

## Chef STEFANO CIOTTI

A soli 18 anni Stefano ha già lavorato con i più grandi maestri romagnoli: Vincenzo Cammerucci, Gino Angelini, Luigi Sartini, Silver Succi.

Con Luigi Sartini, in particolare, Stefano dice di essersi formato come cuoco e come persona. La grande scuola di Luigi è quella che riguarda la formazione su vari tipi di ristorazione, dal ristorante con cucina d'autore alla cucina tradizionale dell'osteria sottostante. Sartini poi cucina anche per banchetti fino a mille persone e con lui Stefano partecipa a tanti eventi importanti tra i quali la fondazione dell'Eurotoque di San Marino, dove arrivano i più grandi cuochi italiani ed esteri.

Con il Don Alfonso (il più titolato ristorante del Mezzogiorno), a proposito di eventi grandiosi, si andrà a Las Vegas per organizzare un meeting per 600 persone. Stefano ha fatto il giusto tirocinio prima di affrontare adeguatamente la grande esperienza trisestellata del Don Alfonso a Sant'Agata sui Due Golfi. Lì ha conosciuto la profumatissima e colorata cucina del sud, ha avuto anche la fortuna di affiancare Alois Vanlangenaeker, l'allora responsabile di cucina del Don Alfonso: uno chef belga formatosi con i più grandi cuochi d'Europa.

Nel 1999 affronta un'altra indimenticabile esperienza lavorando in diversi eventi organizzati da Gianfranco Vissani e un'altra esperienza da chef all'Hotel Michelangelo di Riccione. Seguono l'Armani Cafè di Parigi (2000) e il Ristorante Diana a Riccione in viale Ceccarini (2001-2003).

Dal 2004 Executive Chef al Carducci 76/Vicolo Santa Lucia di Cattolica, dove riceve la stella Michelin, a novembre 2012 Stefano è stato chiamato alla direzione del nuovo URBINO DEI LAGHI Ristorante e Naturalmente Pizza nella Tenuta Ss. Giacomo e Filippo, dove propone la sua cucina in grado di tramandare tradizione e sapori autentici oltre a un concetto di pizza di alto livello. Al suo fianco il Pastry-chef Thomas Morazzini esperto di panificazione, già nel suo staff al Vicolo Santa Lucia.

## LA FILOSOFIA

"Sono romagnolo nel sangue!!!" urla con compiacimento Stefano, che sente talmente radicata questa appartenenza da tenerne conto quando crea una nuova ricetta, anche quando si ispira o prende spunto da grandi maestri e da piatti che vede o che assaggia. Cultura tradizionale e territorio vengono sempre attentamente considerati, consapevoli che ormai spetta ai cuochi l'onere di tramandarli. Le tecniche e le innovazioni diventano strumenti fondamentali per trasferire la nostra cultura agli attuali e futuri fruitori, evitando, come dice Stefano, che si "impolverino nella teca di un museo".

E così Stefano ripercorre metodi e culture tradizionali per metterli a disposizione di una cucina moderna. Questi concetti, espressi ad Alain Ducasse in occasione di 'Identità Golose', hanno avuto una bellissima risposta: 'C'est la solution!'

Stefano quindi parte sempre...dall'inizio, con piatti 'veri' che devono comunicare la loro essenza. Sostiene che i primi sapori di casa, le memorie dei sapori dell'infanzia fanno tutt'uno e si sedimentano gradualmente con il bagaglio di conoscenze man mano acquisite durante la vita professionale. Il mondo dell'infanzia, la cucina materna, oltre che dare sicurezza, grondano di autenticità. E queste emozioni hanno continuato a perpetuarsi, seppure con maggiore consapevolezza, negli incontri con i 'grandi' (grandi in tutti i sensi) come Luigi Sartini, Gino Angelini, Vincenzo Cammerucci e Silver Succi.

L'esperienza parigina dell'Armani Cafè ha contribuito poi in modo determinante a fargli acquisire quella padronanza dei propri mezzi e quella sicurezza indispensabili per raggiungere nuovi ed importanti traguardi.

E man mano che cresce la professionalità si rafforza anche la capacità di lavorare collegialmente, motivando il gruppo e rendendolo partecipe di obiettivi comuni. E questo atteggiamento riuscirà a penetrare nel prodotto finale e raggiungere in sala la clientela più accorta.

L'utilizzo maniacale dei prodotti freschi, inevitabilmente in gran parte locali, porta Stefano a creare piatti eleganti e sobri nello stesso tempo, dove una sorta di pulizia formale e contenutistica lascia largo spazio al gusto.

## URBINO DEI LAGHI Ristorante e Naturalmente Pizza

Via San Giacomo in Foglia 15

Loc. Pantiere - 61029 Urbino

T 0722 589426 - 580305 - F 0722 580798

[info@urbinoresort.it](mailto:info@urbinoresort.it) - [www.urbinodeilaghi.it](http://www.urbinodeilaghi.it) - [www.stefanociotti.it](http://www.stefanociotti.it)