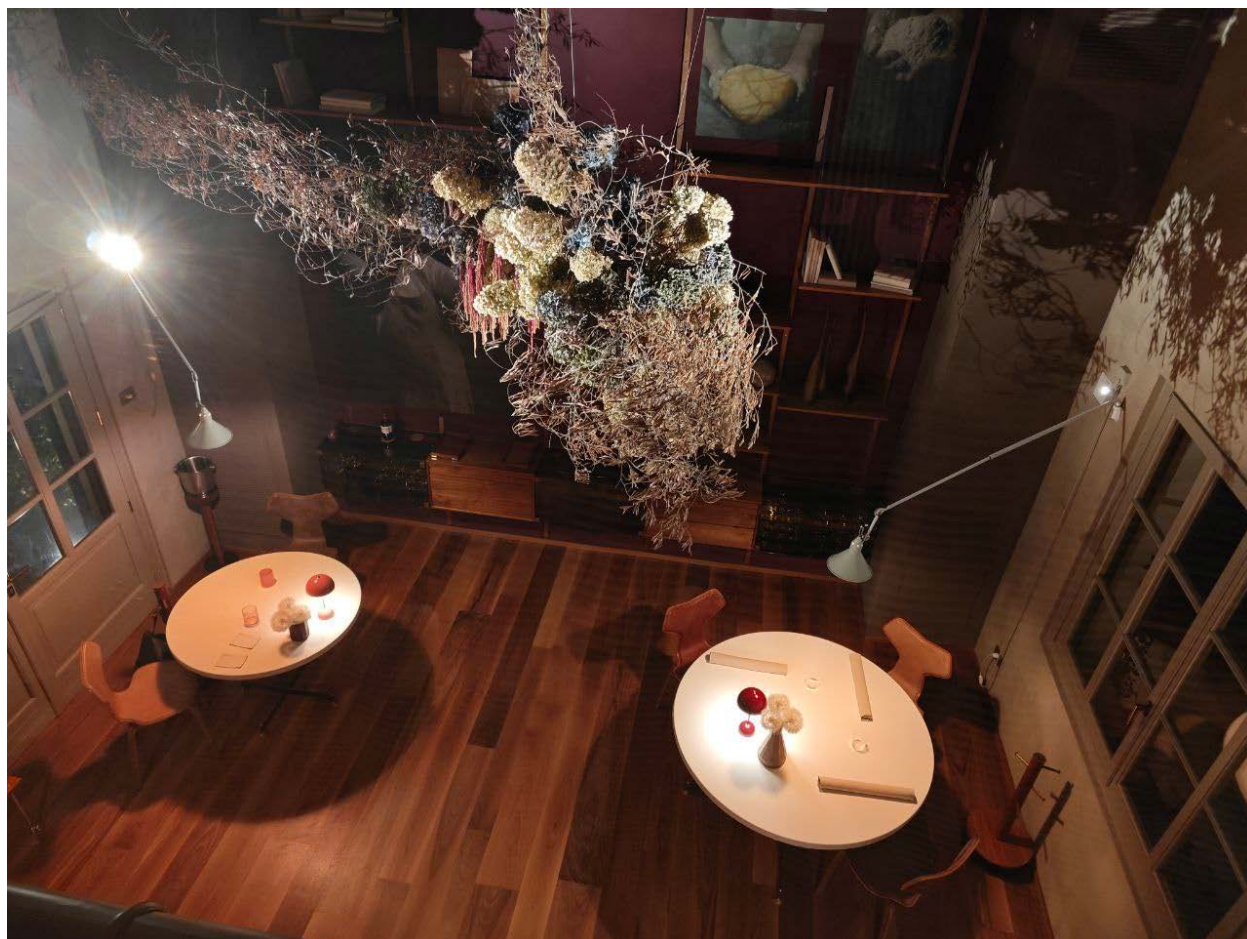


Percorri la via che da Verona ti porta nella Bassa Veronese, verso Oppeano, per circa venti chilometri. I capannoni che spesso fiancheggiano la strada oscurano la bellezza della riserva naturale della Valle del Feniletto. Arrivi al ristorante della Famiglia Rana, che accorpa ben sessantaquattro ettari di biodiversità ed entri in un elemento inserito in questo ambiente naturale, percependolo immediatamente. Gianluca Rana – figlio di Giovanni Rana, patron della pasta ripiena, uomo di rara umiltà che si è fatto da solo – ha scelto questo scrigno di bellezza per condividerla con altri. Ecco che un edificio, un tempo dedicato allo stoccaggio di tabacco e riso, si trasforma in un luogo unico, dove l'incontro tra opere antiche, moderne e plurimillenni fossili contribuisce a farti sentire fuori dal tempo.



