



REPORTER GOURMET

la ricerca del gusto

Homepage

Ristoranti

Dove mangiare

Chef

Ricette

Ingredienti

Notizie

Videogallery

Fotogallery

Eventi



Home > Eventi > Circuito Ristogolf 2019 by Allianz: il racconto della prima tappa in Piemonte

Eventi

# Circuito Ristogolf 2019 by Allianz: il racconto della prima tappa in Piemonte

*Il Circuito Ristogolf 2019 by Allianz è ufficialmente iniziato. Ecco il racconto della prima tappa in Piemonte con alcuni dei grandi chef nostrani.*

Di **La Redazione** - 12 giugno 2019

145 0





**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 schiacciata 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 spaghetti 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.

TAG [Allianz](#) [Evento](#) [Ristogolf](#)

CONDIVIDI



Facebook



Twitter



Mi piace 19



Tweet



**REPORTER GOURMET**

la ricerca del gusto

**Editore - Reporter Gourmet Srl**

Sede Operativa Viale La Plaia, 15, 09123 Cagliari

c/o The Net Value

Sede Legale Via Carloforte 60, 09123 Cagliari

P. IVA - 03406920920

Vuoi scoprire le ultime notizie e ricette dei più grandi chef e ristoranti al mondo? Iscriviti alla newsletter Reporter Gourmet

[Autori](#)

[Contatti](#)