

Ristogolf: la quarta tappa è a Menaggio

25 luglio 2019



Mercoledì 17 luglio in una splendida giornata di sole i Ristogolfisti sono scesi in campo per la quarta tappa del **Circuito Ristogolf 2019 by Allianz**. Ospiti del **Menaggio e Cadenabbia Golf Club**, uno dei più storici in Italia, i giocatori si sono ritrovati immersi in un panorama unico. Una vera culla del golf in pieno English Style. Un campo impegnativo con un caratteristico percorso prealpino. Nulla ha intimorito i Ristogolfisti che hanno affrontato al meglio buca dopo buca ricevendo la giusta carica a ogni buvette!

La mattina è iniziata con **caffè Nespresso by WeFor** e una dolce colazione preparata dal ristorante Da Vittorio. Il tempo della registrazione al desk, una spruzzata di crema solare **by Shiseido** per non scottarsi e si scende in campo. Il sole è alto, immersi nel verde una leggera brezza rende la giornata splendida.

Giusto il tempo di scaldarsi, è il momento della prima sosta con la **Pizza Gourmet** dei maestri pizzaioli di **Molino Dallagiovanna**. Alla buca 5, invece, il **Mc alla Vittorio by ristorante Da Vittorio**, succulento e irresistibile, regala ai giocatori un bellissimo momento di condivisione.

Le buche risultano molto impegnative con insidiosi ostacoli naturali, serve una pausa che di certo non tarda! Alla buca 7 c'è **Koppert Cress** con il suo piatto: **Melanzana, pesca, pomodoro con Accla Cress®**, **Melissa Cress** e **Shiso Purple**.

Ad accogliere i giocatori alla partenza della buca 11 un fresco **gelato della Gelateria Puro 100%** di Gallarate. E si arriva così alla 13 dove lo chef **Massimo Salomoni**, gestore del Ristorante del Circolo, offre 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, chef **Alex Seveso** del Ristorante **Kitchen Society (Milano)** ci porta una nota d'oriente con il suo **Sashimi di salmone e le sue uova, noci e riso giapponese**.

Ad ogni pausa gourmet, ovviamente, una selezione di vini, bianco, rosè, 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.

Di ritorno dal campo, dopo una rigenerante doccia, c'è fermento per l'atteso **showcooking**.

Lo chef, vicepresidente di Ristogolf, **Giancarlo Morelli** introduce gli ospiti della serata. Si inizia con l'arte della **mixology by Bulk** che offre ai giocatori un rinfrescante cocktail: il guardiano della foresta.

È il momento degli chef: il primo, **Federico Beretta** del ristorante **Feel Como** regala i profumi dei boschi in una tartare con erbe. A concludere lo showcooking **chef Mauro Elli del ristorante Il Cantuccio** di Albavilla, che per l'occasione cucina uno spaghetti di grano saraceno, aglio, olio **by Coppini Arte Olearia** e peperoncino.

Applausi, ringraziamenti, classifica e premi lasciano spazio poi **al gourmet party a cura del ristorante Da Vittorio F.lli Cerea**. Irrrinunciabili i paccheri alla Vittorio mantecati con **Parmigiano Reggiano**, realizzati anche in versione senza glutine con i fusilli **Massimo Zero**.

Termina così la quarta tappa **del Circuito Ristogolf 2019 by Allianz**. La gara è sempre più nel vivo. Una breve pausa estiva e a settembre l'ultima tappa per **giocarsi la possibilità di accedere alla finale in Puglia**. A ogni appuntamento nuove emozioni, grazie a tutti i partecipanti.

Per scoprire il programma: www.ristogolf.com

#ristogolf



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.
47/1943

[Chi siamo](#) [Contatti](#) [Privacy](#) [Cookie](#) [Pubblicità](#)