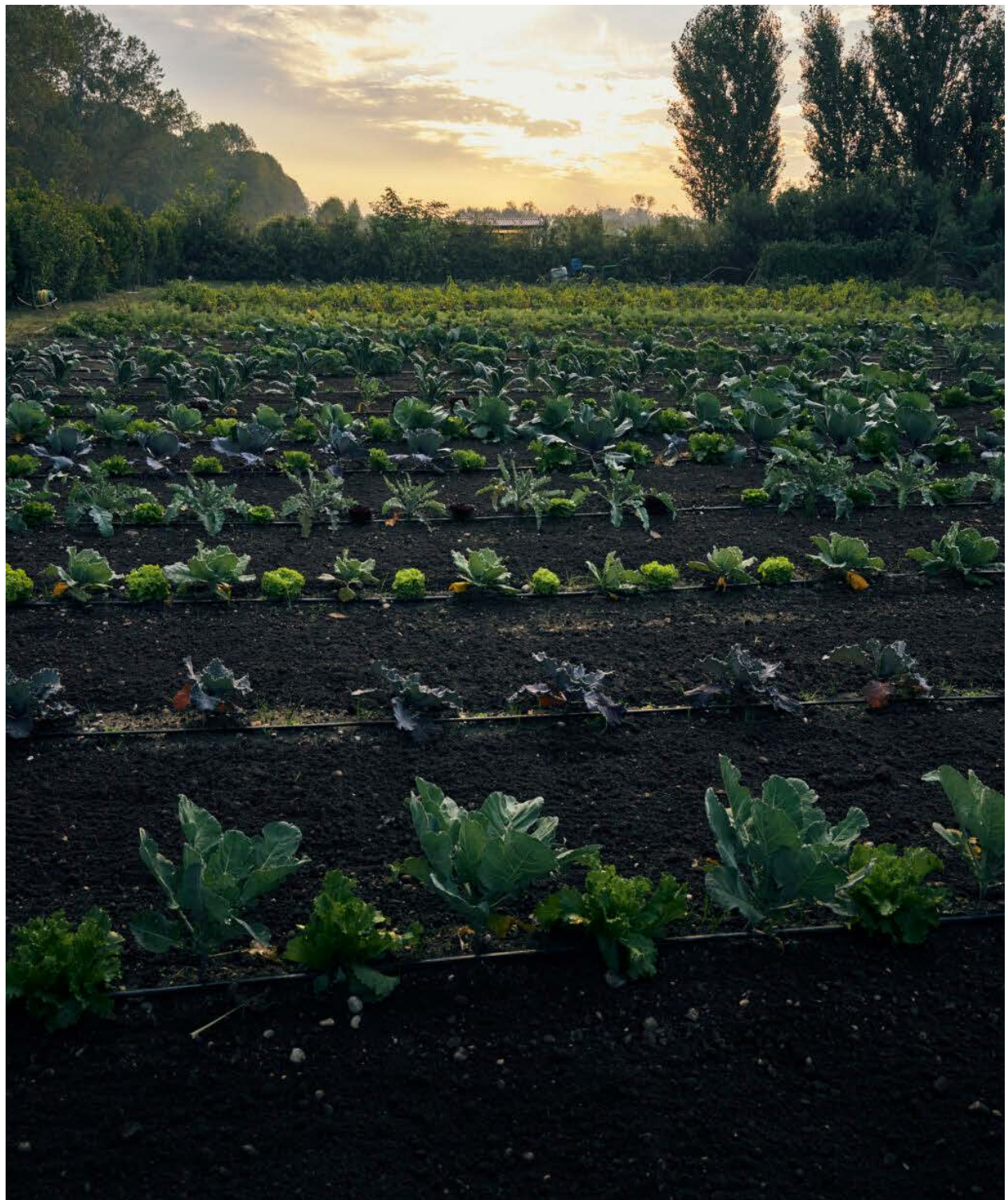


L'accoglienza dei giovani professionisti, sorridenti e affabili, non si limita alle formalità. La sala è viva: le preparazioni vengono completate davanti ai tuoi occhi, il pane fatto in casa viene portato con un apposito carrello (arriva al momento opportuno, non chiederlo prima) e questo crea un piacevole e distensivo approccio di condivisione. Il clima, pur in un due stelle Michelin, è familiare, come nello stile del capostipite. Poi apprendi che le brigate, sala e cucina, in tutto quattordici ragazzi, hanno lavorato insieme, sotto le direttive di chef Francesco Sodano, prima di ritrovarsi qui tutti insieme. E quell'intimità umana, oltre che professionale, si sente e ti fa star bene.



