

Mensile • Anno VII • N°64 Novembre 2012 • Euro 3,50

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

FOOD & BEVERAGE

us
icine
Classico
armat
gelati
torazione
ntaggi
sottozero

Tendenze
Cultura e gusto
il ristorante
va al museo

Chef
La teutonica
passione
di Glowig

9 771971 763003

Foto di Michel Jolyot



Frédéric Panaiotis
**Freschezza
e purezza
lo stile Ruinart**



NELLA PROVINCIA URBINESE, VICINO AL CONFINE ROMAGNOLO, C'È UNA COUNTRY HOUSE ALL'INTERNO DI UNA STRAORDINARIA OASI FAUNISTICA CHE CONIUGA LA PACE E LA BELLEZZA DEL TERRITORIO. RIPERCORRENDO LA CULTURA CONTADINA, OFFRE UNA RISTORAZIONE DI LIVELLO BASATA SUI PRODOTTI DELLA PROPRIA AZIENDA AGRICOLA

Campagna gourmand all'Urbino Resort

Stefano Masin

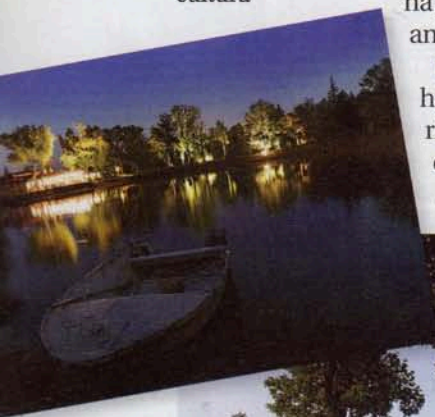


L'Urbino Resort Santi Giacomo e Filippo è un luogo ideale per un soggiorno tra natura, benessere e cultura

L TERRITORIO DI URBINO, NELLE MARCHE, vicino al confine romagnolo, è caratterizzato da una bellezza paesaggistica e architettonica riconosciuta. In particolare, il borgo rinascimentale di Urbino dalla fine degli anni '90 è patrimonio dell'Unesco e l'oasi faunistica La Badia è un Sito di importanza comunitaria. E proprio ai piedi del capoluogo marchigiano sorge l'*Urbino Resort Santi Giacomo e Filippo*, luogo ideale per un soggiorno tra natura, cultura e benessere. Il *resort* si compone di antiche case coloniche inserite in un progetto di più ampio respiro finalizzato non solo all'ospitalità, ma anche alla valorizzazione del territorio e dei suoi prodotti. Inserito nei 360 ettari a coltivazione biologica della Tenuta Santi Giacomo e Filippo, all'interno dell'oasi faunistica, l'*Urbino Resort* è frutto di una ristrutturazione che ha portato nuova linfa alle dimore coloniche di un antico borgo abbandonato.

La Tenuta, di proprietà della famiglia Bruscoli, ha al suo interno anche un'azienda agricola che ripercorre la cultura contadina che si tramanda da generazioni e il ristorante *Urbino dei laghi...e naturalmente pizza*, appena inaugurato, guidato

dallo chef stellato Stefano Ciotti. L'architetto che ha portato a nuova vita il borgo è Massimo Bottini il quale, grazie alla bioarchitettura, ha riportato alla luce le strutture originali senza stravolgerne alcun dettaglio. Oggi, l'*Urbino Resort* ha 32 unità abitative fra camere e suite e un totale di 85 posti letto. Sono sei gli edifici





La suggestiva sala colazioni nella residenza I Fiori. Accanto, lo chef Stefano Ciotti assieme al pastry chef Tomas Marazzini del ristorante Urbino dei laghi...e naturalmente pizza, di cui vediamo un esempio creativo. Qui sopra, una stanza nella residenza Le Aromatiche

padronali per l'ospitalità e ognuno di essi è dedicato a un aspetto della natura e ha un proprio carattere di *interior design*. *I fiori*, un tempo locale per la rimessa degli attrezzi, è ora l'edificio centrale, dove si trovano *reception*, sala lettura, sala *meeting*, sala colazioni e bar. Le due torri, dove un tempo si essiccava il tabacco, sono state trasformate in due eleganti camere in stile inglese con tessuti e arredi firmati Laura Ashley. *I frutti dimenticati*, che è l'edificio più antico, un tempo era un frantoio e ora è una *suite*. *I preziosi* era l'antica villa padronale che è stata suddivisa in cinque *suite* dall'arredamento contemporaneo, *design* d'autore e tessuti preziosi. *Le aromatiche* sono *suite* arredate in stile coloniale con camini e il colore verde che caratterizza gli ambienti. *La limonaia* si compone di due *suite* dall'ambiente molto intimo, affacciate su un panorama suggestivo verso il fiume Foglia. *Le scuderie*, invece, sono la dimora più rustica: delle piccole *suite* con terrazza, attrezzate per gli animali domestici e scuderie per il piacere degli appassionati di equitazione e ippoturismo, che possono ricoverare anche il proprio cavallo.

Per chi ama sport e benessere, in estate la piscina all'ombra del ciliegio regala refrigerio e piacevoli nuotate, mentre l'*Organic Bar* serve centrifughe e frullati di frutta biologica e spuntini *light*. Non manca il centro benessere, all'interno dell'antico fienile, in materiali naturali con ampie vetrate sulle colline del Montefeltro: offre trattamenti e percorsi per rilassarsi e rigenerarsi, come la doccia emozionale, il percorso Kneipp, la vasca ludica e idromassaggio, oltre sauna e bagno turco e trattamenti personalizzati.

Assolutamente da visitare è Urbino, come anche la suggestiva Abbazia del quattordicesimo secolo dedicata ai Santi Giacomo e Filippo, accuratamente restaurata. E poi "perdersi" in percorsi guidati alla

tenuta agricola e all'oasi faunistica La Badia, fare escursioni di pesca, *bird watching* e raccogliere funghi. Per quanto riguarda l'offerta di ristorazione, all'interno del *Resort* c'è il ristorante *La canonica*, per chi vuole godersi piatti tipici senza allontanarsi dagli alloggi; ma spostandosi di poco, sempre all'interno dell'oasi faunistica, val la pena gustare la cucina di Stefano Ciotti al ristorante *Urbino dei laghi...e naturalmente pizza*. Lo chef propone una cucina tradizionale basata su piatti tipici regionali, prevalentemente marchigiani e romagnoli, dando particolare risalto alle paste fresche, ai salumi, ai formaggi e alle carni. A supportare Ciotti nella parte dedicata a pizze e dolci c'è il *pastry-chef* Tomas Morazzini, che prepara l'impasto per la pizza con lievito madre e farine biologiche ottenute dai grani di Urbino Agricola. E dal momento che una buona cena non è tale senza un buon vino, il sommelier Alan Mancini, collaboratore storico di Ciotti, cura la ricca carta di vini e birre. **F&B**



SCHEDA

Urbino Resort Ss. Giacomo e Filippo

via San Giacomo in Foglia 7
località Pantiere
61029 Urbino
tel. +39 0722.580305
fax +39 0722.580798
www.urbinoresort.it
info@urbinoresort.it