

Ristogolf riparte da Barlassina



Il **Circuito Ristogolf 2017 by KitchenAid & Estra** ha inaugurato la nuova stagione nel maggio scorso a Lentate sul Seveso, provincia di Monza Brianza. Arrivata alla sua quinta edizione, l'Associazione Ristoratori Golfisti stupisce ancora per la capacità di unire la passione per il golf a quella per l'alta cucina, il tutto racchiuso in un unico grande evento che si arricchisce ogni anno di nuovi protagonisti.

Una splendida giornata di sole ha accompagnato i giocatori nel corso della prima tappa nell'esclusiva cornice del **Barlassina Country Club**, che vanta una lista di grandi campioni dal lontano 1954, anno di apertura ufficiale all'interno dell'elegante Parco delle Groane.

Come d'abitudine, i partecipanti si sono sfidati lungo un percorso di 18 buche e 7 postazioni gourmet in cui sponsor e partner hanno proposto prodotti d'eccellenza e piatti degustazione.

Ad accogliere i golfisti alla partenza, **frutta fresca di stagione, biscotteria e brioches con caffetteria Nespresso**. Alla buca 2, invece, i giocatori hanno potuto rinfrescarsi grazie alla **Gelateria Puro 100% di Gallarate (VA)**, per poi gustarsi delle classiche ma intramontabili **tagliatelle al ragout** alla postazione successiva.

Alla buvette del gestore del Golf Club Barlassina, hanno potuto degustare i tipici **Sciatt della Valtellina** di chef **Andrea Campi**, frittelle di grano saraceno con un morbido cuore di formaggio.

I partecipanti sono stati poi piacevolmente sorpresi, alla buca 12, trovando il piatto londinese per eccellenza, una reinterpretazione di **Fish and Chips**.

A chiudere il percorso gastro-golfistico alle buche 15 e 18, sono stati la **pizza gourmet by Molino Dallagiovanna** e il prelibato **Mc alla Vittorio**.

Per ogni buvette, ovviamente, non sono mancate le proposte beverage in abbinamento: ottimi vini **Zonin 1821**, Champagne Brut **Veuve Clicquot**, cocktail by **Glenmorangie Whisky** e **Acqua Panna** e **S.Pellegrino**.

Terminata la gara, sono saliti in cattedra sulla cucina **KitchenAid** gli chef **Rafael Rodriguez** del ristorante Quechua e **Claudio Sadler** del ristorante Sadler, protagonisti di due showcooking live. Ad accompagnarli, lo chef **Giancarlo Morelli**, patron del ristorante Pomiroeu e vice presidente di Ristogolf, che con loro ha scambiato trucchi, consigli e battute durante le preparazioni. Lo chef Rafael Rodriguez ha portato la tradizione del Perù con un ceviche di ricciola, peperoncino Aji Limo e succo di lime, mentre lo chef Claudio Sadler, presidente dell'Associazione **Le Soste**, ha giocato con colori e consistenze per proporre la fregola sarda allo zafferano e polvere di semi di finocchietto con ragout di polpo e aria di nero di seppia. I partecipanti hanno potuto poi assaggiare le due creazioni: tutti concordi, l'eccellenza è palpabile e si avverte nel gusto. La simpatia contagiosa di Giancarlo Morelli ha fatto divertire colleghi e pubblico durante gli showcooking che sono terminati in un fragoroso applauso e tanti complimenti.

A seguire, dopo le consuete premiazioni dei giocatori, la giornata si è conclusa con l'immane **Gourmet Party**, occasione per soci e amici di Ristogolf per rilassarsi, raccontarsi aneddoti avvenuti sul campo da gioco e godersi il menù preparato dal ristorante Da Vittorio dello chef Enrico Cerea, allietando i palati degli ospiti con un ricco buffet. L'angolo pesce presentava **piovra alla mediterranea** e **filetto di pesce S. Pietro dorato con salsa allo champagne Veuve Clicquot**. Le proposte di carne, invece, erano **arrosto codino**, **aletta di vitello** e **polenta e patate**. Il tutto accompagnato dall'**angolo verdure** (quiche di verdure; panna, piselli e prosciutto e zucchine alla Milano) e da **salumi e formaggi**. Come portata principale, poi, è stato servito uno squisito **risotto asparagi e squacquerone**. In abbinamento alla cena, una diversa selezione di **vini di Zonin 1821**. La serata è terminata con **buffet di dolci e gelato**, **degustazione di Whisky**, **sigari e caffè Nespresso**.

Si è aperta così la stagione del Circuito Ristogolf 2017 by KitchenAid & Estra, tra evoluzioni sui green, buon cibo, ottima compagnia e tanto divertimento. Il circuito prosegue al Golf Club Margara in provincia di Alessandria, la sfida continua.

www.ristogolf.com



barlassina

golf

kitchenaid

ristogolf