

# Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza  
Lunedì 28 Ottobre 2019 | aggiornato alle 10:51 | 61702 articoli in archivio

[HOME](#) [PROFESSIONI](#) [CUOCHI](#)



## Ristogolf 2019 al Forte Assaggi gourmet a ogni buca

Publicato il 14 Agosto 2019 | 11:54

**L**a terza tappa del circuito è approdata per la prima volta in Versilia: 18 buche che si snodano nel paesaggio del Forte di Marmi Golf Club tra bunker di sabbia e ostacoli d'acqua. Come da buona abitudine la giornata è iniziata con la colazione by Ristorante Da Vittorio dei fratelli Cerea, accompagnata da un buon caffè Nespresso grazie a WeFor. Il tempo di una pallina in buca e subito Molino Dallagiovanna è pronto ad accogliere i giocatori con una Pizza Fritta.



*Brindisi e assaggi tra una buca e l'altra*

Si sa, le gare Ristogolf sono divertimento, condivisione e relax, ecco che alla buca 3 è il momento di una piccola pausa con una degustazione dei vini delle cantine Sassoregale e Lamole di Lamole by Santa Margherita Gruppo Vinicolo. Prima di ripartire una ricarica di energia grazie a Parmigiano Reggiano by Caseificio Gennari.

Il campo regala diverse sfide, ogni buca è differente e promette una gara ricca di sorprese. Gli assaggi gourmet continuano e alla buca 6 troviamo il resident chef Antonio Borgianni con il suo Rombo e Porcini.

Alla buca 9 scendono in campo le stelle. Lo chef Giuseppe Mancino del ristorante Il Piccolo Principe di Viareggio, due stelle Michelin, è pronto ad offrire ai giocatori un fresco assaggio: Palamita leggermente arrostita, panzanella di frutta e verdura.



*La gara si è svolta al golf club di Forte dei Marmi*

Appuntamento imperdibile con la postazione gourmet di Koppert Cress con lo chef Pier Giorgio Parini: Melone, acciuga, erbe piccanti Zorri Cress, Red Mustard Cress e BroccoCress. La gara sul campo prosegue e i Ristogolfisti sono sempre più vicini alle ultime buche. Alla buca 15 è servita la tradizione del territorio con una bruschetta di pane caseccio e baccalà marinato by Ristorante Da Vittorio in abbinamento alla degustazione d'olio di Coppini Arte Olearia.

La gara si chiude in dolcezza grazie alla Torta di Riso dolce della tradizione massese di Alessandro Nani, pastry chef di Pasticceria Venere. Per ogni buvette non sono mancate le proposte beverage in abbinamento: vini Vermentino e Rosè della cantina Sassoregale, Chianti Classico Riserva e Vinsanto di Chianti Classico della cantina Lamole di Lamole, Cocktail "Segnana Hole in One" di Grappa Segnana, Champagne Pommery Brut Apanage e Acqua Surgiva naturale, mossa e frizzante.



*Sport e convivialità durante le tappe di Ristogolf*

Terminata la gara è tempo di un ricco showcooking. Primo a salire in cattedra, sulle cucine Bulthaup e Samsung, è Ivan Patrino, bar manager di Bulk, con l'arte della mixology. Segue il momento degli chef, il primo Valentino Cassanelli del Ristorante Lux Lucis che per l'occasione cucina i suoi gnocchi "Dopo la Mareggiata".

Lo chef David Galantini del Ristorante La Bussola rinfresca gli spettatori con la sua caprese rivisitata: mozzarella di bufala, mela, gambero rosso di Sicilia, pomodoro confit e capperi di Pantelleria. «Non c'è innovazione senza tradizione», così **Eduardo Gadda**, pastry chef di Pasticceria Cova Montenapoleone 1817, presenta il suo speciale Tiramisù.

Segue il momento delle premiazioni con tanti premi ai giocatori. Cala la sera e il gourmet party del Ristorante Da Vittorio F.lli Cerea è servito! Brindisi, sorrisi e tanta gioia chiudono come sempre la tappa del Circuito Ristogolf 2019 by Allianz.

Per informazioni: [www.ristogolf.com](http://www.ristogolf.com)

© Riproduzione riservata

**HOME > PROFESSIONI > CUOCHI > Ristogolf 2019 al Forte Assaggi gourmet a ogni buca - Italia a Tavola**