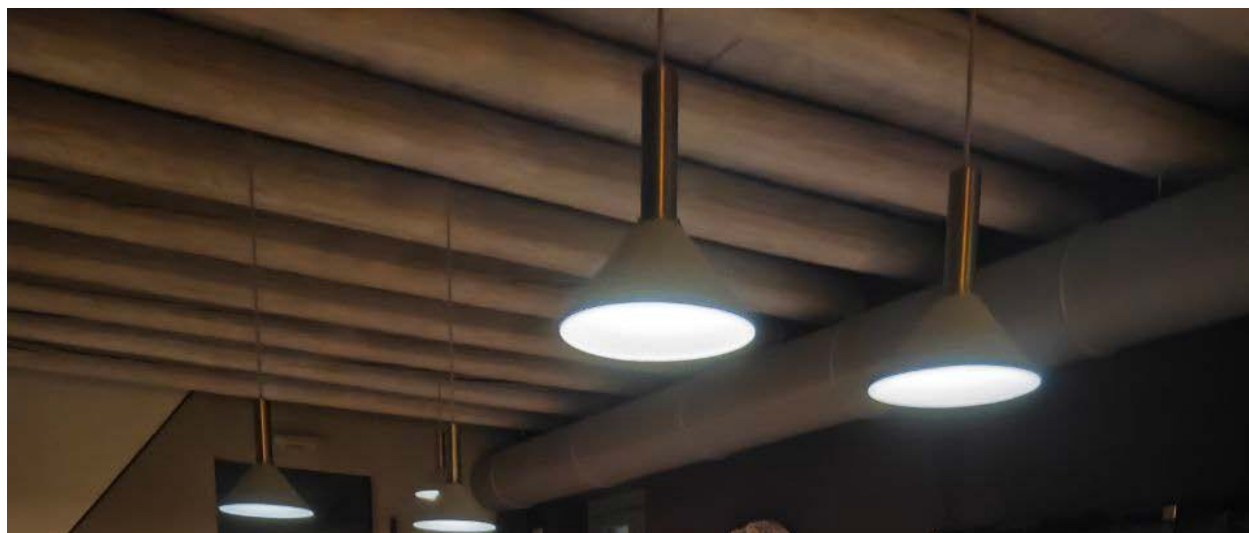
I disegni del menu già fanno immaginare gli orti biologici, dove crescono le verdure che ci troviamo nei piatti, l'aia in cui scorrazzano galline che danno uova biologiche, i frutteti con antiche varietà dimenticate dall'agricoltura convenzionale, le arnie per il miele e i campi seminati con antiche varietà di grano tenero adatte alla panificazione, insieme ad antiche varietà di mais. Esiste pure un vigneto (pare che il vino sia destinato esclusivamente a Giovanni Rana e ai suoi amici) e una scuderia per i cavalli. Cominci a vedere l'oasi incontaminata in cui siamo?

