



Tutti i Libri subito disponibili al **15%** di sconto

INIZIA LO SHOPPING

 Consiglia  Tweet  Pin it    

Rimuovi dalla timeline di Facebook

CHEF REGIONALE
08/02/2013

Stefano Ciotti, la pizza gourmet diventa biologica

Il romagnolo Stefano Ciotti ha aperto un locale eco sostenibile dove anche per la pizza vengono utilizzati prodotti biologici: ecco la sua cucina dal sapore autentico nel cuore del Montefeltro

FLAMINIA GIURATO (NEXTA)

Situato nel cuore del Montefeltro, ai piedi di Urbino, sorge l'Urbino Resort Ss. Giacomo e Filippo, il luogo perfetto per un soggiorno tra natura, cultura e benessere. In pochi anni questa incantevole struttura polivalente ha visto crescere la sua notorietà come meta tra le più affascinanti del nostro paese e sempre più numerosi sono gli ospiti provenienti da tutta Italia e dall'estero.

E' qui che lavora lo chef stellato Stefano Ciotti, simpatico e giovane cuoco romagnolo, dove ha aperto una pizzeria che utilizza la farina biologica prodotta nella stessa azienda agricola e la lievitazione naturale, sotto l'attenta supervisione di Thomas, pasticcere "naturalista" e collaboratore storico dello chef. E' il ristorante Urbino dei Laghi, dove Stefano propone la sua cucina dal sapore autentico e memoria tramandata ed un concetto di pizza del tutto inedito e di alto livello. Qui si può assaggiare la pizza classica e tradizionale e una più creativa e gourmet.

Stefano Ciotti vanta un curriculum di tutto rispetto: dall'Istituto Alberghiero di Riccione si trova a collaborare per diversi ristoranti della città, per poi proseguire le sue esperienze alla Taverna Righi di San Marino, al Ristorante Don Alfonso a Sant'Agata sui Due Golfi, al Palazzo Viviani a Montegridolfo fino alle sue prime esperienze da chef all'osteria della Miseria a Gabicce Monte e all'Hotel Michelangelo di Riccione. Nel 2000 lo troviamo all'Armani Cafè di Parigi, un periodo che ha contribuito in modo determinante a fargli acquisire quella padronanza dei propri mezzi e quella sicurezza indispensabili per raggiungere nuovi ed importanti traguardi. Ancora lunga è la lista tra esperienze di alto livello, riconoscimenti (tra cui miglior cuoco emergente per l'Italia del Nord alla manifestazione Emerge di Monza) ed iniziative.

Bisogna però parlare anche della sua filosofia, che mette in primo piano cultura tradizionale e territorio uniti a tecnica e innovazione: secondo Stefano spetta ai cuochi l'onere di tramandare la cultura culinaria ai futuri fruitori. Ecco quindi che viene creata una cucina moderna che ripercorre la tradizione, con i piatti più genuini capaci di comunicare la loro vera essenza. Tutto questo viene completato dall'utilizzo maniacale dei prodotti freschi, la maggior parte locali, che porta a creare piatti eleganti e nello stesso tempo sobri.



Stefano Ciotti

Ultimi Articoli

+ Tutti gli articoli



+ Stefano Ciotti, la pizza gourmet diventa biologica



+ Ryan Clift, da Singapore a Identità Golose



+ La cucina creativa e lineare di Fabio Cucchelli



+ Fabrizio Mantovani, nuove proposte gastronomiche



+ La cucina in libertà di Alessandro Cappotto



+ Kotaro Noda: passione, talento e creatività

Condividi gli articoli con i tuoi amici

Con l'app Facebook LaStampa.it puoi condividere immediatamente le notizie e gli approfondimenti che hai letto. Attiva l'app sul tuo profilo e segnala a tutti i tuoi amici le tue news preferite! Scopri di più su facebook.lastampa.it/

Accedi a Facebook



E per la serata speciale di San Valentino Stefano interpreta i grandi classici in chiave romantica. Il suo menu ad hoc comprende: tartare di vitello alla senape di Dijon ;cocktail di gamberi con guacamole di avocado; risotto allo Champagne; anatra all'arancia; crepe Suzette all'arancio e Grand Marnier; piccola pasticceria. Il costo totale a persona è di 40 euro, escluse le bevande.

Nexta

Nexta

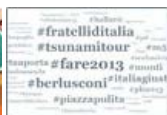
SPECIALE ELEZIONI



NEWS /
MULTIMEDIA



SCOPRI LE
NOSTRE APP



LE VOCI DELLA
POLITICA



PREMIO 1APP
4DEMOCRACY



I RISULTATI DEL
2008



GOOGLE
ELEZIONI

Annunci PPN



Romantico San
Valentino
Italotour ti porta nelle città
più romantiche, scopri gli
sconti!
AlptourWorld



Cerchi l'hotel ideale?
trivago™ - Compara Hotel e
risparmia fino al 78%
trivago.it



American Express
per te!
Carta Verde con quota
gratuita il primo anno! Scopri
di più!
americanexpress.it