



Italia a Tavola.net



Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità
sono le 16:35:52 di martedì 08 gennaio 2013 - 27178 articoli presenti nell'archivio

Home EXPO2015 ALIMENTI VINI BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE CIRCOLI
LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI PUBBLICITÀ SITEMAP CONTATTI POLICY CERCA IN ARCHIVIO:

26 - 30 gennaio 2013
Lione - Francia
Badge di accesso gratuito qui
WWW.COLTELLERIAICOLLINI.IT

LOCALI > RISTORANTI E PIZZERIE 08/01/2013 15:50:00

A Urbino nuova tappa per buongustai In cucina lo stellato Stefano Ciotti

"Urbino dei Laghi ristorante e naturalmente pizza" è il nuovo locale aperto dalla Tenuta Ss. Giacomo e Filippo nell'oasi faunistica de "La Badia". Ai fornelli il cuoco Stefano Ciotti, che coniuga cultura e territorio

La Tenuta Ss. Giacomo e Filippo nell'oasi faunistica de "La Badia", ai piedi di Urbino, si è rinnovata di recente con un importante progetto di ristorazione all'insegna del biologico e dell'ecosostenibilità. Non lontano da Urbino Resort, country house nata dal restauro di antiche case coloniche e dedicata all'ospitalità, sorge Urbino dei Laghi, incantevole area acquatica della Tenuta, con tre laghetti pescosi circondati da querce secolari. In questo angolo di natura, ha aperto al pubblico da metà novembre 2012 "Urbino dei Laghi ristorante e naturalmente pizza", con il rinomato cuoco Stefano Ciotti (nella foto), stellato Michelin, che da sempre coniuga cultura e territorio con la sua cucina in grado di tramandare tradizione e sapori autentici. Già executive chef al Vicolo Santa Lucia dell'hotel Carducci 76 di Cattolica, Ciotti è stato chiamato alla direzione del nuovo ristorante ma anche alla guida di un più ampio progetto che coinvolge la ristorazione di Urbino Resort.

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

- A Urbino nuova tappa per buongustai In cucina lo stellato Stefano Ciotti
- A Bergamo il nuovo ristorante M1.1le Storie e sapori della tradizione a tavola
- "Sugo, vino e cucina" a Roma Per chi ha nostalgia del ragù della nonna
- Specialità piemontesi e pesce fresco al Ponte Vecchio di Torino
- Don Camillo rientra ne Le Soste di Ulisse
- Tutti i sapori del mare... "A modo mio" Pesce freschissimo a Roma



CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parola chiave

24/25/26/27 FEBBRAIO 2013
ALIMENT & Attrezzature
Food & catering equipment
ALIMENT&ATTREZZATURE
CENTRO FIERA DI MONTICHIARI

2 / 4 Marzo 2013
Villa Braidà
Mogliano Veneto TV
Alberto Marcomini presenta
formaggio
IN VILLA '13

Per Urbino dei Laghi, Ciotti propone la sua cucina e un concetto di pizza di alto livello come vere e proprie emozioni del gusto completamente "naturali"; fondamentale è infatti la ricerca e l'utilizzo di materie prime che provengono in larga parte dall'azienda Urbino Agricola all'interno della Tenuta: 360 ettari a coltivazione biologica controllata e sottoposta a continua salvaguardia in quanto Sito di importanza comunitaria (Sic) della Provincia di Pesaro e Urbino. Un'azienda che è la consacrazione di un culto agricolo reiterato da generazioni sul territorio di San Giacomo in Foglia, grazie al quale la tradizione rinascimentale delle colture si tramanda e si rinnova nelle rigogliose piantagioni di vite, ulivi, grano e frutteti, oltre che negli orti ricchi di verdure ed erbe aromatiche.

Olio, miele e vino sono prodotti direttamente dall'azienda agricola e frutta e verdura fresche vengono raccolte quotidianamente dall'Orto dei Laghi per essere impiegati in cucina, così come le erbe aromatiche dell'Orto botanico di Urbino Resort. Il linea con la filosofia della famiglia Bruscoli, proprietari della Tenuta da sempre impegnati nella valorizzazione e nel rispetto dell'ambiente e delle sue radici storiche, il ristorante vuole dunque essere un nuovo fiore all'occhiello in

termini di ecosostenibilità e di cultura alimentare, con l'apporto dello chef Stefano Ciotti, noto per i suoi piatti "veri", fatti per comunicare la loro essenza.

Il menu

Il menu tra natura e tradizione ideato per "Urbino dei Laghi ristorante e naturalmente pizza" si contraddistingue per la qualità delle paste fresche e delle carni, per l'accurata ricerca nella scelta di salumi e formaggi e per le specialità dal mare e dai laghi. Prelibatezze come Passatelli, consommé allo zafferano di talamello; Piccione ripieno, polenta gratinata e verze; Cannolo di polenta di Piobbico e baccalà, scalogni e squacquerone; Trota, rape e salsa al cren; Cappuccino di zucca, gorgonzola e rosmarino.



Le pizze sono completamente naturali e, oltre ad una selezione di pizze classiche, il menù comprende pizze creative del tutto inedite, da assaporare anche a degustazione. L'impasto è preparato con lievito madre e farine biologiche ottenute dai grani di URBINO Agricola ed è fondamentale in tal senso l'apporto di un grande esperto di panificazione, già nello staff di Stefano Ciotti: Tomas Morazzini, pastry-chef che dal '97 utilizza un lievito madre di ben 65 anni a cui ha dato il nome di "Eleonor". Una base ottenuta da un'accurata e lunga sperimentazione che, durante la cottura nel forno a legna, si sposa a meraviglia con i sapori della farcitura tradizionale e soprattutto con la combinazione di sapori creata a regola d'arte dallo Chef, come la Pizza con baccalà, mais croccante, squacquerone e scalogni o la Pizza con fior di latte, fonduta di formaggi, tartare di vitello e uovo colante al tartufo nero.

Da non perdere infine l'ampia varietà di dolci preparati da Tomas Morazzini, tra cui: Mousse al cioccolato bianco tostato, pere, caramello e biscotto savoiardo; Pan di Spagna alle mandorle, crema all'olio d'oliva, frutta al miele e Sorbetto al melograno. La carta dei vini e delle birre è curata da un altro collaboratore storico di Ciotti, il sommelier Alan Mancini.

Urbino dei Laghi ristorante e naturalmente pizza
via San Giacomo in Foglia, 15 (loc. Pantiere) - 61029 Urbino (Pu)
Tel 0722 589426 / 580305
info@urbinoresort.it
Chiuso il martedì.

Urbino dei Laghi - Tenuta Ss. Giacomo e Filippo

Mi piace

Tweet

Condividi



COMMENTI (0) - di la tua

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Ai sensi del D.lgs. 196/2003, La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità.

Letta l'informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.

Cognome *

Nome *

Indirizzo

Città

CAP

Provincia

Nazione

Telefono

Fax

Azienda

Professione

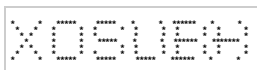
Categoria *

E-mail*

Sito web

Messaggio

Codice di verifica



Voglio ricevere le newsletter settimanali