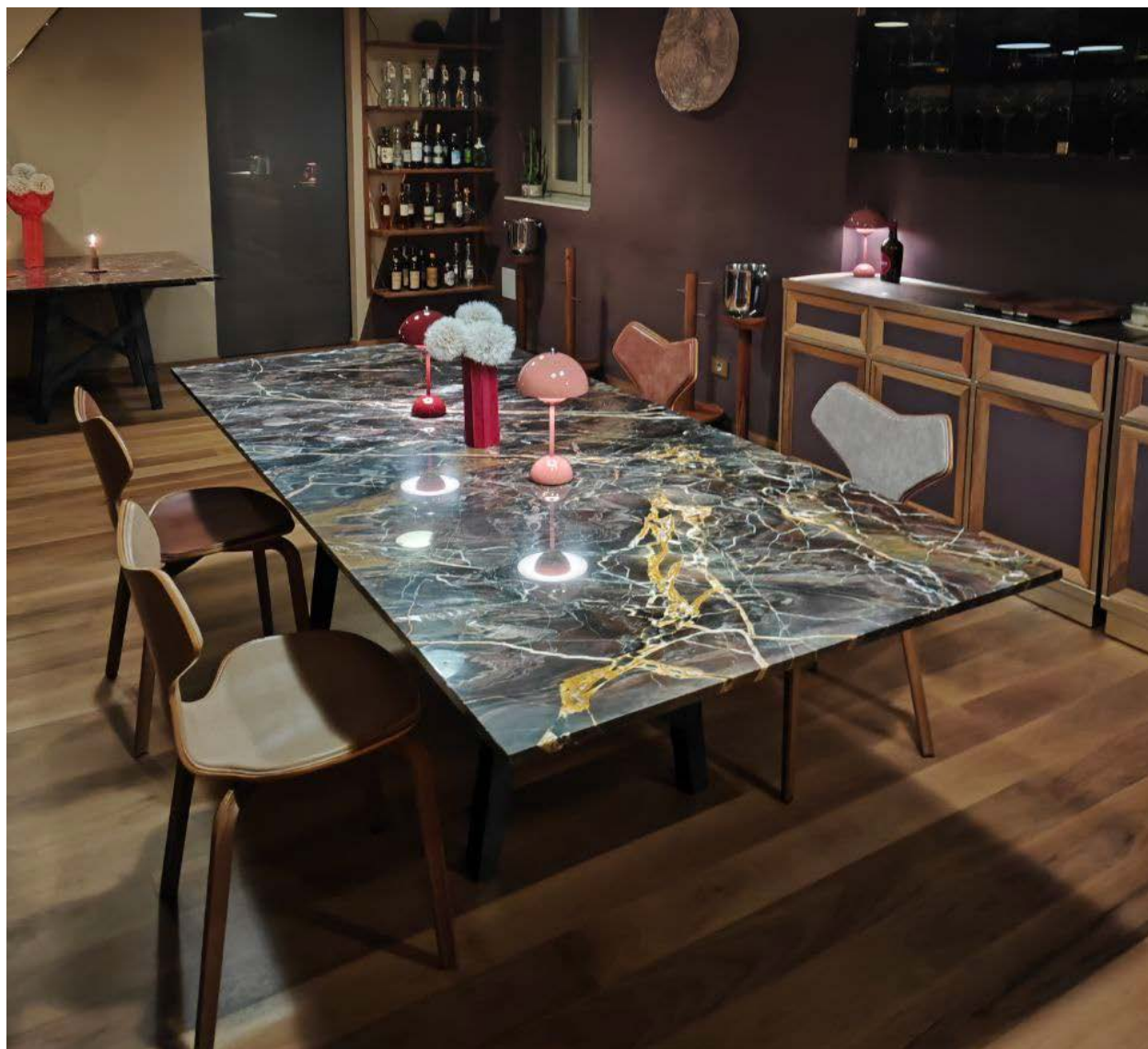






Le sale sono tre, una al pianoterra, con sei tavoli, una al piano di sopra, dove si gode della piccola pasticceria in relax dopo cena seduti in salotto, luogo che può diventare anche uno spazio riservato per un evento privato. Il piano interrato ospita un unico tavolo per cene esclusive.





La carta vini, i menu proposti e la nostra scelta

A guidare le danze il maître Pasquale Sannino, mentre Danilo Massa è il sommelier, che ha pensato a una carta dei vini con circa 1300 etichette. Noto subito che la scelta al bicchiere è ampia, almeno venti referenze e con la possibilità di assaggiare icone italiane e straniere tramite Coravin (sette opportunità). Lo Champagne ha una rilevanza fondamentale e in generale tutta la Francia. Il Veneto ha un suo spazio, con un occhio di riguardo per i

piccoli e medi produttori, in particolare per quelli che lavorano in biologico e in biodinamico.

