



Appuntamenti e Formazione

Ristogolf 2021 by Allianz, il Gran Galà degli Sponsor e appuntamento all'anno prossimo

30 Novembre 2021



Un'occasione di ritrovo di fine anno per Ristogolf 2021 by Allianz. Al Gran Galà degli Sponsor convivialità, cucina d'autore e un arrivederci alla prossima edizione.

Lunedì 29 novembre si è tenuto il Gran Galà degli sponsor del **Circuito Ristogolf 2021 by Allianz**. L'evento mondano si è tenuto al **Golf Club Carimate** e ed stata anche l'occasione per ripercorrere il finale dell'ultima edizione. Una cena a più mani per ringraziare le tante realtà che hanno creduto nella kermesse sportiva e gourmet.

L'evento finale di Cervia Milano Marittima

Grande gioia e allegria infatti a Cervia Milano Marittima durante l'**evento finale del Circuito Ristogolf 2021 by Allianz**, dove il primo weekend di ottobre i Ristogolfisti e gli Sponsor hanno festeggiato una stagione di sport e divertimento, accompagnati dal buon cibo e dal bere bene.

Il primo appuntamento è stato nel “Salone delle Feste” del **Palace Hotel Milano Marittima**, elegante struttura 5 stelle della catena **Batani Select Hotels** con una **serata tipica romagnola**. Durante la serata, spazio alla cultura con l'intervento del **direttore di A.R.P.A.I. Gian Antonio Golin** e una divertente **lotteria di beneficenza** a favore dell'Associazione per il Restauro Patrimonio Artistico Italiano con premi offerti dagli sponsor. Accompagnamento musicale in classico stile romagnolo ad allietare.

In collaborazione con l'**Associazione Le Soste** lo chef Marzio Montorfano del ristorante Golf di Carimate con il “sushi all'italiana” si è aggiudicato la miglior buvette tra i gestori dei golf club ospitanti del Circuito Ristogolf 2021 by Allianz.

Il menu della serata, curato dal **resident chef Roberto Scarpelli** e dalla sua brigata, è stato un vero viaggio culinario in lungo e in largo nella tradizione romagnola. Per citare alcune prelibatezze: cozze di Cervia all'olio **Coppini Arte Olearia** e limone; tonno in olio, fagioli cannellini **Martino Rossi** e cipolla marinata. Immane la piadina romagnola servita con una selezione di affettati tradizionali, Selezione 24 mesi **Parmigiano Reggiano**, Selezione di Gorgonzola **Palzola**. Pietanze calde e fredde, di terra e di mare, e infine l'angolo di dolci tradizionali, con uno speciale tiramisù al caffè Nespresso by **WeFor** e una crostata alla confettura di albicocche **Vitalfood**. In abbinamento, **Cà Maiol** Roseri Valtenesi Riviera del Garda Classico Chiaretto 2020; **Santa Margherita** Luna dei Faldi Alto Adige DOC 2018; **Lamole di Lamole** Chianti Classico Riserva DOCG 2017; **Kettmeir** Moscato Rosa Athesis 2017; acqua naturale e frizzante **Valverde Waters**. After dinner a cura di **Bulk Mixology Food Bar Milano**.

La gara

All'**Adriatic Golf Club Cervia**, splendido campo con 27 buche, si è giocata una doppia gara: quella **a coppie per i Finalisti del Circuito Ristogolf 2021 by Allianz** e quella **individuale per gli Amici Ristogolf** che non volevano perdersi l'appuntamento.

Un'unica, grande e golosa postazione in cui i Ristogolfisti hanno gustato l'immane pizza gourmet di **Molino Dallagiovanna** cotta nel forno **Signature Kitchen Suite**, la selezione di quattro tipologie di gorgonzola **Palzola**, le stagionature 24 mesi e 40 mesi di **Parmigiano Reggiano**, gli spiedini cotti su **Ofyr by Jo-Design** dallo staff di cucina del **Palace Hotel Milano Marittima**.

