

GIUGNO
Voglia di
Mare, Mare, Mare

INIZIA LA
STAGIONE
ESTIVA

GRIGLIATE A VOLONTÀ

IL GRUPPO
LOSTECCO

EDITORIALE

“Il rapporto con i clienti è una delle caratteristiche che più ci contraddistinguono insieme alla scelta accurata delle materie prime, dei partner food e delle bevande.

Inoltre l'abilità dei nostri cuochi è sempre molto apprezzata. La nostra “informalità” e simpatia avvolge il locale rendendolo un luogo familiare dove passare una piacevole serata. Questo è un aspetto a cui teniamo particolarmente lo curiamo fin dai primi colloqui col nostro personale di sala e bar.

Periodicamente formiamo i ragazzi e le ragazze perché l'esperienza che vogliamo dare ai nostri clienti deve, come sempre, essere positiva a 360 gradi.

Ecco perché negli anni questa filosofia ci continua a dare grandi soddisfazioni.

Come diciamo sempre, le persone da noi entrano “clienti” e ritornano da noi come “amici”..”

Massimo Sanna

INDICE



3

Piatto del mese



4

Asti



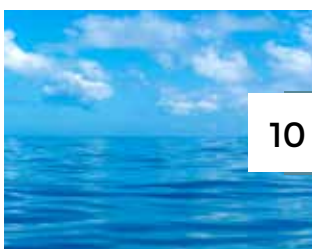
6

Tornano le Grigliate



8

Lurisia



10

Voglia di Mare

SUMMER HAMBURGER

La freschezza del pomodoro cuore di bue e l'altissima qualità della fetta al latte Inalpi "100% latte piemontese" incontrano la pregiata carne del nostro hamburger ottenuto da carni di solo manzo italiano. L'ideale per affrontare l'avvicinarsi dell'estate.

— Piatto —
del mese

LA STAGIONE DI ASTI

"Quella appena passata è stata la **prima vera stagione invernale** de Lostecco Asti. Dopo oltre un anno di emergenza covid siamo partiti con tanti dubbi ma nello stesso tante speranze. Siamo riusciti a portare ad Asti la filosofia Lostecco creando una situazione davvero bella, divertente e "fidelizzante".

La clientela ha apprezzato molto i nostri piatti e gli appuntamenti settimanali con la musica live, i djset ed in generale i nostri intrattenimenti hanno riscosso un successo sempre crescente. Possiamo dire davvero di aver portato qualcosa di nuovo e molto apprezzato in città.

Ora ci prendiamo un po' di pausa ma torneremo ad Asti in settembre e stiamo già lavorando ad un nuovo menu ancora più "appetitoso" e alla programmazione di appuntamenti "fissi" settimanali che, ne siamo certi, incontreranno il favore del pubblico.

Dal latino americano alla musica live passando per dj set sempre nuovi, offriremo serate adatte a tutti i gusti senza mai dimenticare l'attenzione verso i nostri clienti più piccoli e alle famiglie.

Vi aspettiamo quindi da settembre per un'altra stagione fantastica da passare insieme ad Asti!"

-LoStecco





Grazie

Grazie

Grazie



È TEMPO DI GRIGLIATA!

In questo periodo cosa c'è di più bello di una grigliata in famiglia o con gli amici?

Alzi la mano chi con il caldo e il bel tempo non ha pensato subito di fare un succulento barbecue in giardino o in terrazzo. Carne, pesce, verdure, formaggi, frutta, si griglia di tutto e di più.

Estate uguale pranzi e cene all'aperto. È cosa c'è di più invitante e conviviale, en plein air, di una grigliata? Più che una tecnica, è un modo di stare insieme, amici e famiglia, a cucinare e condividere cibi sfiziosi, in un'atmosfera rilassata e informale.

Cos'è la grigliata?