Natura e bellezza ci circondano, le vediamo sedersi anche alla nostra tavola. Tre i menu: *Ricomincio da tre*, *The Doors* (per entrambi 6 portate a 130 euro, 8 a 150 e 10 a 185) e *Vegetale* (6 portate a 110 euro e 8 a 130). Scelgo l'omaggio al film di Massimo Troisi e alla sua napoletanità, peraltro condivisa dallo chef, nato nella provincia partenopea e al numero magico, il tre. Ricette della memoria, interpretate dalla creatività spiccata di Sodano, mentre l'altro elenco di preparazioni, che prende il nome dal gruppo musicale amato dallo chef, rappresentano anche le porte da valicare per osare su piatti dall'impronta più sperimentale ed è imperniato sulla ricerca e una visione fuori dai confini.

Scelgo le otto portate e resto sorpresa che ben tre su otto siano dolci, poi capirò che due saranno dolci-non dolci, dove la nota fresca e acida dà vitalità e leggerezza alla ricetta. La mano dello chef sa essere vulcanica (nasce alle falde del Vesuvio), avvolgente e mediterranea, fortemente empatica e sensoriale, sempre raffinata pur nella potenza. La sua cucina è avanguardista pur avendo assorbito tradizioni e memorie. Sodano non si ferma mai, è sempre alla ricerca: i Rana gli hanno messo a disposizione un laboratorio, che si trova in una struttura adiacente al ristorante, dove può spingersi oltre con l'immaginazione.

Ogni piatto, dagli amuse bouche alla piccola pasticceria, mi ha lasciato un ricordo vivido. Vi narro brevemente alcune delle ricette. **Capasanta e prosciutto**: il mollusco, dalla consistenza compatta ma un po' gelatinosa, viene

lavorato con prosciutto di Parma stagionato ventiquattro mesi. Dolcezza e delicatezza si alternano a sapidità e grassezza, trasmettendo un'incisiva carica gustativa.



Capasanta e prosciutto

Il piatto del cuore è **Porro tra fumo e cenere**, legato alle memorie d'infanzia, quando la nonna di Francesco utilizzava il braciere di rame per scaldare casa e, una volta spenta la brace, cuoceva sotto la cenere le cipolle e le patate. È il gesto della cottura ancestrale, il fuoco, il cibo coperto dalle braci per cucinarsi e lasciato sotto la cenere fino al momento propizio per il nutrimento. Il porro affumicato cotto sotto la cenere con gel di aglio nero, emulsione di cipollotto, miso di limone e finta cenere (polvere di cipollotto e di carbone) diventa un riuscito contrasto tra acidità e dolcezza, in equilibrato contrappeso, senza mai prevaricare l'una sull'altra, rendendo la ricetta di estrema godibilità. Il **Risotto al limone nero, con capperi e bottarga in cera d'api** vibra d'acidità, ma riesce a essere anche morbido e ricco, con una profondità di sapori impressiva. Sorprendente il **Pane e nutella**, che inverte i colori come in un negativo: il pane, interpretato con colore scuro, subisce un processo di ossidazione, tale che sembra tostato; poi il biancore del gelato a base di olio di nocciola, cosparso di tartufo grattugiato. Un gusto godurioso, che gioca tra caldo e freddo, tra aspettativa e realtà, togliendo le certezze ma ricreandole in modo diverso e memorabile. In quel ricomincio da tre, intuisco un palato raffinato che è un dono ma anche allenamento, una sensibilità nel rispettare la materia prima e un'immensa passione.



