

Ristogolf 2017 gioca nel Monferrato



La gara di golf più gustosa d'Italia continua a spostarsi e a portare l'alta cucina tra i green più belli del Paese. Dopo il grande inizio in Lombardia che ha dato il via alla stagione, il **Circuito Ristogolf 2017 by KitchenAid & Estra** è giunto, per il secondo appuntamento, tra le colline del Piemonte.

Il 14 giugno gli appassionati ristogolfisti si sono incontrati al **Golf Club Margara** di Fubine, in provincia di Alessandria, un piccolo paradiso sportivo nel cuore del Monferrato, riconosciuto a livello nazionale e internazionale. Le alte temperature climatiche e la natura collinare del terreno non hanno spaventato i giocatori, che come di consueto si sono alternati sul campo da gioco tra palline in buca e piccole pause gourmet.

Sotto un caldo sole di metà giugno, i partecipanti hanno inaugurato questa tappa con **frutta fresca di stagione, biscotteria, brioches e Caffè Nespresso**. Qualche saluto a vecchie e nuove conoscenze, molti sorrisi, un augurio di buon auspicio per la gara e si parte. Alla buca 2 un break è d'obbligo, il **ristorante Da Vittorio** ha accolto i golfisti con dei **ravioli con crema di mais e popcorn al lime** per poi continuare a stuzzicare i loro palati alla buca 4 con la **piovra con patate e maionese paprika**. Alla buvette numero 8, il re dello street food di qualità del Nord Italia: il classico **Pà e Strinù**, pane e salamella. Dopo aver superato la metà del percorso, è finalmente arrivato il momento di rinfrescarsi con il gelato della **Gelateria Puro 100% di Gallarate** che ha proposto uno speciale gusto realizzato con olio **Coppini Arte Olearia**. La buca 15, invece, attendeva i giocatori con la **Pizza Fritta di Molino Dallagiovanna** preparata dalle sapienti mani del Maestro Pizzaiolo **Eduardo Ore**, in abbinamento a uno **Champagne Brut Veuve Clicquot**, irresistibile tentazione nonostante le temperature. La buvette alla buca 18 ha poi sancito la conclusione del percorso con **cous cous con ratatouille di verdure** e cocktail **"Kalamansi" by Glenmorangie Whisky**. A dissetare e deliziare i partecipanti durante tutta la giornata, sono stati l'**Acqua Panna** e **S.Pellegrino** e i vini di **Zonin 1821**.



Tornati successivamente in club house, dopo una meritata pausa e un cambio d'abito, un inatteso maltempo ha colpito Fubine. Ristoratori e golfisti non si sono lasciati scoraggiare dalla pioggia e si sono ritrovati nella sala interna della struttura in cui lo Chef e Presidente di Ristogolf **Enrico Cerea** ha introdotto gli Chef ospiti: **Andrea Ribaldone** dell'Osteria Arborina di La Morra, **Andrea Larossa** del Ristorante Larossa di Alba, **Fabrizio Rebolini** del Ristorante Belvedere 1919 di Cantalupo Ligure e il Maestro della pizza napoletana **Eduardo Ore**, già incontrato sul campo da golf durante la giornata. Chef Ribaldone presenta ai partecipanti un

risotto quasi "sensoriale" dal nome **"Memorie di un viaggio impossibile"**. "Un connubio perfetto che fonde in un piatto di tradizione le suggestioni di spezie da continenti di tutto il mondo. Un'esplosione di aromi che nel caffè trovano il punto perfetto di equilibrio ed armonia". Cardamomo, zenzero e cioccolato bianco in un unico piatto in abbinamento a un caffè **Grand Cru Nespresso "Ristretto Origin India"** dal gusto intenso e speziato.

Terminate poi le premiazioni, momento di curiosità sportiva e di emozioni diverse, ha avuto inizio il **Gourmet Party**. I ristogolfisti si sono riuniti intorno ai tavoli della Tenuta Margara per una cena conviviale a conclusione della seconda tappa. Il ristorante Da Vittorio, come sempre, ha confermato le proprie **tre Stelle Michelin** proponendo un buffet ricco e di prima scelta. Salumi, formaggi, verdure e vari tipi di carne fanno da contorno alle due portate principali: il **Tonno Live**, sfilettato direttamente in sala da mani giapponesi per un sashimi e una tartare perfetti, e i **Paccheri alla Vittorio**, preparati davanti agli ospiti da chef Enrico Cerea in persona. Il buffet di dolci realizzati con **Cacao Barry** e il pozzetto del gelato hanno regalato agli ospiti la giusta nota di chiusura della cena.





Con il calare della sera finisce un'altra giornata di golf e buon cibo, che ha dato prova ancora una volta di come lo sport, la natura e la cucina abbiano la capacità di unire le persone tra di loro. Soci e amici si sono divertiti a confrontarsi sul campo e sulla tavola, hanno riso e condiviso racconti. Ora il circuito continua, prossima destinazione: Argentario Golf Club.

Per scoprire il programma: www.ristogolf.com