

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Martedì 14 Dicembre 2021 | aggiornato alle 11:42 | 80243 articoli in archivio

CHECK-IN

APP DOWNLOAD  

SPORT E CUCINA

HOME » PROFESSIONI » CUOCHI

Ristogolf 2021, chiusura in bellezza con una cena “a più mani”

Golf, degustazioni, emozioni: questi gli ingredienti dell'iniziativa di cui Italia a Tavola è media partner. Il ricavato è stato devoluto all'Associazione per il restauro del patrimonio artistico italiano

01 dicembre 2021 | 18:39       

Grande gioia e allegria hanno caratterizzato l'evento finale del Circuito Ristogolf 2021 by Allianz al Palace Hotel di Milano Marittima (Ra), cinque stelle del Gruppo Batani Select Hotels, dove nel primo weekend di ottobre i Ristogolfisti hanno celebrato una stagione di sport e divertimento. Il primo appuntamento è stato nel “Salone delle feste” del Palace Hotel, con una **serata tipica romagnola**. Durante la serata, spazio alla cultura con l'intervento del direttore di Arpai (Associazione per il restauro del patrimonio artistico italiano) **Gian Antonio Golin** e una divertente **lotteria di beneficenza** a favore dell'Associazione con premi offerti dagli sponsor. L'accompagnamento musicale in classico stile romagnolo ha rallegrato tutti gli ospiti. 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.



Buvette sul campo da golf

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**.



Francesco Cerea, Giancarlo Morelli, Roberto Scarpelli, Enrico Bartolini, Paolo Pivato, Dario Colloi

La gara tra i Ristogolfisti

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.



Giancarlo Morelli, Roberto Scarpelli, Enrico Bartolini

La cena gourmet a più mani

Appuntamento nuovamente al Palace Hotel Milano Marittima, tutti pronti per la speciale serata di chiusura del Circuito Ristogolf 2021 by Allianz. 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 **Arpai**, massimo esperto di arte, congressista e docente presso le più importanti università d'Europa, tra le quali La Sorbonne di Parigi.



"Manzo piemontese in aspic contemporaneo" di Enrico Bartolini

I Ristogolfisti si sono 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 è proseguito a tavola con un goloso percorso degustazione "a più mani": ad aprire il menu è stato lo chef 3 stelle Michelin **Enrico Bartolini** con il suo Manzo piemontese in aspic contemporaneo, seguito dall'executive chef **Roberto Scarpelli** del Palace Hotel con Perle di passatelli asciutti alle vongoline nostrane e olio **Coppini Arte Olearia**. Chef **Giancarlo Morelli** ha firmato 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** del ristorante Da Vittorio, 3 stelle Michelin. 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. Acqua frizzante e naturale **Valverde Water**. Il cestino del pane è stato curato dai maestri dell'arte bianca di **Molino Dallagiovanna** e l'impeccabile servizio di sala dallo staff del Palace Hotel Milano Marittima.

Emozioni, premi e beneficenza

La serata è stata intervallata dai ringraziamenti di **Dario Colloi** e di **Francesco Cerea** del Ristorante **Da Vittorio** a tutti i giocatori e appassionati gourmet, agli sponsor che da sempre rendono possibile la magia chiamata Ristogolf, alla famiglia Batani per aver messo a disposizione la stupenda location e agli chef che hanno regalato emozioni indescrivibili. Spazio alle premiazioni dei vincitori del Circuito Ristogolf 2021 by Allianz e, infine, la consegna della **concreta donazione di 10mila 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**, degustazione di cioccolato **Cacao Barry**. E un brindisi finale, con l'augurio di incontrarci tutti il prossimo anno per la speciale 10ª edizione del Circuito Ristogolf, con i drink creativi del bar tender Ivan Patruno del **Bulk Mixology Food Bar** di **Giancarlo Morelli**.

Dal lago Maggiore al capoluogo lombardo, la quarta e quinta tappa di Ristogolf

Le due tappe precedenti a quella finale (quarta e quinta) del **Circuito Ristogolf 2021 by Allianz** si sono svolte al **Golf Club Des Iles Borromées** di Brovello-Carpugnino (Vb), sul lago Maggiore, e al **Molinetto Country Club** di Cernusco sul Naviglio (Mi). Si è cominciato con la **colazione di benvenuto** curata dal ristorante **Da Vittorio dei fratelli Cerea**: croissant, biscotti, frutta fresca di stagione e i pancakes con **confetture Vitalfood**, preparati live dai cuochi Ristogolf sulla cucina Scic e Signature Kitchen Suite, con **Pentole Agnelli**. E per le bevande, acqua **Valverde Water** e caffè **WeFor Nespresso Professional**. Al golf Des Iles anche dolci creazioni della **Pasticceria Oliver** di Galliate Lombardo e Arona. Mentre a Molinetto una speciale **pesca di beneficenza** con premi offerti dagli sponsor ha contribuito alla raccolta fondi a favore di Arpai.