Porro tra fumo e cenere





Risotto al limone nero, con capperi e bottarga in cera d'api

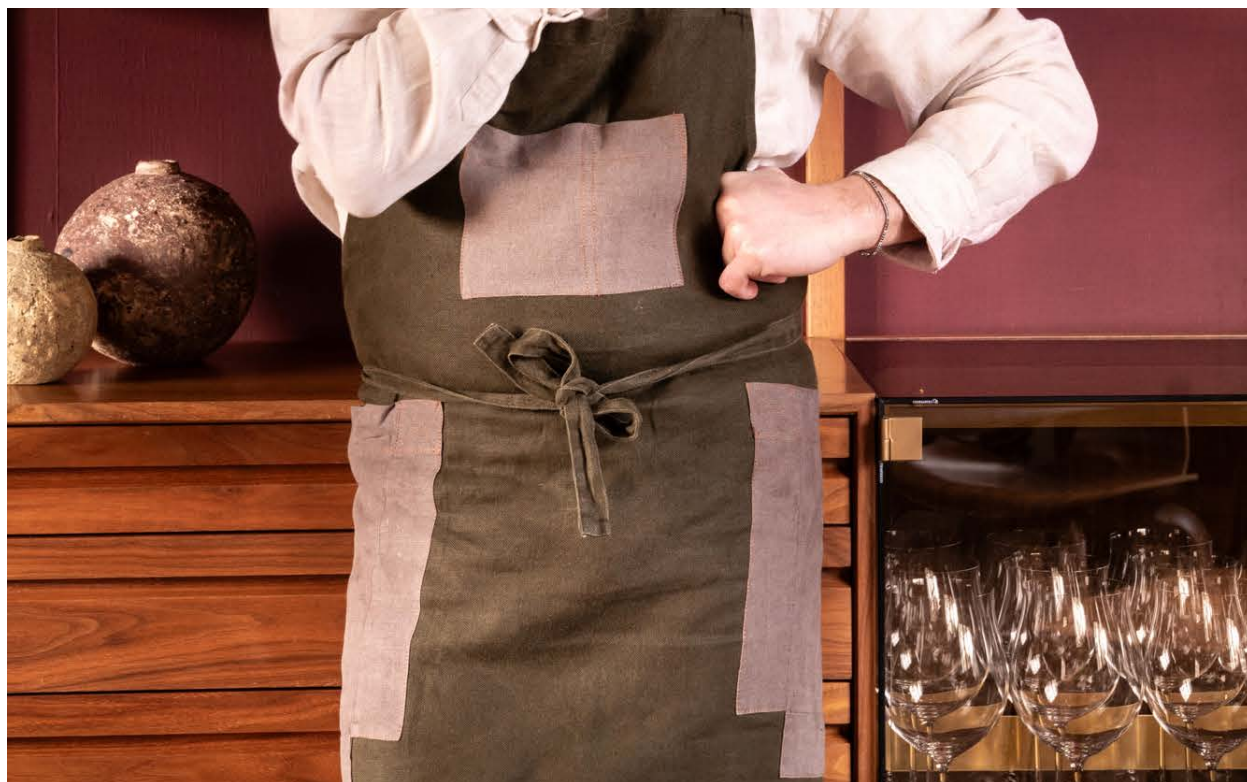


Pane e nutella

Lo chef Francesco Sodano

Sodano arriva a Oppeano nel 2024, ma non vanno dimenticate le esperienze formative con Oliver Glowig all'Aldrovandi Villa Borghese di Roma, all'Oracle di Los Angeles, nei londinesi Galvin at Windows al London Hilton Park Lane, Annabel's club a Mayfair, (oltre a uno stage al Fat Duck di Heston Blumenthal), per poi tornare in Italia al Quattro Passi di Nerano, al Pagliaccio di Anthony Genovese, a Il Faro di Capo d'Orso a Maiori sulla Costiera sorrentina, dove è stato head chef. Poi un periodo di consulenze, di riflessioni, di riappropriazione dei ritmi interiori, fino alla conoscenza con i Rana, che lo chef ha riconosciuto come una famiglia, con dei valori e dei principi che gli corrispondevano, dove è stato accolto e supportato.





Per Sodano, classe 1988, due sono gli elementi fondamentali: la memoria e il tempo. Poi per carattere è curioso e ama sperimentare. “Sono arrivato alla cucina con naturalezza”, spiega Sodano, “lasciando che la memoria della cucina casalinga mi entrasse nell’anima. Ma ho sempre sognato una cucina che non sia solo tradizione, che porti novità e visioni avanguardistiche: vivo questo lavoro come missione e testimonianza”. Con Genovese, con il quale ha lavorato per quasi quattro anni, ha visto uno chef cucinare sempre, ogni giorno, ed essere sempre sul pezzo. Un esempio raro che gli è rimasto impresso, diventando parte del suo quotidiano, oltre al concetto di cucina come dono per gli altri. Sodano è giovane ma ha già la stoffa di uno chef che farà la differenza: lo dimostra nei fatti, anzi, nei piatti.



Photo credits: Ristorante Famiglia Rana