

Circuito Ristogolf 2019 by Allianz: la gara gourmet riparte dal Piemonte

12 giugno 2019



Il Circuito Ristogolf 2019 by Allianz è ufficialmente iniziato. La formula non cambia ma si rinnova nella proposta: nuovi partner, esclusivi golf club, grandi chef ospiti e associati sempre più numerosi.

Il Circuito Ristogolf 2019 by Allianz è ufficialmente iniziato. La formula non cambia ma si rinnova nella proposta: nuovi partner, esclusivi golf club, grandi chef ospiti e associati sempre più numerosi.

Mercoledì **15 Maggio**, al **Circolo Golf Torino La Mandria**, è stato un inizio memorabile, immersi nel Parco Naturale che ospita il golf club, i partecipanti si sono ritrovati in una splendida giornata di sole per dare inizio a una stagione di sport e cucina.

Le buone abitudini ritornano, all'accoglienza una **ricca colazione by Da Vittorio** e **caffè Nespresso by WeFor** danno il benvenuto ai ristogolfisti, numerosissimi per questa prima tappa.

Tempo di saluti, chi si ritrova dopo l'inverno, chi per la prima volta ha il piacere di conoscersi in questo contesto, e subito pronti a scendere in campo. Qui, non potevano mancare le iconiche **buvette Ristogolf**.

In buca 3 lo **chef Matteo Monti** del **Ristorante EDIT** di Torino presenta ai giocatori una **schacciata romana con diaframma di manzo, maionese al rafano, cavolo nero e lamponi**, in abbinamento un Cocktail by **Grappa Segnana**: "Segnana after the Fade". Giusto il tempo di un paio di tiri e ci si ritrova alla buca numero 5 dove il **Ristorante Da Vittorio** regala ai golfisti uno **spaghetto al pomodoro, basilico e Parmigiano Reggiano** da sogno. In accompagnamento un fresco calice di **Pinot Bianco Athesis di Kettmeir by Santa Margherita Gruppo Vinicolo**.

Stop obbligatorio per la **pizza gourmet by Molino Dallagiovanna**, eccola infatti alla buvette numero 7 insieme a un calice di **Champagne Pommery Brut Apanage**.

Il gioco continua ed è tempo di un po' di dolcezza con la resident **pastry chef Evi Polliotto** e il suo **biscotto financier al pistacchio, gelèe 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**. In abbinamento una dinamica bollicina **Metodo Classico Brut Rosè di Kettmeir**.

Giunti quasi alla fine manca solo l'appuntamento con la cucina del territorio, alla buca 16, immancabili, gli **Agnolotti piemontesi al sugo d'arrosto** della chef **Edy Gambillare** dell'osteria **Cascina Oslera**, da gustare insieme a un corposo **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 Ristogolf, è tempo di inaugurare la nuova cucina firmata Bulthaup con elettrodomestici Samsung per gli **show cooking** moderati dal presidente **Enrico Cerea**. Novità 2019: spazio al mondo della **Mixology** con **Bulk di Giancarlo Morelli** che, per la serata, presenta il nuovo drink Tiki But Glamour con whisky The Glenlivet.

È il momento poi dei due chef ospiti: **Matteo Baronetto** del ristorante **Del Cambio** e **Marcello Trentini** del ristorante **Magorabin**. I due raccontano la storia di Torino attraverso la loro cucina.

Matteo Baronetto incanta i giocatori con i suoi **Nigiri rivisitati**. Marcello Trentini conquista il pubblico con: "**il Vitello e il Tonno**".

Subito dopo le premiazioni e il saluto della Fondazione Cecilia Gilardi Onlus, si conclude la giornata seduti a un tavolo, durante il **Gourmet Party** del ristorante **Da Vittorio**, accompagnati da musica dal vivo.

Termina così la prima tappa 2019. Ogni inizio stagione è come fosse la prima volta, emozionati per una grande estate davanti.

Appuntamento quindi alla prossima gara, **mercoledì 5 giugno** ci vediamo al **Golf Club Monticello** in provincia di Como.



#Ristogolf2019



DBInformation
digital, business & publishing

ItalianGourmet is a trademark of DBInformation Spa P.IVA 09293820158
Questo sito è un prodotto editoriale aggiornato in modo non periodico,
pertanto non è soggetto agli obblighi di registrazione di cui all'art. 5 della L.
47/1948

[Chi siamo](#)

[Contatti](#)

[Privacy](#)

[Cookie](#)

[Pubblicità](#)