

Quando il gusto va in buca, torna Ristogolf con chef stellati

Il 15/5 al via gara itinerante con alta ristorazione nel green



Redazione ANSA ROMA 29 aprile 2019 16:16

[Scrivi alla redazione](#)

[Stampa](#)



. - RIPRODUZIONE RISERVATA

[CLICCA PER
INGRANDIRE](#)

ROMA - Formula vincente non si cambia, ma evolve anno dopo anno. Nato nel 2012 dal desiderio di incrementare e sviluppare il gioco del golf fra ristoratori, albergatori, operatori del settore food&beverage e appassionati gourmand, Ristogolf giunge oggi alla settima edizione. Ideato dall'Associazione Ristoratori Albergatori & Co. Golfisti, fondata dagli chef stellati Enrico Cerea, Giancarlo Morelli, Davide Scabin, Norbert Niederkofler e guidata dal direttore Dario Colloi, golf professional e sport manager.

Il Circuito Ristogolf 2019 by Allianz partirà dal **Piemonte**, appuntamento quindi il 15 Maggio al Circolo Golf Torino La Mandria per la prima tappa della gara itinerante. Il 5 Giugno i giocatori si incontreranno invece in **Lombardia**, sul lago di Como al Golf Club Monticello, per proseguire poi il 28 Giugno a Forte dei Marmi Golf Club ad ammirare la bellezza della **Versilia** e sfidare le difficoltà del campo. Per la quarta tappa, il 17 Luglio, i Ristogolfisti torneranno a **Como**, questa volta al Menaggio & Cadenabbia Golf Club. Il 6 Settembre, in **Liguria**, al Circolo Golf e Tennis Rapallo. A conclusione del circuito, per la finale di tre giorni - 4, 5, 6 Ottobre - Ristogolf volerà per la prima volta nel cuore della **Puglia**, in Salento, all'Acaya Golf Resort & Spa tra uliveti secolari, vegetazione mediterranea, a un passo dal mar Adriatico.

Ristogolf, che ogni anno promuove e realizza una raccolta fondi a favore di un ente benefico, per questa edizione ha fortemente desiderato come charity partner la Fondazione Cecilia Gilardi Onlus che sostiene i giovani talenti meritevoli negli anni della formazione e dell'ingresso nel mondo del lavoro. Il contributo che Ristogolf devolverà alla Fondazione servirà per finanziare 3 borse di studio nell'ambito della formazione di sala, di cucina e di pasticceria ad altrettanti meritevoli neo diplomati dell'Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Carlo Porta" di Milano.