



Home > Eventi > Ristogolf 2019 entra nel pieno della gara, il racconto della seconda tappa

Eventi

Ristogolf 2019 entra nel pieno della gara, il racconto della seconda tappa

Nella suggestiva cornice del Golf Club Monticello i giocatori sono scesi in campo per la seconda tappa del Circuito Ristogolf 2019 by Allianz.

Di **La Redazione** - 16 luglio 2019

59 0



La Seconda Tappa

Indirizzo

Una splendida giornata d'estate ha accompagnato i Ristogolfisti durante la gara, un campo storico quello del **Golf Club Monticello** con panorami mozzafiato e immensi spazi verdi.





Come d'abitudine, i partecipanti si sono sfidati lungo un percorso di 18 buche e sei postazioni gourmet.

Prima della partenza della gara a dare il buongiorno una ricca colazione by **Pasticceria Cova Montenapoleone 1817** e la giusta carica di caffè grazie a WeFor Nespresso Professional.

Solo il tempo di un paio di buche e subito qualche assaggio gourmet, alla buca 3 la pasticceria Cova accoglie i partecipanti con delle dolci Miniature d'eccellenza abbinare a un calice di passito Forte Rosso di Mesa by Santa Margherita Gruppo Vinicolo.



Alla buca 5 l'appuntamento irrinunciabile con Koppert Cress e lo chef **Pier Giorgio Parini**, una vera sfida scoprire gli ingredienti della sua preparazione: Tartare di Narce, sesamo, limone, Zorri Cress, Basil Cress e Melissa Cress; accompagnato da un fresco bicchiere di Rosa Grande di Mesa by Santa Margherita Gruppo Vinicolo.



La gara continua, il campo fra laghetti e bunker di sabbia non regala sconti ai giocatori ma alla buvette successiva lo chef **Antonio Pepe** del Ristorante Atmosfera di Monza è pronto a soddisfarli con un morbido maialino nero, mela rossa, noci di macadamia e biette; ideale insieme a un calice di Buio Buio di Mesa by Santa Margherita Gruppo Vinicolo.



Alla buca 12 arriva l'abbinamento perfetto, **pizza gourmet by Molino Dallagiovanna** e Champagne Pommery Brut Apanage.

Profumi d'estate alla buvette del Ristorante Tarantola dove lo chef **Vittorio Tarantola** per l'occasione ha cucinato un piatto speciale: **ravioli di melanzane** con pomodori ai sapori mediterranei e nuvola di burrata; insieme un calice di Opale di Mesa by Santa Margherita Gruppo Vinicolo.



A chiudere il percorso il panino dei sogni: Bao dell'alpino by ristorante Da Vittorio e un fresco cocktail "Segna and Tonic" a base di Grappa Segnana.

Ad alleviare i giocatori dalla calda temperatura acqua Surgiva naturale, frizzante e mossa.



Terminata la gara, il mondo della mixology con Bulk aspetta i giocatori per la preparazione di un cocktail speciale: Chocolate Effervescence.

A seguire, salgono in cattedra, sulle cucine Bulthaup e Samsung, gli chef ospiti Davide Palluda e Eduardo Gadda. Lo Chef **Davide Palluda** del Ristorante All'Enoteca serve ai Ristogolfisti le sue linguine con ragù di galletto e confettura di cipolle agrodolci by L'Architettura del Gusto. Infine, una dolce conclusione con il bonet di Eduardo Gadda, Pasticceria Cova Montenapoleone 1817.



Dopo le consuete premiazioni, da citare l'assegnazione delle lavatrice Samsung Quick Drive per l'hole in one alla buca 7, la giornata si è conclusa con l'immane Gourmet Party, l'atmosfera perfetta per soci e amici per rilassarsi, raccontarsi aneddoti dal campo e godersi il menu preparato dal Ristorante Da Vittorio F.lli Cerea con i loro **Mezzi Paccheri alla Vittorio** in versione anche fusilli Massimo Zero.



La cena è terminata con buffet di dolci, caffè Nespresso by WeFor, cocktail whisky The Glenlivet by Bulk, degustazione di grappe Segnana, cioccolato Cacao Barry e **sigari by Compagnia Toscana Sigari**.

Con il calore della serata finisce un'altra giornata di buon cibo, golf e soprattutto tanti sorrisi. Il Circuito Ristogolf 2019 by Allianz continua, prossima destinazione: Forte dei Marmi.

TAG Ristogolf Ristogolf 2019

CONDIVIDI

 Facebook

 Twitter

 G+

 P

 Mi piace 28

 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](#)