

Ristogolf 2018: riparte la sfida di gusto

Si sa, formula vincente non si cambia. Eppure il **Circolo Ristogolf 2018 by KitchenAid & Estra** promette di regalare ancora di più quest'anno. Una stagione rinnovata, capace di emozionare a ogni buca con paesaggi mozzafiato, piatti stellati, calici d'eccellenza e tantissimi ospiti.

Partecipanti numerosi come mai prima, Ristogolf è ripartito ufficialmente il **16 maggio** al **Golf Club Castelconturbia**, in provincia di Novara, tra i migliori 10 campi nell'Europa continentale. La partenza è quindi prestigiosa e si presta ad accogliere quella che si preannuncia la migliore stagione di sempre.

Se è vero che le buone abitudini non si cambiano, la prima tappa non poteva che avere inizio con la colazione a buffet. **Biscotteria e brioches by Pasticceria Cova Montenapoleone 1817**, **frutta fresca di stagione** e **caffè Nespresso by IVS Italia**. Ristogolfisti al via, riparte la gara.

Potevano mancare le buvette gourmet lungo il percorso? Certo che no, e quindi ecco in buca 2 un **mantecato di rape rosse con Limon Cress e Acila Cress®** realizzato dallo chef **Pier Giorgio Parini per Koppert Cress**, in abbinamento al **cocktail "Segna and Tonic" by Grappa Segnana**. Subito dopo si fa avanti il resident chef **Alan Tosi** con il suo **"baccalà in buca"**, perfetto con **birra Lefte ambrée e blonde**, che riproduce una pallina da golf. Il gioco continua e si ritrovano alcune proposte gourmet che hanno un sapore familiare, quello del **ristorante Da Vittorio**. **Ravioli del plin con spuma di Parmigiano Reggiano** e **piovra con maionese alla paprika** in abbinamento ai grandi vini di **Canus**. La buca 11 invece è dolce, grazie alle creazioni della **Pasticceria Cova Montenapoleone 1817**, servite con un calice di **Champagne Deutz Demi-Sec**, lo stesso che nella selezione **Brut** accompagna la **pizza gourmet by Molino Dallagiovanna** all'ultima postazione del percorso.

Un sole alto e un verde intenso hanno reso memorabile la prima gara dei giocatori. Giusto il tempo di rientrare in club house e inizia lo show cooking. Il presidente **Enrico Cerea** è già davanti alla cucina allestita per introdurre, se avessero bisogno di presentazioni, lo chef pluristellato **Enrico Bartolini** e il pasticcere **Eduardo Gadda** della pasticceria Cova Montenapoleone 1817. I due si esibiscono in una danza, mentre i golfisti li osservano in silenzio. **Risotto rapa rossa e gorgonzola** per il primo, **zabaione con lingua di gatto**, semplice e intramontabile, per il secondo.

Ristogolfisti entusiasti, subito dopo le premiazioni di tappa è tempo di **Gourmet Party** con il buffet del ristorante Da Vittorio e musica dal vivo. Occasione, come sempre, per scambiarsi battute sulla giornata, ritrovare vecchi amici e sorprendersi invece per i tanti nuovi intervenuti.

Se queste sono le premesse, la nuova stagione di Ristogolf si preannuncia da non perdere.

Per scoprire il programma: www.ristogolf.com

TITLE SPONSOR		MAIN SPONSOR	
			
PREMIUM SPONSOR			
			
PARTNER SPONSOR			
			
			
			
			
		TUTTI INSIEME PER	
	MEDIA PARTNER		OFFICIAL SUPPLIER
			
			