

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, due tappe all'insegna dell'alta cucina

Publicato il 26 Agosto 2019 | 17:01

Un'estate ricca di emozioni per il Circuito Ristogolf 2019 by Allianz, che ha fatto tappa a fine giugno al Forte dei Marmi Golf Club e a luglio al Menaggio e Cadenabbia Golf Club, nei pressi del lago di Como. Come da buona abitudine le giornate sono iniziate con caffè Nespresso by WeFor e una dolce colazione preparata dal ristorante Da Vittorio F.lli Cerea. Il tempo di registrarsi, una spruzzata di crema solare Shiseido per non scottarsi e si scende in campo. Ore 11.30 la sirena suona, inizia il gioco! Due tappe, 36 buche, 2 percorsi gourmet, 2 cocktail show e 5 showcooking.



"Palamita leggermente arrostita, panzanella di frutta e verdura" di Giuseppe Mancino

Sotto il sole della **Versilia**, in una location che non ha bisogno di presentazioni, i Ristogolfisti sono stati deliziati dalla pizza frita dei maestri pizzaioli di Molino Dallagiovanna accompagnata da Champagne Pommery Brut Apanage; a seguire, alla buca 6, "Rombo e porcini" del resident chef Antonio Borgianni in abbinamento a Vermentino di Sassoregale.

Alla buca 9 sono scese in campo le stelle. Lo chef Giuseppe Mancino del ristorante Il Piccolo Principe di Viareggio, due stelle Michelin, ha offerto ai giocatori "Palamita leggermente arrostita, panzanella di frutta e verdura" con un bicchiere di Rosé di Sassoregale. Appuntamento imperdibile con Koppert Cress e lo chef Pier Giorgio Parini: "Melone, acciuga, erbe piccanti Zorri Cress, Red Mustard Cress e BroccoCress" che va a nozze con il cocktail "Segnana Hole in One" di Grappa Segnana.

Alla buca 15 è servita la tradizione del territorio con Chianti Classico Riserva di Lamole di Lamole e una bruschetta di pane casereccio e baccalà marinato del Ristorante Da Vittorio, in abbinamento alla degustazione d'olio di Coppini Arte Olearia. Chiusura di gara in dolcezza grazie alla "Torta di riso dolce della tradizione massese" di Alessandro Nani, pastry chef di Pasticceria Venere, insieme a Vinsanto di Chianti Classico di Lamole di Lamole.

Si sa, le gare Ristogolf sono divertimento, condivisione e relax. Ecco alla buca 3 una postazione speciale dedicata alla degustazione dei vini delle cantine Sassoregale e Lamole di Lamole by Santa Margherita Gruppo Vinicolo e di Parmigiano Reggiano a cura del Caseificio Gennari.



Le gare Ristogolf sono divertimento, condivisione e relax

Terminata la gara, è tempo di showcooking. Il primo a salire in cattedra, sulle cucine Bulthaup e Samsung, è stato Ivan Patruno, bar manager di Bulk, con l'arte della mixology. È stata poi la volta degli chef. Valentino Cassanelli del Ristorante Lux Lucis ha cucinato per l'occasione i suoi gnocchi "Dopo la mareggiata". David Galantini del Ristorante La Bussola ha rinfrescato 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, ha presentato il suo speciale Tiramisù.

Proseguendo alla tappa successiva, si è giunti al Menaggio e Cadenabbia Golf Club, uno dei più storici in Italia, culla del golf in pieno English style. Un campo impegnativo con un caratteristico percorso prealpino, che i Ristogolfisti, per nulla intimoriti, hanno affrontato al meglio, buca dopo buca, grazie alle gustose buvette! La pizza gourmet di Molino Dallagiovanna, irresistibile, e il Mc alla Vittorio del Ristorante Da Vittorio, succulento, hanno regalato ai giocatori magici momenti di condivisione.



"Sashimi di salmone e le sue uova, noci e riso giapponese" di Alex Seveso

Le buche sono risultate molto impegnative, con insidiosi ostacoli naturali. Alla buca 7 c'era Koppert Cress con il piatto "Melanzana, pesca, pomodoro con Accla Cress, Melissa Cress e Shiso Purple"; alla buca 11 un fresco gelato della Gelateria Puro 100% di Gallarate (Va); alla 13 lo chef Massimo Salomoni, gestore del Ristorante del Circolo, ha offerto un omaggio al lago di Como: "Timballo di riso al persico, fiori di zucca al lavarello".

Il gioco è quasi terminato, gli ultimi colpi sono fondamentali per la gara. Alla buca 17 un grande amico di Ristogolf, lo chef Alex Seveso del Ristorante Kitchen Society di Milano ha portato una nota d'Oriente con il "Sashimi di salmone e le sue uova, noci e riso giapponese". Ad ogni pausa gourmet, ovviamente, una selezione di vini - bianco, rosé, rosso e passito - della cantina Cà Maiol by Santa Margherita Gruppo Vinicolo, lo champagne Pommery Brut Apanage e il cocktail "Segna al Green" by Grappa Segnana; immancabile l'acqua Surgiva naturale, mossa e frizzante.



Giancarlo Morelli, Federico Beretta, Mauro Elli

Di ritorno dal campo, c'era fermento per l'atteso showcooking. Lo chef e vicepresidente di Ristogolf **Giancarlo Morelli** ha introdotto gli ospiti della serata, a partire dall'arte della mixology di Bulk, che ha offerto ai giocatori un rinfrescante cocktail, il "Guardiano della foresta". E poi gli chef: per primo **Federico Beretta** del ristorante Feel Como, che ha regalato i profumi dei boschi in una tartare con erbe; **Mauro Elli** del ristorante Il Cantuccio di Albavilla (Co), invece, per l'occasione ha cucinato uno spaghetti di grano saraceno, aglio, olio Coppini Arte Olearia e peperoncino.

Entrambe le tappe del Circuito Ristogolf 2019 by Allianz, dopo le premiazioni dei giocatori e il gourmet party a cura del ristorante Da Vittorio F.lli Cerea, si sono concluse con brindisi, sorrisi e tanta gioia!

Per informazioni: www.ristogolf.com

© Riproduzione riservata

[HOME](#) > [PROFESSIONI](#) > [CUOCHI](#) > *Ristogolf, due tappe all'insegna dell'alta cucina - Italia a Tavola*