

martedì 9 luglio 2019

Cucina, sport e tanti sorrisi Ristogolf entra nel vivo

Cucina, sport e tanti sorrisi Ristogolf entra nel vivo

Una splendida giornata d'estate, il 5 giugno scorso, ha accompagnato i Ristogolfisti durante la seconda tappa del Circuito Ristogolf 2019 by Allianz nella suggestiva cornice del Golf Club Monticello, nel Comasco. A dare il buongiorno ai partecipanti



*Claudio Sadler in veste golfistica
(a destra) con un giocatore*

una ricca colazione di Pasticceria Cova Montenapoleone 1817 e la giusta carica di caffè offerta da WeFor Nespresso Professional. Scesi in campo, alla buca 3 la Pasticceria Cova ha accolto i giocatori con delle dolci Miniature d'eccellenza abbinata a Forte Rosso di Mesa by Santa Margherita Gruppo Vinicolo. Alla buca 5, 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 Rosa Grande di Mesa.

Alla buvette successiva lo chef Antonio Pepe del Ristorante Atmosfera di Monza era pronto con un morbido maialino nero, mela rossa, noci di macadamia e biette, ideale con Buio Buio di Mesa. Alla buca 12 l'abbinamento perfetto: pizza gourmet by Molino Dallagiovanna e Champagne Pommery Brut Apanage. Profumi d'estate con ravioli di melanzane con pomodori ai sapori mediterranei e nuvola di burrata dello chef Vittorio Tarantola del Ristorante Tarantola, insieme a Opale di Mesa. A chiudere il percorso il panino dei sogni: Bao dell'alpino by Ristorante Da Vittorio con il cocktail "Segna and Tonic" di Grappa Segnana. Ad alleviare i giocatori dalla calda temperatura, acqua Surgiva naturale, frizzante e mossa.



Enrico Cerea e Davide Palluda durante lo showcooking

Rientrati dal campo, il mondo della mixology con Bulk ha svelato i segreti della preparazione di un cocktail speciale: Chocolate Effervescence. A seguire, sulle cucine Bulthaup e Samsung, gli chef ospiti Davide Palluda del Ristorante All'Enoteca, con linguine con ragù di galletto e confettura di cipolle agrodolci by L'Architettura del Gusto, ed Eduardo Gadda di Pasticceria Cova Montenapoleone 1817 con il bonet.



Postazione ristorante Da Vittorio sul campo

Dopo le consuete premiazioni, l'atmosfera era perfetta per rilassarsi, raccontarsi aneddoti dal campo e godersi il menu preparato dal Ristorante Da Vittorio dei fratelli Cerea con i loro Mezzi paccheri alla Vittorio, anche in versione fusilli Massimo Zero. Fine cena con buffet di dolci, caffè Nespresso by WeFor, cocktail whisky The Glenlivet by Bulk, degustazione di grappe Segnana, cioccolato Cacao Barry e sigari Compagnia Toscana Sigari. Con il calore della serata è terminata un'altra giornata di buon cibo, golf e soprattutto tanti sorrisi.

Per informazioni: www.ristogolf.com