Le buvette del Des Iles Borromées

Tutto pronto per iniziare la gara sul percorso Des Iles Borromées, anche la buca 1 con la chef **Mirella Caramarin** del ristorante **Green** del golf club, che ha preparato una gustosa tartare di salmone marinata agli agrumi con crème fraîche e salsa di lamponi. Insieme al **Lugana Molin Dop 2020 di Cà Maiol**. In buca 5 **Selecta** ha presentato il francese **Rougié**, tra i maggiori produttori di foie gras a livello mondiale. Il fegato grasso è stato proposto qui in tre speciali e deliziose versioni: terrina di foie gras mi cuit, anguilla affumicata e mela; petto d'anatra a 65°C, con quinoa e succo d'anatra; foie gras "fresco" in due cotture su pasta sfoglia di pera e schiuma di kaffir lime. Brindisi firmato **Cà Maiol** con il **Lugana Riserva Fabio Contato Dop 2017**. Alla buca 8 il team di Da Vittorio ha cucinato su **Ofyr by Jo Design** un perfetto mini burger. La degustazione si è completata con una selezione di **Parmigiano Reggiano** e una rinfrescante **Birra "The Ninth Hole Ristogolf"** di **Hordeum**.



Tee dopo tee, buca dopo buca e viste panoramiche, i Ristogolfisti hanno raggiunto i maestri pizzaioli di **Molino Dallagiovanna** alla buca 11, trovando la pizza gourmet alla pala cucinata nel forno **Signature Kitchen Suite** e la selezione di gorgonzola **Palzola**, proposto nelle versioni dolce, piccante, al peperoncino e al tartufo. **Cà Maiol** ha abbinato le note delicate del **Lugana Prestige Dop 2020**. In buca 15 l'amico di Ristogolf chef **Alex Seveso** del ristorante **Vespucci** (Ispra - Milano - Arona) e il suo estro creativo: una tartare di gambero rosso con pomodorini e basilico. Una delizia, perfettamente bilanciata con le note floreali del **Valtènesi Riviera del Garda Classico Chiaretto Roseri Dop 2020 di Cà Maiol**. La buvette dolce, in buca 17, era affidata alla **Pasticceria Oliver** e alle sue torte da gustare con gelato e **frutta semicandita selezione Delifrù by Vitalfood**, un calice di **Lugana Metodo Classico Brut Dop di Cà Maiol** e un caffè **Wefor Nespresso Professional**.

LEGGI ANCHE

[Golf e buona cucina? Tappa verbana per Ristogolf](#)

[Ristogolf, nuova tappa sul green del Molinetto Country Club](#)

||

percorso degustazione del Molinetto Country Club

Al Molinetto Country Club il percorso di degustazione si è aperto in buca 4 con i maestri pizzaioli di **Molino Dallagiovanna** e la loro pizza gourmet alla pala cucinata nel forno **Signature Kitchen Suite**, la selezione di gorgonzola **Palzola** e una rinfrescante **"The Ninth Hole Ristogolf"** di **Hordeum**. Il team del ristorante **Da Vittorio** ha proposto alla buca 7 un crostone di pane con baccalà mantecato, selezione di **Parmigiano Reggiano** e un fresco **Vermentino Maremma Toscana Doc 2020 di Tenuta Sassoregale**, e alla buca 10 un tortino caprese al cioccolato **Cacao Barry** con yogurt e **frutta semicandita selezione Delifrù by Vitalfood**, un calice di **Vinsanto del Chianti Classico Doc 2017 di Lamole di Lamole** e un buon caffè **Wefor Nespresso Professional**. Alla buca 13 si sono alzate le fiamme del braciere **Ofyrr by Jo Design** sul quale **Filippo Crisci**, sous-chef del **Palace Hotel Milano Marittima** (Batani Select Hotels) ha preparato le cantarelle romagnole come da antica ricetta. In abbinamento **"Etichetta Blu"** **Chianti Classico Docg 2018 di Lamole di Lamole**. In buca 15 lo chef **Rafael Rodriguez** del ristorante **Caral** di Milano ha rappresentato la cucina **Nikkei**, fusion tra i sapori giapponesi e quelli peruviani, con il piatto **"Causushi pollo e avocado"** accompagnato da un **Chianti Classico Docg Riserva 2017 di Lamole di Lamole**. L'ultimo break in buca 17 era a cura dello chef **Domenico Losurdo** di **Eagle**, il ristorante del circolo, con un perfetto panzerotto ripieno, **"Puglia My love"**. **Lamole di Lamole** ha proposto **"Vigneto di Campolungo"** **Chianti Classico Docg Gran Selezione 2016**. Minimo comun denominatore le etichette di acqua **Valverde Water**, naturale e frizzante, sempre presente lungo i percorsi.

