

## Ristogolf baciato dal sole di Forte dei Marmi

29 giugno 2019



29 giugno 2019



**La terza tappa del Circuito Ristogolf 2019 by Allianz arriva per la prima volta a Forte dei Marmi.** Location che non ha bisogno di presentazioni e conferma le aspettative.

Nonostante le alte temperature estive nulla è riuscito a fermare i Ristogolfisti che **venerdì 28 Giugno sono scesi in campo sotto il sole della 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 F.lli Cerea**, accompagnata da un buon caffè Nespresso **grazie a WeFor.**

Ore 11.30 la sirena suona, inizia il gioco!

Il tempo di una pallina in buca e subito **Molino Dallagiovanna** è pronto ad accogliere i giocatori con una **Pizza Fritta.**

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**.

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, ovviamente, 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.

Terminata la gara è tempo di un ricco showcooking. Primo a salire in cattedra, sulle cucine **Bulthaup e Samsung**, è **Ivan Patruno**, 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**.

Appuntamento alla prossima gara, **mercoledì 15 luglio a Menaggio e Cadenabbia Golf Club** sul Lago di Como.

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

#ristogolf



**DBInformation**  
digital, business & publishing

ItalianGourmet is a trademark of DBInformation Spa P.IVA 09295820156  
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.  
47/1948

Chi siamo    Contatti    Privacy    Cookie    Pubblicità