Una definizione di grigliata potrebbe essere: la versione facile della cottura alla brace. Quella che si esegue in tempi brevi, a calore forte e "a cielo aperto". Diversa dal barbecue americano, che prevede temperature più basse e controllate, con tempi lunghi (anche diverse ore) nel braciere





chiuso dal suo coperchio. Negli States e, ultimamente, anche da noi, questa seconda tecnica è quasi una religione che conta numerosi adepti esperti di tagli di carne, termometri, sonde, camini, affumicatori. Al contrario, il fascino della semplice grigliata è proprio di essere alla portata di tutti. Basta seguire poche regole per assicurarsi risultati perfetti e golosi.

Salsicce, spiedini, hamburger, bistecche, costine, pollo, bracioline... E, naturalmente, verdure! Non c'è limite alla gola quando si tratta di fare la spesa per una grigliata. Alcuni di questi ingredienti finiscono direttamente sulla brace. È il caso delle salamelle, intere o aperte a libro, delle melanzane, dei peperoni, di cipolle e cipollotti, che si possono lasciare integri, anche avvolti in alluminio, oppure affettare così come le zucchine. Altri possono essere insaporiti con la tecnica della marinatura.

Le carni "al naturale" possono essere sottoposte, prima della cottura, a una marinatura aromatica che può durare anche diverse ore, in recipienti ben coperti, tenuti in frigo con l'accortezza di toglierli almeno mezz'ora prima di andare in griglia.

Tra le preparazioni "ricettate", quelle infilate sullo spiedo sono sempre le più amate perché riuniscono tanti sapori e ingredienti, un gusto diverso a ogni boccone. Se li preparate voi, scegliete ingredienti dai tempi di cottura simili: pollo, maiale, salsicce possono essere mescolati tranquillamente fra loro.



LURISIA[®]

PREMIUM BEVERAGES

1996

La famiglia Invernizzi acquista la Fabbrica e la Stazione Termale, che viene ristrutturata.

Lurisia Spa è famosa dalla sua fondazione come una delle più benefiche soprattutto per il sistema respiratorio, classificata come "Prima Classe Superiore" nella classifica delle Terme Curative

1950

Con il boom economico per l'acqua si comincia a usare la bottiglia in vetro: così nasce il primo impianto industriale di imbottigliamento. L'acqua Lurisia comincia il grande viaggio del suo successo.

1940

L'acqua curativa diventa per tutti. Il dottor Pietro Cicoglini convince due imprenditori liguri David Garbarino e Piero Sciacaluga a fondare il primo Stabilimento Termale Lurisia, dove le virtù dell'acqua vengono rese più forti grazie a metodi e pratiche scientifiche nella somministrazione.

1918

La fama dell' "acqua che cura" arriva oltre le frontiere. Quello che sapevano i minatori per esperienza, immergendo le ferite nell'acqua per accelerare la guarigione, viene dimostrato dal Premio Nobel Madame Marie Curie

nel 1918 che studia le proprietà della roccia e attesta le eccezionali proprietà terapeutiche dell'acqua.

1900

La leggenda racconta che fu un minatore a scoprire la sorgente: con un colpo di piccone, fece sgorgare dalla roccia un'acqua che non solo si rivelò ottima da bere ma "preziosa" nel far rimarginare velocemente piaghe e ferite. La sua fama si diffuse subito, richiamando curiosi e studiosi.





CHINOTTO

L'aroma unico del nostro Chinotto nasce sulla Riviera Ligure di Ponente dove, fin dal 1500, si coltivano piante di chinotto. A Savona, oggi, esiste il Presidio Slow Food a tutela del prezioso agrume che conferisce alla nostra bibita il tipico gusto ambrato capace di sprigionare profumi intensi e succosi.



ARANCIATA

La nostra aranciata è prodotta con il pregiato succo delle arance italiane e l'estratto di arance pugliesi. Le arance pugliesi acquisiscono il loro caratteristico gusto grazie al terreno calcareo-marnoso e ai frequenti venti freddi che sferzano gli impervi terrazzamenti generando improvvisi sbalzi termici.



