

sala&cucina

maggio 2019

MAGAZINE DI RISTORAZIONE



| Federico Pojana |

| la ristorazione sostenibile | Intrecci | Ristorante Pashà |

| CFP ENAIP di Tione | marketing, memoria e cervello | gestione della sala |

| Osteria Righetto dal 1780 | Sysco Davigel | Enolò |

pubblicazione 20 maggio 2019 - Periodico Editore SpA - Spazio Pubblicitario - Via Venezia 1 - 00187 Roma - Tel. 06 47821111 - www.21magazine.com - 00187 Roma - Tel. 06 47821111 - www.21magazine.com - 00187 Roma - Tel. 06 47821111 - www.21magazine.com

RISTOGOLF

Cucina e golf, un connubio vincente

sito: ristogolf.com

Unire il mondo dell'alta cucina con quello del golf si può e a dimostrarlo è Ristogolf, Associazione Ristoratori Albergatori & Co. Golfisti che quest'anno giunge alla settima edizione. Cucina e golf: che cos'hanno in comune queste due realtà? Il benessere del corpo e della mente. A volere fortemente questo matrimonio sono stati, 7 anni fa, Dario Colloi, golf professional e golf manager, e Enrico Cerea, 3 Stelle Michelin al petto e una passione per le 18 buche. Insieme a loro anche gli chef Giancarlo Morelli, Davide Scabin e Norbert Niederkofler sostengono il progetto sin dalle origini.

Il golf è lo sport più diffuso su scala planetaria, uno sport per tutte le età, uno stile di vita, correttezza e fair play, attività all'aria aperta, contatto con la natura, benessere psico-fisico. L'alta cucina nel mondo ha sempre più un ruolo di importanza e visibilità, le eccellenze enogastronomiche, le tecniche e la creatività dei più rinomati chef, la varietà di ingredienti e piatti fanno sì che universalmente la cucina sia rinomata e apprezzata. Ma qual è la formula che rende questa gara sportivo-gourmet così unica, innovativa e di qualità e quindi molto apprezzata tra gli addetti alla ristorazione e agli appassionati gourmand?

Al gioco del golf si alternano alcune postazioni gourmet; tra una buca e l'altra, quindi, i giocatori hanno la possibilità di godere di grandi piatti in abbinamento a vini e cocktail



per un break da veri gourmand. Al termine della gara, poco prima della cena conclusiva, vengono organizzati dei cooking show con grandi chef ospiti. Formula vincente non si cambia, ma numerose sono le novità per il 2019, grazie anche ai numerosi e prestigiosi Sponsor che sostengono l'iniziativa. Il Circuito Ristogolf 2019 by Allianz si svolge in un tour eno-gastro-golfistico itinerante tra i più bei Golf Club italiani. Gli appuntamenti per tutti i golfisti ristoratori, albergatori, appartenenti al settore food & beverage, ma anche per tutti gli appassionati gourmand, iniziano il 15 maggio al Circolo Golf Torino La Mandria, proseguendo ai Golf Club Monticello e Forte dei Marmi Golf Club rispettivamente il 5 e il 28 giugno, il 17 luglio al Menaggio e Cadenabbia Golf Club e al Circolo Golf e Tennis Rapallo per l'ultima tappa del 6 settembre. Per la grande Finale di 3 giorni, dal 4 al 6 ottobre, Ristogolf

arriverà per la prima volta in Puglia all'Acaya Golf Resort & Spa. Prosegue la collaborazione con l'Istituto Professionale Alberghiero Carlo Porta di Milano, che trova in Ristogolf la possibilità per i propri studenti di un'esperienza di formazione e istruzione. Mentre l'impegno benefico del Circuito Ristogolf 2019 by Allianz sarà rivolto alla Fondazione Cecilia Gilardi Onlus che dal 2010 sostiene i giovani talenti meritevoli negli anni della formazione e dell'ingresso nel mondo del lavoro attraverso borse di studio e progetti speciali.

Ristogolf ha desiderato fortemente far gioco di squadra con l'Associazione Le Soste, l'Istituto Carlo Porta e la Fondazione Cecilia Gilardi Onlus per mettere in campo un nobile progetto: assegnare tre borse di studio ad altrettanti lodevoli neo diplomati dell'Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Carlo Porta" di Milano.