







## RistoGolf e la cena di solidarietà degli chef de Le Soste di Ulisse al Picciolo Resort sull'Etna

 Gianna Bozzali  10 ottobre 2018  Eventi, Food  1017



di *Gianna Bozzali*

Quando si arriva alla serata conclusiva di ogni stagione sportiva, l'emozione si mischia al ricordo, a quello di un'intera estate trascorsa su alcuni dei **campi da golf** più belli d'Italia, tra piatti d'autore ed etichette d'eccellenza, in verdi location mozzafiato.

È successo ancora una volta fra coloro i quali fanno parte del **Circuito Ristogolf by KitchenAid & Estra**, l'**Associazione Ristoratori Albergatori & Co Golfisti** nata nel 2012 dal desiderio di unire lo sport al food d'eccellenza. Lo spirito che l'anima del resto si può esprimere in *"Giocare a golf, mangiare bene, bere bene e tanta voglia di divertirsi!"*. Un binomio dunque vincente quello fra cibo e gioco al golf.



Per il 2018 è stata scelta la **Sicilia** per la **tappa finale di Ristogolf**, in particolare il **Picciolo Etna Golf Resort & Spa di Linguaglossa**, alle pendici dell'Etna dove dal 5 al 7 ottobre si sono svolte le gare conclusive di questa 6<sup>a</sup> edizione.

Cinque, lo ricordiamo, le tappe di gusto del **Circuito 2018** che aveva preso il via lo scorso maggio a **Novara**. Per la finale è stato invece scelto Il Picciolo, sito nel fantastico **Parco dell'Etna**, fra noccioli e buche scolpite nella pietra lavica. Non solo golf, naturalmente, ma anche un'esclusiva cena di gala svoltasi sabato scorso, curata dagli **chef de Le Soste di Ulisse. Pino Cuttaia, Tony Lo Coco, Pinuccia Di Nardo, Marco Baglieri, Accursio Craparo, Giovanni Santoro e Vincenzo Candiano** sono stati questi i protagonisti della serata. Una manifestazione dunque di altissimo prestigio sportivo e sociale che ha visto la partecipazione di tutti gli aderenti al circuito, impegnati nella due giorni di gare sul campo nella struttura ubicata sull'Etna.

*"Le Soste di Ulisse – ha ricordato il presidente **Pino Cuttaia** – è lieta di aver raccontato la Sicilia nel corso di questo evento. A chi viene in quest'isola desideriamo offrire la possibilità di vivere un'esperienza completa e indimenticabile che passa attraverso le bellezze architettoniche e monumentali e si ritempra con la nostra cucina e con l'innato senso di ospitalità che abbiamo; tutto questo è finalizzato ad un ritorno perché abbiamo lasciato il segno. La Sicilia e la sua cucina – ha proseguito – rappresentano un'alchimia indissolubile ed è la stessa che stasera vi abbiamo riproposto, donandovi la nostra idea di territorio e di accoglienza".*



Gnocchi dolci di patate fuori Norma di Vincenzo Candiano



L'uovo, sanapo, spuma di caprino e crumble di pane di Marco Baglieri

Gli chef hanno firmato un menu singolare ed unico. A fare il loro ingresso sono stati i finger per l'aperitivo. *Pane, panelle e baccalà e Il Cartoccio*: i piatti dello chef de I Pupi di Bagheria, **Tony Lo Coco**; *Cannolo di tartare di manzo e Finto foie gras con maialino nero* dello chef dell'Antica Finlanda, **Pinuccia di Nardo**; *Parmigiana del giorno dopo e Trasparenza di calamaro* dello chef de La Madia, Pino Cuttaia. Per la cena sono stati serviti come antipasto *L'uovo... sanapo, spuma di caprino e crumble pane* di **Marco Baglieri** del Ristorante Crocifisso; a seguire i *Ravioletti di gallina e castagne in brodo di carne e funghi* di **Accursio Craparo** di Accursio Ristorante; come secondo la *Guan-cetta di manzo siciliano glassato, rosti di patate e verdure selvatiche* di **Giovanni Santoro** di Shalai e per finire gli *Gnocchi dolci di patate fuori Norma* di **Vincenzo Candia-**

**no** di Locanda Don Serafino.



Al termine della cena, dopo le premiazioni attinenti il Circuito Ristogolf, sono stati chiamati sul palco gli chef de Le Soste di Ulisse che, come più volte ripetuto dall'organizzazione, con generosità, professionalità, identità ed eleganza hanno preparato una cena di altissimo prestigio ed indimenticabile e grazie alla quale è stato anche possibile consegnare un **assegno di 10mila euro alla Fondazione Theodora Onlus**, impegnata ad aiutare le famiglie nella difficile prova del ricovero ospedaliero.