LIMONATA

Per rendere eccezionale la Nostra Limonata non ci siamo accontentati di un solo ingrediente, ne abbiamo voluti tre: gli estratti delle tre fioriture del limone. Coltivati tra i panorami più suggestivi d'Italia, territori buoni, baciati dal sole e dal mare, i limoni sono raccolti in tre diversi periodi dell'anno. Combinati sapientemente conferiscono alla Nostra Limonata profumi intensi dal bouquet variegato e dal gusto tipicamente Mediterraneo.

È SCOPPIATA FINALMENTE LA VOGLIA DI MARE

“Soltanto la musica è all'altezza del mare.”
(Albert Camus)

Le vacanze al mare sono da sempre sinonimo di relax e benessere, ma allo stesso tempo anche di divertimento.

La voglia di vivere nuove esperienze è tanta e a volte ci rende più predisposti anche a metterci alla prova in attività spensierate e movimentate, senza però rinunciare alla nostra buona dose di meritato riposo.

Per questo abbiamo elaborato la nostra lista di 8 cose da fare al mare almeno una volta nella vita, che ti consentirà di evadere dalla monotonia e staccare la spina con benefici importanti per corpo e mente.

La qualità delle manifestazioni ed eventi medievali che si organizzano in borghi e città che vantano monumenti storici coevi si misura sulla fedeltà della rievocazione storica. L'attendibilità e la cura degli oggetti di vita comune, delle armi da combattimento, delle vesti che i rievocatori sfoggiano, è fondamentale.



In vista dell'arrivo dell'estate è bene prepararsi e lasciarsi alle spalle l'ansia e lo stress della solita routine quotidiana:

- Per i più avventurosi, la spiaggia è il posto giusto per cimentarsi in nuove attività sportive;

-Tra nuotate e passeggiate sul bagnasciuga, potresti pensare di portare un po' di estate a casa con te per conservarla anche durante l'inverno, raccogliendo qualche ricordo come conchiglie, sassolini e bottigliette di sabbia;

-L'alba o il tramonto sono momenti perfetti per allontanare l'ansia e sconfiggere lo stress rilassandosi con un po' di yoga

e di meditazione in spiaggia, sulla riva del mare, quando non è sommersa di ombrelloni, regalando così a corpo e spirito una sensazione di benessere impareggiabile;

-Un'altra attività che riscuote sempre molto successo è esplorare il mare in pedalò, scegliendo o la versione classica o quelle più divertenti a forma di cigno o con lo scivolo per godersi il panorama lontano dallo stress della spiaggia affollata;

-Infine tutti in estate, almeno una volta nella vita, dovrebbero provare la magia del bagno di mezzanotte.



ARRIVA L'ESTATE... TI ASPETTIAMO AL MARE

IL GRUPPO

Vieni a trovarci nei nostri ristoranti, troverai i nostri capi saldi come la cordialità, la genuinità, la simpatia e la ricerca dei prodotti italiani.



Dove ci trovate



30

20

9

?

Gioco del mese

Divertiti a risolvere tutte le operazioni, ogni simbolo corrisponde ad un preciso numero e dovrai scoprire tu quale. Attenti ai trabocchetti!



Birreria italiana

ALBA - Castiglione Falletto - Via Alba-Barolo, 73
Tel. +39 0173 231600 Orari: 19.00 - 1.00 mar, mer, gio, ven, sab, dom

BORGIO VEREZZI - Via Aurelia 1, Bagni Veretium, Borgio Veruzzi 17022 Savona (SA)
Tel. +39 377 098 9193 Orari: 11.00 - 23.00 ven, sab, dom / CHIUSO lun, mar, mer, gio

SALICE TERME - Via Calbicella, 1 - Godiasco (PV)
Tel. +39 380 262 3900 Orari: 18.00 - 01.00 ven, sab

ASTI - Parcheggio Piazza Campo del Palio, presso Movicentro -
Tel. 0141 234 390 - Orari: 18.00 - 01.00 7 giorni su 7

VILLASIMIUS - Viale dei Carrubi (CA)
Tel. +39 328 201 8818