



Aspettando la Milano Design Week: una grotta immaginaria per le cene del FuoriSalone da «NonostanteMarras»

L'affascinante concept store del designer sardo ospiterà i piatti di mare del ristorante stellato della Famiglia Rana

Avrà per tema il mare uno degli appuntamenti più intriganti del **FuoriSalone** durante la prossima **Milano Design Week 2024** e avrà come cornice l'affascinante showroom **NonostanteMarras**.

Da martedì 16 a domenica 21 aprile, il bellissimo concept store del designer sardo Antonio Marras aprirà al pubblico (su prenotazione e per la 6° edizione) il suo **Temporary Bistrot & Restaurant** per un viaggio multisensoriale, tanto artistico quanto gastronomico affidando le suggestioni che giungeranno dal piatto alla mano ispirata di **Francesco Sodano**, chef campano del ristorante stellato [Famiglia Rana](#) di Vallese di Oppeano (VR).

A ispirare l'effervescente creatività che si respira quaggiù in quello che è forse il cuore della Milano Design Week, la zona Tortona, le parole di un autore come **Joseph Conrad** che del mare

se ne intendeva al punto da trasformarlo in protagonista irrinunciabile della sua opera letteraria, e che scriveva: «*Tutto si può trovare in mare secondo lo spirito che guida la ricerca*».



Lo chef Francesco Sodano e lo spazio allestito nello showroom NonostanteMarras (Foto © Ufficio stampa).

Tanto è bastato a **Antonio Marras** per guidarlo nella creazione della sua attesa installazione che verrà presentata proprio durante il FuoriSalone. Gli faranno eco – in questa rinnovata sinergia con la famiglia Rana – le “visioni marine” di chef Sodano.

L'ospite verrà trasportato in una grotta immaginaria, «*in un punto del mare profondo e inesplorato ... “il mare dove non si tocca”*». Tra i piatti, di quel momento clou della giornata che sarà la cena nella sala di Atlantide trasfigurata di anno in anno secondo l'estro di Marras, “*Gamberi, agrumi, acqua di mare*”, il “*Risotto tra la Sardegna e l’Oman con Pompia nera e bottarga di muggine*”, quindi il “*Porro tra fumo e cenere*” (ma dove non manca anche un fuoripista a base di carne con la Tartare di manzo, emulsione di rafano, chips di patate bruciate e polvere di kogii).



Tartare di manzo, emulsione di rafano, chips di patate bruciate e polvere di kogii (Foto © Ufficio stampa).

Il resto della giornata spazia dai momenti riservati alle colazioni sotto i rinfrescanti e profumati auspici del glicine nel giardino-bistrot quindi i pranzi in stile casual-chic, ma senza dimenticare l'irrinunciabile aperitivo con cocktail ispirati alla Sardegna in onore del padrone di casa.

Temporary Bistrot & Restaurant “Famiglia Rana”

Aperto al pubblico da martedì 16 aprile a domenica 21 aprile 2024

Colazione dalle 10.00 alle 12.00 / Pranzo dalle 12.30 alle 15.00 / Aperitivo dalle 18.00

Cena delle 20.00 – menù degustazione 130€ vini esclusi

Via Cola di Rienzo, 8 Milano

Prenotazioni ristoranterana@rana.it Tel. 345 6198431

Data di creazione

11/04/2024

Autore

giovanni-caldara