Il mondo del
Golf TODAY

OTT 18

anno 38 - numero 295

mensile - euro 5,00

golftoday.it

con Golf Digest e Golf World

ASSO DI COPPA

LOSE BELLE D'ITALIA
BEL VIVERE

Il vero gusto **del golf**

Due tappe di grandi prelibatezze per l'estate degli chef del green

Torniamo brevemente indietro nel tempo per ripercorrere le golose emozioni che hanno contraddistinto i Ristogolfisti durate l'estate 2018.

La Pinetina, 31 luglio

È il 31 luglio e il Golf Club La Pinetina fa da cornice alla quarta tappa del *Circuito Ristogolf by KitchenAid & Estra*. Alla mattina i ristogolfisti si ritrovano per la colazione by Ristorante Da Vittorio con caffè Nespresso by IVS Italia. Al suono della sirena, si inizia la gara. Il cielo terso, il sole caldissimo ed è subito il momento di uno stop alla buca 4. Gli spaghetti con crema di melanzane affumicate, pomodoro pachino e acciuga del Cantabrico di Enrico e Roberto Cerea per L'Architettura del Gusto accolgono i giocatori insieme a un calice di vino bianco Gramogliano by Canus. Ancora qualche colpo e poi cosa c'è di meglio di un gelato in una giornata caldissima di piena estate? In buca 7 i golfisti ringraziano la Gelateria Puro 100% di Gallarate (VA) per il gusto speciale cioccolato Cacao Barry e grappa Segnana, accompagnato da Champagne Deutz Demi-sec. A metà percorso ritorna lo chef Pier Giorgio Parini insieme a Koppert Cress che ancora una volta sbalordiscono con un roast-beef di Narce con Zorri Cress e Adji Cress, in abbinamento al cocktail "Segna al Green" by Grappa Segnana. Sperimentare e stupire sono le parole d'ordine di Ristogolf. La sfida continua ed è bello vedere i giocatori divertirsi in campo. Ad allietarli ancora di più le buvette alle buche 11 e 13: un hamburgher alla Da Vittorio e birra Leffe

e una pizza gourmet by Molino Dallagiovanna e Champagne Deutz Brut. Poi il gran finale: alla buca 18 il vicepresidente di Ristogolf (e autorevole firma di questo giornale) Giancarlo Morelli attende i golfisti con una tartare di fassona, canapa, mango e alghe. E c'è chi la accompagna a un calice di vino Rosso Refosco dal Peduncolo Rosso by Canus. A fine gara, accaldati e divertiti, si ritorna in club house dove stanno per cominciare gli show cooking della serata. A iniziare è lo chef Edoardo Fumagalli de La Locanda del Notaio, che presenta una spuma di patate, crumble al cacao e uovo di qua-

glia pochè al tartufo nero. Dopo di lui, Davide Caranchini, chef del ristorante Materia, che porta linguine con salsa all'asperula, caviale di aringa affumicata e abrotano. Due giovani chef, entrambi motivati da passione e tecniche acquisite, due promesse della ristorazione.Terminate poi le premiazioni, i giocatori si ritrovano per il Gourmet Party a cura del ristorante Da Vittorio, la cena conclusiva della giornata che unisce racconti, voci, gusti e sorrisi.

Villa d'Este, 5 settembre

Passata la pausa estiva, è il Circolo Golf Villa d'Este a ospitare, il 5 settembre, la quinta tappa. Biscotteria, brioches e frutta fresca di stagione by ristorante Da Vittorio e caffè Nespresso by IVS Italia danno il benvenuto ai ristogolfisti, che si riuniscono all'accoglienza di ritorno dalle vacanze estive, con tante storie da raccontare. Si parte per l'ultima gara della stagione prima del gran finale. Subito si ritrovano alcuni volti amici in buca 3: sono i maestri pizzaioli di Molino Dallagiovanna con la pizza gourmet in abbinamento a Champagne Deutz. Mentre in buca 6 il ristorante Da Vittorio già sta impiattando una pasta con ragout bianco e servendo un calice di vino rosso Mezzo Secolo by Canus. Il tocco dolce arriva alla buvette successiva con Cacao Barry e Chocolate Academy Milano che offrono un goloso bicchierino di cioccolato accompagnato da Champagne Deutz Demi-sec. La sfida è agguerrita, si gioca per aggiudicarsi un posto in finale. Eppure lo spirito Ristogolf conquista tutti e la competizione lascia il posto al gusto. Anche lo chef Alex Seveso del ristorante Kitchen Society si concede una pausa dai green per preparare, in buca 12, Nigiri Rocher e Weggy Dragon Roll, una nota orientale sul campo, gustati insieme a un vino bianco Gramogliano by Canus. Non poteva mancare lo chef Pier Giorgio Parini che, insieme a Koppert Cress, presenta uno spaghetto in bianco con Motti Cress, Ghoa Cress e Zallotti Blossom accompagnato dal cocktail "Segna and Tonic" by Grappa Segnana. All'ultima buca è lo chef Corrado Radice del Circolo Golf Villa d'Este ad accogliere i giocatori e a testimoniare l'eccellenza del suo territorio: tartare di manzo all'albese al pesto di erbe su crostone ai cinque cereali e scaglia di Parmigiano Reggiano con birra Leffe a rinfrescare. Ultimi colpi e poi si rientra in club house per i consueti show cooking. A esibirsi sulla cucina KitchenAid sono due grandi professionisti. Lo chef Dario Ranza del ristorante Villa Principe Leopoldo presenta due piatti: il primo a base di foie gras, il secondo con la trippa protagonista. A seguire, torna un amico del circuito, Davide Comaschi, Medaglia d'Oro del World Chocolate Masters 2013, che spiega i complessi passaggi per creare un cioccolatino perfetto al cioccolato bianco. Info: www.ristogolf.com. G

