

Ristogolf arriva in Liguria: 90 anni di storia del Circolo Golf e Tennis Rapallo

15 ottobre 2019



Il Circuito Ristogolf 2019 by Allianz giunge all'ultimo appuntamento prima della **grande Finale** in Puglia. Ad ospitare l'ultima tappa è il **Circolo Golf e Tennis** della città di **Rapallo**, campo che festeggia quest'anno i suoi **90 anni di storia**. Già dal fischio di inizio la quinta tappa si preannuncia memorabile, **l'ultima possibilità per aggiudicarsi la finale**.

Oltre all'imperdibile appuntamento con la **colazione** by **Ristorante Da Vittorio F.lli Cerea** e caffè **Nespresso** by **WeFor**, questa volta alla partenza i giocatori hanno trovato una speciale **pesca di beneficenza** per contribuire alla raccolta a favore della **Fondazione Cecilia Gilardi Onlus**, il cui obiettivo è donare tre borse di studio nel percorso di studi in cucina, pasticceria e sala.

Sul campo, in accompagnamento ai vini di **Santa Margherita Gruppo Vinicolo**, selezionati dall'omonima cantina, e all'acqua **Surgiva**, naturale, morbida e frizzante, sei piatti d'eccezione pensati dagli chef per stuzzicare e deliziare i Ristogolfisti.

Si inizia alla buca 3 con **David Galantini**, executive chef del **Ristorante Club La Bussola**, e il suo piatto: alici del Cantabrico, pane di Rapallo, prezzemolo riccio e aglione di Arezzo. Di seguito alla buca 6 il padrone di casa, chef **Salvatore Lutero** con gnocchetti gamberi e zucchine. La gara continua fra colpi in buca e brindisi fra amici, il sole non manca, in una bellissima giornata di fine estate.

Alla buca 8 è il momento di **Koppert Cress** con lo chef **Pier Giorgio Parini**, una vera degustazione di erbe che accompagna il piatto: zucchine in carpione con Adji Cress, Persinette® Cress e Motti Cress, in abbinamento "**Segnana after the Fade**" il cocktail by **Grappa Segnana**.

Sul tee della buca 11 arriva l'appuntamento con ristorante **Da Vittorio**, che affronta un'ardua sfida: la cottura delle piovre direttamente sul campo da golf, il risultato? Una vera delizia: piovra, patate e maionese alla paprika.

È tempo di un po' di freschezza, alla buca 13 i nostri giocatori si possono addolcire con la Coppa Regina della **gelateria Frigidarium** di Rapallo.

I giochi sono quasi fatti, ma per completare le ultime buche serve tutta l'energia che solo un'ottima pizza gourmet sa dare, grazie ai maestri pizzaioli di **Molino Dallagiovanna**, insieme a **Champagne Pommery**.

I ristogolfisti rientrano in clubhouse intrepidi di scoprire i risultati finali. Prima, però, è tempo di **show cooking**, l'appuntamento è ormai fisso con il mondo della **mixology** insieme a **Ivan Patrino** di **Bulk**, che per l'occasione ci prepara il **Negroni di casa**. A seguire è il momento di **Ivan Maniago**, chef del ristorante **Impronta d'Acqua** di Cavi di Lavagna, che cucinando un risotto con limone candito, rosmarino e sugo d'arrosto racconta la sua storia fatta di grande passione e ricerca. Si conclude con un mondo di dolcezza grazie a **Alberto Simionato**, pastry chef e direttore della **Chocolate Academy Milano**

Le premiazioni scoprono finalmente le carte svelando i nomi di chi accederà di diritto alla finale di questa splendida stagione Ristogolf.

Grandi festeggiamenti al gourmet party. A coronare la serata una splendida torta in onore dei 90 anni del Circolo!

Brindisi e sorrisi chiudono la tappa, da un sapore un po' diverso, il gusto dell'ultimo buffet ma non di certo un addio, solo un arrivederci. Ci vediamo tutti **in finale in Puglia**, tre grandissime giornate per celebrare una stagione intera di emozioni, sport e alta cucina.

Per scoprire il programma: www.ristogolf.com

#chef

#golf

#ristogolf

#ristogolf liguria



DBInformation
digital, business & publishing

ItalianGourmet is a trademark of DBInformation Spa P.IVA 09293820156
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