



La Panarda di Giovanni Rapone dopo 11 anni raddoppia: ora c'è anche la Wine Room

Descrizione

(Adnkronos) -

A Subiaco un nuovo gustoso capitolo di una storia di famiglia che da tre generazioni solletica il palato di locali e turisti con la macelleria e il ristorante a cui si è aggiunta l'enoteca

Subiaco, 28 giugno 2024 - Il ristorante La Panarda ha appena festeggiato undici anni di vita. E la candelina sulla torta è stata una novità per la clientela, quella affezionata e quella rappresentata dai tanti turisti che giungono a Subiaco: l'apertura dell'enoteca, la Wine Room. Accanto al ristorante, ma con un ingresso separato, quasi a voler significare che quello è l'ambiente dedicato al vino. Ovviamente accompagnato da gustosi assaggi dei prodotti che si trovano nel ristorante. L'intento è proprio quello: offrire la possibilità di assaporare i piatti della cucina de La Panarda senza l'impegno di un pranzo o di una cena. Un giorno di festa che Giovanni Rapone ha voluto celebrare insieme ai propri clienti, in collaborazione con la Cantina Casale del Giglio, che anche in questa importante occasione ha messo a disposizione i suoi vini. È l'ultimo capitolo di una storia, quella scritta dalla famiglia Rapone nel settore enogastronomico, iniziata nel 1951 con la macelleria di nonna Giuseppina, che il lavoro lo aveva appreso dal macellaio più bravo del paese. La macelleria della famiglia Rapone è stata poi portata avanti dai nipoti di Giuseppina, Ernesto e Giovanni; quest'ultimo dal 2006 ha condotto da solo l'attività. Ampliandola, grazie alla sua passione e a un'adeguata formazione, alla gastronomia e alla cucina. È nella storia di Giovanni Rapone e della sua famiglia che affondano le radici dell'attenzione e della sensibilità ai prodotti del territorio, con gustose innovazioni. Nel 2013, insieme alla compagna Mirella Savi, Giovanni decide di riaprire un ristorante che da anni era rimasto chiuso. La coppia non si lascia sfuggire l'occasione di poter acquistare il locale attaccato alla storica macelleria, al centro di Subiaco in piazza Emilio Blenio, vicino al Municipio, in un palazzetto tipico con la pietra a vista. È qui, tra pietra e legno segni autentici dei borghi del centro Italia, che vengono serviti i piatti della tradizione locale, con le rivisitazioni ideate da Giovanni e Mirella. Come lo strozzaprete, anche nella stuzzicante versione con pesto di pistacchi e salsiccia di produzione propria. E il celebre cannellone Rapone Style, con sfoglia sottile e tanta carne, secondo la ricetta di nonna Giuseppina, svela Giovanni. E naturalmente le carni, con una notevole selezione di carpacci, sushi di carne, piatti storici della tradizione locale o rivisitati. Utilizzando i prodotti genuini della propria macelleria, 70 anni di esperienza nel settore e la giusta dose di fantasia

e voglia di sperimentazioni. La Panarda, come si può leggere nelle recensioni dei propri clienti i locali, coloro che arrivano a Subiaco per il fine settimana e i turisti che da tutto il mondo visitano quello che è considerato uno dei centri più importanti di tutta la Cristianità ha sempre offerto un'ottima carta dei vini. Un'attenzione che ha portato appunto Giovanni ad aprire l'enoteca accanto al ristorante, ampliando così la tradizione della famiglia Rapone, che da tre generazioni è gli amanti della tavola. L'enoteca è stata pensata anche come luogo pubblico in cui i produttori di vini locali possono organizzare degustazioni. Anche in questo modo viene raccontata la storia di Subiaco.

CONTATTI:

fratellirapone.it

immédiapresswebinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. News Nazionali

Tag

1. adnkronos
2. comunicati

Data di creazione

Giugno 28, 2024

Autore

admin

default watermark