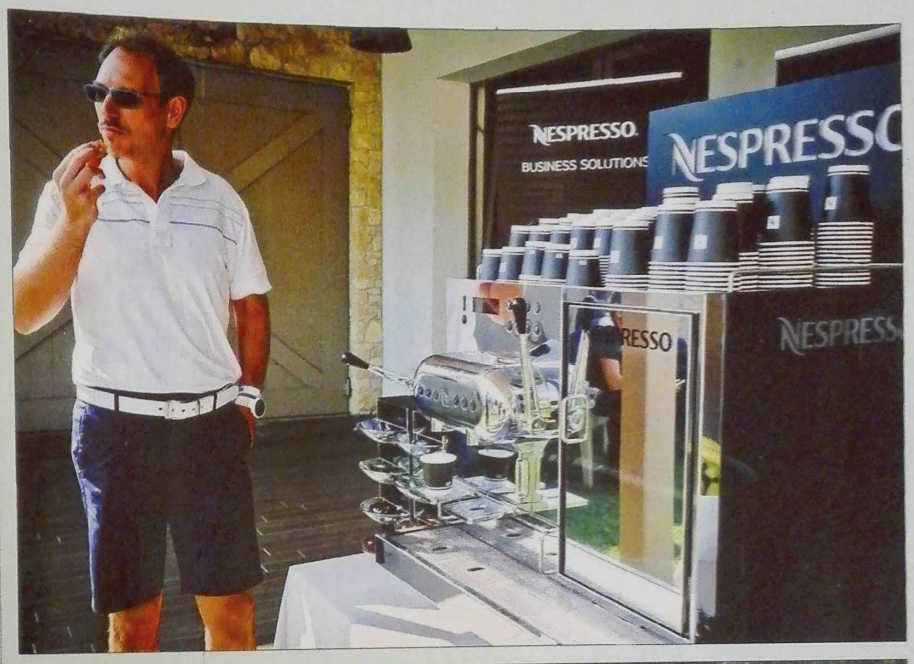
Dritti all'obiettivo

Cosa unisce la consulenza aziendale al golf? Deloitte, storica società di servizi presente da diversi anni come Premium Sponsor sui fairway di Ristogolf

Deloitte, forte del suo bagaglio di esperienze e con uno sguardo sempre proiettato al futuro, è una tra le più grandi realtà nei servizi professionali alle imprese in Italia, dove è presente dal 1923 offrendo servizi di Audit & Assurance, Consulting, Risk e Financial Advisory, Tax and Legal. Deloitte oggi conta oltre 5.400 professionisti, i quali assistono i clienti nel raggiungimento di livelli d'eccellenza grazie alla fiducia nell'alta qualità del servizio, all'offerta multidisciplinare e alla presenza capillare sul territorio nazionale. Grazie a un network di società presenti in oltre 150 Paesi e territori e agli oltre 264.000 professionisti, Deloitte porta ai propri clienti capacità di livello mondiale e servizi di alta qualità, fornendo le conoscenze necessarie ad affrontare le più complesse sfide di business. I professionisti Deloitte sono accomunati da approccio collaborativo, impegno vicendevole e rispetto per la diversità, e puntano a valori come l'integrità e l'offerta di servizi professionali ad alto valore aggiunto. Condividono un ambiente di lavoro caratterizzato da apprendimento continuo, esperienze sfidanti e ricche opportunità di carriera. I professionisti di Deloitte sono dedicati in prima persona alla corporate responsibility e lavorano cercando di influenzare positivamente le comunità nelle quali si trovano ad operare. Il linea con i propri valori, Deloitte sostiene il Circuito Ristogolf di cui è Premium Sponsor da diversi anni. Ristogolf unisce due grandi mondi: il golf e l'alta cucina. Il golf è uno sport basato sulla correttezza e fair play, sul rispetto delle regole, dell'avversario e dell'ambiente in cui viene praticato. L'alta cucina nel mondo è sempre più apprezzata per le eccellenze enogastronomiche, le tecniche e la creatività degli chef, la varietà di ingredienti e piatti. G

