

Italia a Tavola

Nutrifree

Il senza glutine
scelto dai cuochi italiani



Ristogolf

La gara gourmet riparte dal Piemonte




Il Circuito Ristogolf 2019 by Allianz ha preso il via il 15 maggio scorso al Circolo Golf Torino La Mandria. Le buone abitudini ritornano, una ricca colazione con caffè Nespresso by WeFor prima di scendere in campo. In buca 3 lo chef Matteo Monti del ristorante Edit di Torino presenta una schiacciata romana con diaframma di manzo, maionese al rafano, cavolo nero e lamponi, in abbinamento a un fresco cocktail di Grappa Segnana. Giusto qualche tiro e ci si ritrova alla buca 5 dove il Ristorante Da Vittorio regala ai golfisti uno spaghetti al pomodoro, basilico e Parmigiano Reggiano da sogno con un Pinot Bianco Athesis di Kettmeir by Santa Margherita Gruppo Vinicolo. Stop obbligatorio per la pizza gourmet by Molino Dallagiovanna alla buca 7 insieme a un calice di Champagne Pommery Brut Apanage.

Il gioco continua intervallato da un po' di dolcezza con la resident pastry chef Evi Polliotto e il suo biscotto financier al pistacchio, gelée di fragola e rabarbaro, ganache alla vaniglia, accompagnato da Moscato Rosa di Kettmeir. Alla buca 14 ritorna un volto amico di Ristogolf, lo chef Pier Giorgio Parini con la sua zuppa di cocco, quinoa, limon cress e shiso purple by Koppert Cress, abbinata a Metodo Classico Brut Rosé di Kettmeir.

Giunti quasi alla fine marca solo la cucina del territorio: alla buca 16 gli Agnolotti piemontesi al sugo d'arrosto della chef Edy Gambillare dell'osteria Cascina Oslera, da gustare insieme a un Pinot Nero Maso Reiner di Kettmeir. Sempre presenti le tre etichette di acqua Surgiva: naturale, frizzante e mossa.

Alla fine della gara, immersi nello spirito di Ristogolf, si inaugura la nuova cucina firmata Bulthaup e Samsung per gli showcooking moderati dal presidente Enrico Cerea. Novità 2019: spazio al mondo della mixology con Bulk di Giancarlo Morelli, che presenta il drink Tiki But Glamour con whisky The Glenlivet. È il momento poi dei due chef ospiti: Matteo Barone del ristorante Del Cambio e Marcello Trentini del Magorabin, che attraverso la loro cucina - Nigiri rivisitati e "il Vitello e il Tonno" - raccontano la storia di Torino.

Subito dopo le premiazioni, si conclude la prima tappa 2019 con il Gourmet Party del ristorante Da Vittorio. Ogni inizio stagione è come fosse la prima volta, con l'emozione per una grande estate alle porte.  cod 61003

Per informazioni: www.ristogolf.com