Per una pausa dolce, gelato con **frutta semicandita selezione Delifrù by Vitalfood** e un ottimo caffè **WeFor Nespresso Professional**. In abbinamento, **Santa Margherita** Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut “52” 2020, **Lamole di Lamole** Chianti Classico DOCG Blue Label 2018, **Mesa** Giunco Vermentino di Sardegna DOC, la rinfrescante “**The Ninth Hole Ristogolf**” di **Hordeum** e le etichette di acqua **Valverde Water**, naturale e frizzante.

La cena gourmet di ottobre

Appuntamento nuovamente al Palace Hotel Milano Marittima. Ma prima spazio alla cultura, con l'interessante **seminario** “*Tempo della Chiesa, Tempo dei Mercanti; Giotto protagonista delle grandi imprese pittoriche dei papi, dei mercanti e degli abati tra secondo Duecento e primo Trecento*” **tenuto da Gian Antonio Golin, direttore di A.R.P.A.I.**

I Ristogolfisti si sono quindi ritrovati nello splendido giardino del Palace Hotel per un aperitivo con una selezione di salumi **Podere Cadassa by Selecta** insieme alla focaccia dei maestri pizzaioli di **Molino Dallagiovanna, Parmigiano Reggiano** 24 mesi, gorgonzola **Palzola** servito con polentina morbida. Il primo brindisi alla magnifica serata è stato con **Kettmeir** Metodo Classico Brut Rosé Alto Adige DOC. Si prosegue a tavola.

Ad aprire il menu è stato chef **Enrico Bartolini** con il suo Manzo piemontese in aspic contemporaneo. Segue poi l'executive chef **Roberto Scarpelli** del Palace Hotel con Perle di passatelli asciutti alle vongoline nostrane e olio **Coppini Arte Olearia**. Chef **Giancarlo Morelli** firma il secondo piatto “Morone, polentina morbida, spuma al maître d'hotel, capperi e limone”. Dulcis in fundo, Midori & Kermesse di dolci di chef **Enrico Cerea**, ristorante Da Vittorio dei fratelli Cerea.

In abbinamento, **Santa Margherita** Pinot Grigio Impronta del Fondatore Alto Adige DOC, **Cà Maiol** Lugana DOP Molin 2020, **Mesa** Opale Vermentino di Sardegna DOC 2020, **Lamole di Lamole** Vinsanto del Chianti Classico 2017.

Il cestino del pane è stato curato dai maestri dell'arte bianca di **Molino Dallagiovanna**. Il **servizio di sala dallo staff del Palace Hotel Milano Marittima**.

Premiazione e donazioni

Spazio alle premiazioni dei **vincitori del Circuito Ristogolf 2021** by Allianz e, infine, la consegna della **donazione di 10.000 euro**, da riservare al **restauro del ciclo di affreschi di Giotto della Cappella Bardi in Santa Croce a Firenze**, uno dei massimi capolavori della maturità di Giotto.

La serata è continuata a suon di musica, degustazione sigari a cura di **Compagnia Toscana Sigari**, le selezioni di caffè **WeFor Nespresso Professional**. Ancora degustazione di cioccolato **Cacao Barry**.

E poi un brindisi finale con i drink creativi del bartender **Ivan Patruno** del **Bulk Mixology Food Bar** di **Giancarlo Morelli**.

Il Gran Galà degli sponsor

L'ultimo appuntamento è stato poi proprio quello di fine novembre. Un ringraziamento collettivo sempre all'insegna del gusto e della condivisione (naturalmente nel rispetto delle norme attuali). E l'ultima occasione dell'anno per darsi appuntamento al 2022.

Alla prossima edizione!

a cura di Redazione Italian Gourmet

#Circuito Ristogolf 2021



DBInformation
digital, business & publishing

ItalianGourmet è una testata di DBInformation Spa P.IVA 09293820156 | Centro Direzionale - Strada 4, Palazzo A, Scala 2 - 20057 Assago (MI)

[Chi siamo](#)

[Contatti](#)

[Privacy](#)

[Cookies](#)

[Pubblicità](#)