



Premio Gambero Rosso nelle Marche a
URBINO DEI LAGHI
Ristorante e Naturalmente Pizza
Tenuta Ss. Giacomo e Filippo

Eccellenza delle Marche, URBINO DEI LAGHI diretto dallo chef Stefano Ciotti e dal Pastry-Chef Tomas Morazzini è stato selezionato per la prima guida Pizzerie d'Italia del Gambero Rosso

Per l'occasione SAVE THE DATE > mercoledì 10 luglio aperitivo dalle 19.30 – jazz live
IL LIEVITO MADRE INCONTRA I LIEVITI DELLO CHAMPAGNE “LAURENT PERRIER” E I GRANDI SALUMI D’ITALIA > Lo chef Stefano Ciotti realizza una cena a degustazione con 8 portate a base di Pizze Gourmet (solo su prenotazione, info T 0722 589426 - info@urbinoresort.it)

COMUNICATO STAMPA

“Pizzerie d'Italia” è la prima edizione della nuova **guida del Gambero Rosso** dedicata alla pizza presentata il **primo luglio** presso la **Città del gusto di Napoli** all'Interporto di Nola. Farine, impasti e lievitazioni sono il punto di partenza della guida che ha selezionato oltre **400 locali**, premiando con i **Tre Spicchi** le migliori pizze al piatto, suddivise secondo tre categorie: Napoletana, Italiana e Gourmet; mentre le Tre Rotelle sono il premio dedicato alle pizzerie a taglio.

I premi sono il frutto di mesi di lavoro lungo tutto il paese da parte degli esperti Gambero Rosso. Il massimo riconoscimento per le pizze al piatto è rappresentato dai **Tre Spicchi** che nelle **Marche** sono stati assegnati per la **migliore Pizza Gourmet a URBINO DEI LAGHI Ristorante e Naturalmente Pizza** diretto dallo chef **Stefano Ciotti**. Premiata l'eccellenza delle pizze creative preparate da Ciotti e dal Pastry-Chef Tomas Morazzini: materie prime selezionate, una base accurata ottenuta con lievito madre e farine biologiche (provenienti dai grani di URBINO Agricola nella Tenuta Ss. Giacomo e Filippo), cottura in forno a legna e una sempre inedita combinazione di sapori creati a regola d'arte dallo chef.

Per l'occasione, **mercoledì 10 luglio**, lo chef Stefano Ciotti realizza una cena a degustazione con 8 portate a base di Pizze Gourmet, nella serata a tema intitolata **IL LIEVITO MADRE INCONTRA I LIEVITI DELLO CHAMPAGNE “LAURENT PERRIER” E I GRANDI SALUMI D’ITALIA**. L'appuntamento è a **URBINO DEI LAGHI** nell'incantevole area acquatica della TENUTA Ss. Giacomo e Filippo, per assaporare le fantasie di sapori create da Ciotti e Morazzini. Si comincia dalle 19.30 con aperitivo-jazz live sulla terrazza sul lago e si prosegue degustando (solo su prenotazione, info T 0722 589426 - info@urbinoresort.it).

Premio Gambero Rosso

Tre Spicchi Pizza Gourmet > Impasti a lievitazione naturale, materie prime selezionate, abbinamenti insoliti spesso cucinati come per veri e propri piatti d'alta cucina

PIEMONTE > Pomodoro & Basilico - San Mauro Torinese (TO); VENETO > Ottocento Simply Food - Bassano del Grappa (VI) / Tigli - San Bonifacio (VR) / Saporè Pizza e Cucina - San Martino Buon Albergo (VR); EMILIA ROMAGNA > O' Malomm - Coriano (RN) / 'O Fiore Mio - Faenza (RA); TOSCANA > Apogeo Giovannini - Pietrasanta (LU) / La Spela - Greve in Chianti (FI); MARCHE > Urbino dei Laghi - Urbino (PU); LAZIO > La Fucina - Roma

Le classifiche

La Campania è assoluta protagonista con 10 locali Tre Spicchi per la migliore Pizza Napoletana; per la migliore Pizza Italiana sono stati premiati il Lazio con 3 locali e il Piemonte e l'Abruzzo con 1 e per la migliore Pizza Gourmet, il Veneto con 3 locali, l'Emilia Romagna e la Toscana con 2, il Piemonte, il Lazio e le Marche con 1. Segnalate anche le migliori pizzerie a taglio con il Lazio e la Toscana (2 locali) e il Veneto (1) premiati con il massimo riconoscimento delle Tre Rotelle.

A questi premi si aggiungono quello per la migliore carta dei vini e delle birre, per la migliore ricetta e per i maestri dell'impasto (www.gamberorosso.it).



URBINO
DEI LAGHI
tenuta santi
giacomo e filippo

URBINO DEI LAGHI
Ristorante e Naturalmente Pizza

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
info@stefanociotti.it - www.stefanociotti.it

UFFICIO STAMPA

Alessandra Zanchi
M +39 328 2128748
press.zanchi@gmail.com