

## Cucina e pizza di alto livello completamente "naturali"

### COMUNICATO STAMPA

La **TENUTA Ss. Giacomo e Filippo** nell'Oasi Faunistica de "La Badia", ai piedi di Urbino, ospita al suo interno un importante progetto di ristorazione in completa sintonia con la natura.

Non lontano da **URBINO Resort**, country house nata dal restauro di antiche case coloniche e dedicato all'ospitalità, sorge **URBINO dei Laghi**, incantevole area acquatica della Tenuta, con tre laghetti circondati da querce secolari.

In questo angolo di natura, ha aperto al pubblico, da novembre 2012, **URBINO DEI LAGHI Ristorante e Naturalmente Pizza** con la cucina dello Chef **Stefano Ciotti** e un **concetto di pizza di alto livello** completamente "naturale".

A **URBINO DEI LAGHI** è fondamentale la ricerca e l'utilizzo di materie prime che provengono in larga parte dall'azienda **URBINO Agricola** all'interno della Tenuta: trecentosessanta ettari a coltivazione biologica controllata e sottoposta a continua salvaguardia (sito di Importanza Comunitaria 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**. Ultima novità, l'intera **filiera produttiva dei vini** ha acquisito **certificazione biologica I.M.C. al 100%, dalla coltivazione alla vinificazione**, con conseguente inserimento del logo europeo su tutte le etichette.

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.

**URBINO DEI LAGHI Ristorante e Naturalmente Pizza** ha ricevuto inoltre il massimo riconoscimento dei **Tre Spicchi Gambero Rosso** e fa parte delle guide 2014 e 2015 **"Pizzerie d'Italia"** per la categoria **Pizza Gourmet** nelle regione Marche: premiata l'eccellenza della pizza al piatto con impasti a lievitazione naturale, materie prime selezionate e abbinamenti insoliti, spesso cucinati come per veri e propri piatti d'alta cucina.

### IL MENU

Il **menu** tra natura e tradizione ideato per **URBINO DEI LAGHI** 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.

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 del grande esperto di panificazione, **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 creati a regola d'arte dallo Chef. Da non perdere infine l'ampia varietà di dolci, preparati da Tomas.

Oltre ai vini della casa, è a disposizione una ricca carta di vini e birre, curata dal Sommelier **Alan Mancini**.

### L'AMBIENTE

**URBINO DEI LAGHI Ristorante e Naturalmente Pizza** dispone di 120 coperti, distribuiti tra la grande sala interna con ampia vetrata, da cui si può ammirare lo spettacolare paesaggio lacustre, e un suggestivo dehor affacciato sul lago. Costruito intorno a querce secolari che sfondano il soffitto verso il cielo, il ristorante è parte integrante dell'ambiente circostante e regala agli ospiti emozionanti scorci naturalistici.

Travi in legno, pavimenti in marmo, parquet e pietra, finemente accostati, e un sobrio ma ricercato arredo rendono inoltre questo luogo estremamente accogliente.



## URBINO DEI LAGHI Ristorante e Naturalmente Pizza

### SPOSATI DENTRO IL PAESAGGIO

Il magnifico paesaggio e la capienza dell'ambiente fanno di URBINO DEI LAGHI Ristorante e Naturalmente Pizza un luogo ideale anche per cerimonie e matrimoni. Lo staff saprà interpretare le esigenze dei clienti con sensibilità e scrupolosa cura di ogni dettaglio. Cerimonie fino a 250 coperti.

Venire a URBINO DEI LAGHI significa entrare in contatto con la natura attraverso tutti i cinque sensi. Una meta ideale per pranzi e cene in qualsiasi stagione dell'anno, dove, in nome della "qualità diffusa", si coniugano a meraviglia natura, tradizione ed enogastronomia.

**Coperti** > 120 (Ristorante alla carta)

**Orari** > tutti giorni 19 - 24 | sabato e domenica 12 -15 / 19 -24

**Giorno di chiusura** > martedì

**Prezzo medio** > 35,00/40,00 Euro, vini e birra esclusi

Si accettano tutte le Carte di credito

### TENUTA Ss. Giacomo e Filippo

#### 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 - www.urbinodeilaghi.it

www.tenutasantigiacomoeffilippo.it

### UFFICIO STAMPA

Alessandra Zanchi

M +39 328 2128748

info@presszanchi.com / press.zanchi@gmail.com

www.presszanchi.com