Ci vuole un break. Di qualità

Con i suoi distributori automatici di snack e bevande, il Gruppo IVS serve ogni anno di 800 milioni di consumazioni. A volte anche in campo



Una storia che comincia nel 1970 a Bergamo, dalla volontà imprenditoriale di offrire nuove opportunità di break alle aziende, "Your Best Break". Oggi il Gruppo IVS serve oltre 800 milioni di consumazioni l'anno tra Italia, Francia e Spagna: è il primo Gruppo italiano per fatturato e copertura territoriale con oltre 2.700 addetti, una flotta di 1.900 veicoli, 40mila distributori di bevande calde, 45mila di bevande fredde, tramezzini, snack dolci e salati, yogurt, 60mila macchine di piccole dimensioni. Una struttura composta innanzitutto da persone motivate, sempre al passo con i frequenti cambiamenti normativi, tecnologici e culturali ma soprattutto capaci di ascoltare e relazionarsi con le esigenze dei clienti. IVS Italia seleziona i migliori brand alimentari sul mercato, sia quelli noti a livello nazionale e internazionale che le tante eccellenze locali presenti sul territorio. IVS Italia è Exclusive Distributor Nespresso. IVS Italia è Premium Sponsor del Circuito Ristogolf 2018, che allieta sportivi e palati sopraffini con i propri eventi golfistici-culinari che hanno reso ormai proverbiale questo format originale, giunto ormai alla sesta edizione. Quando si uniscono l'eccellenza del golf al mondo dell'alta ristorazione, IVS Italia non può che sentirsi chiamata in causa e fare la sua... best part. G

CIRCUITO RISTOGOLF 2018

by KitchenAid & estra

Il circuito più gustoso d'Italia. Giochi, mangi e bevi.

16 MAGGIO — GOLF CLUB CASTELCONTURBIA

6 GIUGNO — GOLF CLUB LA PINETINA

27 GIUGNO — GOLF CLUB BOLOGNA

18 LUGLIO — GOLF CLUB ASIAGO

5 SETTEMBRE — GOLF CLUB VILLA D'ESTE

Finale — **5-7** OTTOBRE — IL PICCIOLO ETNA GOLF RESORT & SPA

INFO e REGOLAMENTO

>> WWW.RISTOGOLF.COM <<

TITLE SPONSOR

KitchenAid & estra

MAIN SPONSOR

Allianz

PREMIUM SPONSOR

SHISEIDO GINZA TOKYO · Deloitte. · angiolina professional wear · ivsitalia.com LEADER NELLA RISTORAZIONE AUTOMATICA · PARMIGIANO REGGIANO

PARTNER SPONSOR

Leffe · KOPPERT CRESS Architecture Aromatique · COPPINI ARTE OLEARIA · Champagne DEUTZ · 3B meteo · TOLLO DALLAGIOVANNA · CACAO BARRY Since 1842 · CHOCOLATE ACADEMY MILANO · CANUS · SEGNANA DISTILLATORI DAL 1860 · ACQUA PANNA · S.PELLEGRINO THE FINE DINING WATERS · Carpegna prosciutti · FRETTE 1860 · ALESSI · ROVETTA ARGELLAMENTO DA LAVORO - ANTINFORTUNISTICA - PROMOZIONALE · ARCO INDUSTRIA ARREDAMENTO · L'ARCHITETTURA DEL GUSTO

TUTTI INSIEME PER

Fondazione THEODORA

MEDIA PARTNER

Golf TODAY · LAMADIA · MYCHEF.TV

OFFICIAL SUPPLIER

COMPAGNIA TOSCANA SIGARI · LE SOSTE · Callaway · Le Soste di Ulisse · DONATI ADVERTISING

Associazione Aggregata Federazione Italiana Golf

WWW.RISTOGOLF.COM

COLLI GOLF PLUS