LA RIVISTA PER RESPONSABILI ACQUISTI, CHEF E SOMMELIER DELLE GRANDI CATENE ALBERGHIERE E DEI RISTORANTI DI LUSSO

2025 - NUMERO #05/06

LUXURY
FOOD & BEVERAGE
Magazine

Cover story

Moderni creatori di antichi sapori

Gianfranco Castelli racconta la storia della sua azienda, il Salumificio Sano. E come ha contribuito a recuperare e valorizzare il patrimonio della norcineria amatriciana. A partire dal Prosciutto Igp e dal guanciale.

IN FOTO: GIANFRANCO CASTELLI

INSIGHT
NEL REGNO DELLO SPECK ALTO ADIGE IGP

GUIDA CHEF
SPECIALE SALUMI

HÔTELLERIE
HILTON MOLINO STUCKY, QUANDO LA STORIA SI FA LUSSO

IL CASO
TUTTI CONTRO BOOKING

Editore: Edizioni Turbo srl - Palazzo di Vetro - Corso della Resistenza, 23 - 20821 Meda (MB) - Tel. +39 0362 600463/4/5 - Fax: +39 0362 600616 - Registrazione al Trib. di Milano n° 203 dell'11 settembre 2019 - Periodico mensile
Poste Italiane S.P.A. - Spedizione Abbonamento Postale D.L. 353/2003 Conv. in L 46/2004 Art. 1 - Comma 1 - LO/MI - Stampa: Alphaprint - Busto Arsizio (VA) - Una copia 1,00 euro - In caso di mancato recapito inviare al CMP di Milano Roserio per la restituzione al mittente previo pagamento resi.

EVENTI

QUANDO IL GOLF INCONTRA L'ALTA CUCINA

Il Circuito Ristogolf ha concluso con successo tre dei suoi cinque eventi sui più bei green d'Italia. L'iniziativa ideata da Chicco Cerea, Giancarlo Morelli e Dario Colloi unisce la passione sportiva a quella culinaria, con un occhio alla solidarietà.

Golf e buona cucina: un binomio non subito ipotizzabile di primo acchito. Eppure, a pensarci bene ci si arriva: tanto i campi a 18 buche quanto i ristoranti stellati sono sbocchi della stessa voglia di buon vivere, di rilassarsi, di appagarsi con qualcosa che ci appassioni. Per questo, ci fa molto piacere segnalare come l'edizione 2025 del Circuito Ristogolf by Allianz sia ormai giunta alla metà del suo percorso con immutato successo. Dopo la tappa inaugurale, lo scorso 21 maggio al Castello Tolcinasco Golf Resort di Pieve Emanuele, alle porte di Milano, sono difatti seguiti gli eventi al Golf Club di Carimate (Como, l'11 giugno) e al Golf Club Le Betulle di Magnano (Biella, il 2 luglio). Le prossime occasioni d'incontro fissate a calendario saranno dunque quella del 30 luglio, al Golf Club Varese di Luvinate (Varese), e il gran finale del 17 settembre al Golf Club La Pinetina di Appiano Gentile (Como). E di che si tratta? In poche parole: fare una bella partita a golf con la compagnia dei piatti di chef di chiara fama, e di eccellenze gastronomiche garantite dalla collaborazione di aziende come Palzola, Agrimontana, Ferrari Trento, Villa Antinori (new entry del 2025), Coppini Arte Olearia, Molino Dellagiovanna e molte altre, senza contare il main sponsor Parmigiano Reggiano, e l'apporto di realtà non strettamente gastronomiche come Shiseido e Deloitte.

Anche quest'anno, abbiamo avuto modo di recarci a uno di questi eventi all'insegna dello sport e della convivialità, per la precisione alla partita dello scorso giugno al Golf Club di Carimate: lì, tra mazze, palline, spuntini, calici di spumante e cooking show, ci siamo divertiti alla grande, lasciando anche uno spazio per la benemerita iniziativa benefica a favore della Fondazione Francesca Rava, ormai una piacevole consuetudine.

A spiegarci meglio cos'è Ristogolf provvede Dario Colloi, appassionato golfista e culture della buona cucina, ideatore di tutta l'iniziativa: "Si tratta di una serie di partite in alcuni dei più bei campi da golf d'Italia. Nel corso di queste gare, proponiamo l'incontro piacevole tra il gioco e il buon cibo e il buon bere. Tra una buca e l'altra, predisponiamo sette postazioni, che hanno lo scopo di deliziare i giocatori con sfizi e assaggi di prodotti e di vini, garantiti dalle aziende con cui collaboriamo. Alla fine della partita, ha luogo un cooking show con qualche cuoco famoso o emergente". La puntata di Carimate non ha fatto eccezione: il giovane Andrea De Lillo, nuovo chef che ha sostituito Terry Giacomello al ristorante Nin di Brenzone (Verona, una stella Michelin), ha dimostrato le sue capacità. De Lillo ha dichiarato senza remore di puntare sul pesce di lago (Brenzone si affaccia sul Garda), e per l'occasione ha stupito i presenti con un azzardo inedito: un ceviche di pesce siluro. Il grosso pescione lacustre è forse più amato dai pescatori serbi e ungheresi, ma la sua carne soda e compatta si è prestata perfettamente per la creazione di un assaggio fresco, ghiotto e stuzzicante. Hanno esibito i loro talenti anche Eduardo Gadda, pastry chef di Cova Montenapoleone 1817, e il bartender Flavio Allaria, del Bulk Mixology Food Bar, di proprietà di Giancarlo Morelli. Lo stesso Morelli ha presenziato all'evento, di cui del resto è sempre stato uno dei principali animatori, come ci racconta ancora Colloi: "La mia passione per il golf mi fece un giorno incontrare Chicco Cerea. Era colpito dal gioco del golf, voleva imparare a giocare e mi chiese di insegnarglielo. Questo fu l'incontro da cui, a posteriori, posso dire sia nato tutto. Tra me e Chicco si è sviluppata una sintonia che è diventata amicizia. Nel 2012, provammo a fare un discorso insieme: perché non unire le nostre passioni? Golf e cucina vanno d'accordo, ci siamo detti. E così, abbiamo cominciato. A noi poi si è aggiunto Giancarlo Morelli, altro chef golfista accanito". Enrico Cerea non era presente di persona a Carimate: ha partecipato però col suo catering Da Vittorio, che ha imbandito la cena conviviale a bordo piscina, servendo pappa al pomodoro con Burrata di Andria, crema di patate con spiedino di piovra e salsa rouille, un delicato risottino alle verdure verdi con spuma di robiola e pan speziato, e un branzino con tortino di melanzane candite. Per dessert, i sempre simpatici gelati con lo stecco fatti dal pasticcere, e i cannoncini riempiti al momento, seguiti da un buon sigaro della Compagnia Toscana Sigari dell'appassionato Andrea Pichi Graziani. Tutto questo, comunque, senza dimenticare la solidarietà, come ci spiega ancora una volta Dario Colloi: "La Fondazione Rava quest'anno ha lanciato l'iniziativa Borse Blu, in collaborazione con la Marina Militare: un percorso formativo professionalizzante di 12 settimane presso la Scuola Sottufficiali a Taranto, per dare una possibilità a ragazzi cresciuti in contesti difficili. Noi tutti, chef, organizzatori e giocatori, diamo il massimo supporto".

Tommaso Farina

DA SINISTRA: EDUARDO GADDA, DARIO COLLOI E ANDREA DE LILLO.