Gli showcooking

Di ritorno in Clubhouse, e in attesa di conoscere l'esito della gara, tutti pronti per assistere allo showcooking sulla speciale cucina **Scic** con elettrodomestici **Signature Kitchen Suite**. **Ivan Patrino**, bar manager di **Bulk Giancarlo Morelli** è il primo con le ricette dei suoi cocktail **"Morena Tropicana"** e **"Je suis Chopin"**. Lo chef **Simone Grospietro** del ristorante **La Rampolina** (Campino, Vb) valorizza il suo territorio utilizzando il formaggio **Bettelmatt** e le nocciole del Piemonte per la preparazione di un gustoso risotto con riso **Riserva San Massimo**, mentre chef **Felipe Giavina-Bianchi** di **Casa della Capra** (Mergozzo, Vb) porta un fusion italo-brasiliano con il suo **Panino con la picanha**. In rappresentanza dell'Associazione **Euro-Toques Italia**, partner di Ristogolf, vediamo prima lo chef **Cristian Benvenuto** del ristorante **La Filanda (Macherio, Mb)** con una speciale interpretazione della parmigiana di melanzane e, a seguire, chef **Gianni Tarabini** del ristorante **La Préfef (Mantello, So)** che racconta la sua cucina d'eccellenza: il suo è infatti l'unico agriturismo stellato di tutta Europa. Showcooking moderato dal media partner **Passione Gourmet**.

Le premiazioni e il gourmet party

Dopo le premiazioni della gara, presentate dal direttore Ristogolf **Dario Colloi**, con gli onori di casa del manager del Golf Club Des Iles Borromées **Marco Garbaccio** e a Molinetto della Presidente **Marisa Crescenzo** e del Golf Manager **Marco Alessi**, lo speciale Gourmet Party curato dal ristorante **Da Vittorio F.lli Cerea**, accompagnato da musica dal vivo. Al Golf Des Iles il menu servito al tavolo ha visto un susseguirsi di portate: Pappa al pomodoro con caprino e basilico fritto, White cod con insalata di lenticchie **Martino Rossi** e spuma di gorgonzola **Palzola**, Risotto **Riserva San Massimo** ai funghi porcini mantecato al **Parmigiano Reggiano**, Aletta di vitello con fagioli borlotti **Martino Rossi** all'uccelletto e morbido di patate, per finire con Cheesecake all'arancia con salsa vaniglia.



Premiazioni

A Molinetto ad attendere i Ristogolfisti, **Selecta Spa** con una speciale sorpresa: degustazione di **ostriche Cadoret** dalla Normandia, eccellenza mondiale per la prima volta al Circuito Ristogolf. A seguire, hummus di ceci **Martino Rossi** con tartare di ricciola e paprika affumicata e una deliziosa polentina con funghi porcini e salame. La prima portata è stata un risotto alla milanese cucinato con riso **Riserva San Massimo**, la seconda un morbido guancialino di vitello con purè di patate. Dulcis in fundo, trio al cioccolato **Cacao Barry** e piccola pasticceria. Il servizio a vista era magistralmente diretto dallo **chef Enrico Cerea**, presidente di Ristogolf. In abbinamento le etichette di **Lamole di Lamole** e **Tenuta Sassoregale**, acqua naturale e frizzante di **Valverde Water**. In chiusura delle serate il caffè **WeFor Nespresso Professional**, il cioccolato **Cacao Barry**, i sigari di **Compagnia Toscana Sigari** e la mixology del **Bulk Giancarlo Morelli**.

Per informazioni: www.ristogolf.com

© Riproduzione riservata

HOME » PROFESSIONI » CUOCHI » Ristogolf 2021, chiusura in bellezza con una cena "a più mani" - Italia a Tavola



CUOCO CHEF PATRON RISTOGOLF CIRCUITO GOLF GREEN ALLIANZ SPORT CUCINA BENEFICENZA
ARPAI ENRICO BARTOLINI ROBERTO SCARPELLI GIANCARLO MORELLI ENRICO CERA DARIO COLLOI FRANCESCO CERA

SCRIVI UN COMMENTO

"Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un'informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell'enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l'utilizzo dei diversi media disponibili"

Alberto Lupini