



Venerdì 22 novembre 2013

COMPLEANNO di URBINO DEI LAGHI

Ore 20.00 Apertura

Ore 20.30 Show cooking - Chef STEFANO CIOTTI

Ore 21.15 Concerto live - I SIMAN TOV

Il buffet > pane e companatico

Ingresso a offerta devoluto in beneficenza ad AMREF

COMUNICATO STAMPA

Venerdì 22 novembre, **URBINO DEI LAGHI Ristorante e Naturalmente Pizza** festeggia il suo **primo compleanno** con un grande evento aperto a tutti, nell'incantevole area acquatica della **TENUTA Ss. Giacomo e Filippo**, tra laghetti e querce secolari.

URBINO DEI LAGHI festeggia un anno di successo grazie all'enogastronomia di qualità, sotto la direzione dello Chef **Stefano Ciotti** che da sempre coniuga cultura e territorio con la sua cucina in grado di tramandare tradizione e sapori autentici: un connubio sempre più apprezzato dal pubblico a cui si aggiunge lo spettacolare contesto naturalistico dell'Oasi Faunistica de "La Badia" ai piedi di Urbino.

Un'occasione da non perdere dunque per assaporare le specialità dello Chef **Ciotti** e del Pastry-Chef **Tomas Morazzini**, esperto di panificazione, preparate con materie prime che in larga parte provengono dai trecentosessanta ettari a coltivazione biologica dell'azienda **URBINO Agricola** all'interno della Tenuta. Ma non solo, la serata prevede assaggi e degustazioni dei prodotti utilizzati dallo Chef, offerti dai produttori partner dell'evento. Una serata all'insegna della trasparenza e dell'alta qualità, accompagnata dal concerto live de I SIMAN TOV con musica popolare "klezmer".

La partecipazione alla serata è ad offerta e il ricavato sarà devoluto, per volere della proprietà, in **beneficenza** ad **AMREF** (African Medical and Research Foundation www.amref.it), la principale organizzazione sanitaria no profit del Continente africano, attiva dal 1957.

A partire dalle ore **20.00** a disposizione degli ospiti una grande tavola imbandita con pane e focacce di ogni tipo, le carni e i salumi **I.C.A.M.**, i formaggi **CAU & SPADA** e la mozzarella **SABELLI**, accompagnati dalla birra **LA COTTA**, oltre che dai vini della casa - Azienda Agricola Bruscoli Marianna.

Alle **20.30** lo Chef **Stefano Ciotti** presenterà uno **show cooking** e seguiranno durante la serata degustazioni di pizze classiche e creative, fiore all'occhiello del ristorante per aver ottenuto quest'anno il massimo riconoscimento dei **Tre Spicchi Gambero Rosso Pizza Gourmet** nelle regione Marche; eccellenza che si deve a impasti a lievitazione naturale, a materie prime selezionate e ad abbinamenti insoliti, cucinati come per veri e propri piatti d'alta cucina.

Alle **21.15** il concerto de **I SIMAN TOV** in trio, con Gioele Sindona al violino, Fabrizio Flisi alla fisarmonica e Tiziano Paganelli a fisarmonica, flauto e percussioni, che allieteranno la degustazione con musica "klezmer" della tradizione ebraica ma anche balcanica e popolare nella più larga accezione, dai valzer francesi, alla musica occitana, greca e irlandese.

Bevo ma non guido >

Gli interessati a pernottare dopo la festa, potranno prenotare ad **URBINO RESORT** usufruendo di tariffe agevolate (per info 0722 580305).

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

UFFICIO STAMPA

Alessandra Zanchi

M +39 328 2128748

press.zanchi@gmail.com