

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Lunedì 28 Ottobre 2019 | aggiornato alle 11:42 | 61705 articoli in archivio

HOME PROFESSIONI **CUOCHI**



Ristogolf, gran finale in Puglia Si conclude il Circuito 2019

Publicato il 18 Ottobre 2019 | 17:24

Prima volta in Puglia per Ristogolf. La tappa conclusiva del tour 2019 si è svolta all'Acaya Golf Resort & Spa. Il ricavato dell'iniziativa è stato devoluto in beneficenza alla Fondazione Cecilia Gilardi Onlus.

Il **Circuito Ristogolf 2019 by Allianz** si è concluso con una grande festa di tre giorni, dal 4 al 6 ottobre, all'Acaya Golf Resort & Spa ad Acaya (Le), per la prima volta in Puglia. Nella giornata inaugurale, dopo un caloroso benvenuto dal profumo tutto salentino, il vicepresidente Giancarlo Morelli ha premiato Massimo Salomoni, chef di Menaggio e Cadenabbia Golf Club, per la miglior buvette 2019. A fine cena grande estrazione della lotteria in favore della Fondazione Cecilia Gilardi Onlus.



I cuochi consegnano l'assegno di beneficenza alla Fondazione Cecilia Gilardi Onlus

Sabato 5 ottobre ha preso il via la finale del Circuito Ristogolf 2019 by Allianz. A rifocillare i giocatori c'erano focacce e pizze gourmet firmate Molino Dallagiovanna, una degustazione di Parmigiano Reggiano del caseificio Gennari e una grigliata dell'Acaya Golf Club con bombette e turcinieddi, accompagnati da Acqua Surgiva, vini selezionati Santa Margherita Gruppo Vinicolo, Champagne Pommery e caffè WeFor Nespresso.

La serata si è aperta con l'aperitivo di benvenuto del resident chef Gabriele Castiello, accompagnato da Champagne Pommery. Prima dell'inizio della cena di gala stellata, Allianz ha omaggiato i presenti con "I Volti di Ristogolf 2019", una raccolta di foto delle tappe.

Al tavolo è stata servita "Burratina in crosta di frisa e orto d'autunno" degli chef Antonella Ricci e Vinod Sookar del ristorante Al Fornello da Ricci (1 stella Michelin). A seguire "Risotto alla marinara" di Antonio Zaccardi del ristorante Pashà e "Morone all'amatriciana" di Giancarlo Morelli (entrambi 1 stella Michelin). Si è continuato con "Cubo di cappello del prete cotto nel Primitivo, schiacciata di cappuccio viola e nuvola di carote di Polignano" degli chef Antonella e Vinod e "Tiramisù alla zucca" del ristorante Pashà. In accompagnamento i vini selezionati di Santa Margherita.



Cena e festeggiamenti per la conclusione di Ristogolf 2019

I cuochi, applauditi sul palco, hanno consegnato l'assegno di beneficenza alla Fondazione Cecilia Gilardi Onlus per finanziare tre borse di studio per la formazione di sala, cucina e pasticceria. Infine, le attese premiazioni: tutti i giocatori sul palco, tutti vincitori! I festeggiamenti sono proseguiti con musica, cocktail firmati Bulk e The Glenlivet, caffè WeFor Nespresso, Grappa Segnana e Sigari Compagnia Toscana Sigari. In alto i calici: è stata una finale magica, ricca di profumi, gusti, brindisi e grandi emozioni.

Per informazioni: www.ristogolf.com

© Riproduzione riservata

[HOME](#) > [PROFESSIONI](#) > [CUOCHI](#) > *Ristogolf, gran finale in Puglia Si conclude il Circuito 2019 - Italia a Tavola*