

DIGITAL EDITION

SETTEMBRE 2020 · ANNO XXXIV · N. 281

# Italia a Tavola



*INTERVISTA A BENIAMINO GAROFALO*  
**SANTA MARGHERITA  
GRUPPO VINICOLO  
SEMPRE PIÙ FORTI IN ITALIA  
PER VINCERE NEL MONDO**

FOOD SERVICE · RISTORANTI · HOTEL · PIZZERIE · PASTICCERIE · BAR · TURISMO

Chicco Cerea (cuoco ristorante Da Vittorio, presidente Ristogolf), Roberto Vignola (direttore Cesvi), Dario Colloi (direttore Ristogolf)



# RISTOGOLF A BERGAMO RACCOLTI 9MILA EURO PER IL CESVI

“Ristogolf by Allianz per Bergamo” è stata una tappa inedita, ripetuta per 3 giorni consecutivi (21, 22 e 23 luglio) sul magnifico campo del Golf Club Bergamo L’Albenza. Un’iniziativa pensata non solo per dare un messaggio forte di positività, ma anche per sostenere concretamente la ristorazione orobica, acquistando un menu degustazione per due persone in 13 ristoranti gourmet del territorio utilizzati come premio speciale di gara. Ristogolf ha giocato a Bergamo per Bergamo, affiancando la Fondazione Cesvi Onlus (Cooperazione e Sviluppo), operante nella provincia di Bergamo con diverse ini-

ziative di contrasto al Coronavirus e di sostegno alle realtà imprenditoriali locali. Grazie alla generosità di tutti i Ristogolfisti, ben 9mila euro sono stati raccolti e donati al Cesvi.

La tappa bergamasca di Ristogolf ha ricevuto il saluto di numerosi volti dello spettacolo e dello sport, tutti legati a Bergamo, tra i quali gli attori Giorgio Pasotti, Alessio Boni e Pietro Ghislandi,

la sciatrice Sofia Goggia, il calciatore dell’Atalanta Duván Zapata, l’alpinista Simone Moro, il campione di golf Costantino Rocca, il musicista Osvaldo Ar-

denghi, altri personaggi come “la Giuliana” e “ol Moròt”, oltre alla madrina del Cesvi Cristina Parodi. L’ex ct della Nazionale Cesare Prandelli e i campioni di calcio Giuseppe Dossena e Daniele Massaro sono scesi in campo tra i

**L’8ª edizione dell’evento enogastronomico-golfistico, dedicato alla città orobica, ha raccolto una somma importante che è stata donata in sostegno alle attività della Fondazione Cesvi. 340 i giocatori partecipanti**

giocatori cimentandosi tra le 18 buche e il percorso di degustazioni enogastronomiche, tratto distintivo di Ristogolf.

Al momento dell'accoglienza i 340 giocatori hanno iniziato con il benvenuto dolce Vitalfood del ristorante del Golf Club, insieme a un buon caffè We-for Nespresso Professional e acqua Valverde, presente in tutte le postazioni per rinfrescare i Ristogolfisti. Solo il tempo di affrontare le prime 3 buche ed è giunto il momento di gustare l'hummus di ceci di Martino Rossi, con limone candito e insalata di piovra. Il primo dei numerosi assaggi firmati Ristorante Da Vittorio. I giocatori hanno potuto anche apprezzare la degustazione di olio Coppini Arte Olearia e un prezioso calice di Pas Dosé Alto Adige Doc di Kettmeir.

Alla buca 5, cucinato espresso lo spaghettono al pomodoro Le Due Valli abbinato al Molin Lugana Dop di Cà Maiol. Alla buca 8, una buvette speciale firmata Pentole Agnelli, con il Crispy Fried Rice Oriental-Mediterraneo con Riso Almo, presentato dallo chef Filippo Cammarata del Bolle Restaurant di Lallio (Bg), accompagnato dai "Cocktail per Bergamo" creati da Ivan Patrino, bartender di "Bulk Giancarlo Morelli".

E per gli amanti della pizza? Sosta a metà percorso, alla buca 10, con Molino Dallagiovanna e le sue proposte gourmet insieme a un bicchiere di "52" Brut Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg di Santa Margherita. Alla buca 12 un "classico" di Ristogolf: "Pà e Strinù" del Ristorante Da Vittorio, preparato quest'anno sul braciere Ofyr by Jo-Design, sapientemente abbinato a un Chianti Classico Docg "Etichetta Blu" Lamole di Lamole.

Due buche dopo, i giocatori hanno incontrato Giunco Vermentino di Sardegna Docg di Cantina Mesa, che invita a un ponte tra le due maggiori isole italiane e si propone in abbinamento all'A-



rancino siciliano di Riso Almo con ragù. Gemellaggio riuscito! Sempre apprezzata la selezione di Parmigiano Reggiano proposta dal Caseificio Gennari.

Ultima sosta gourmet è alla buca 16, e non si poteva concludere se non in dolcezza: Crostata di marmellata Vitalfood e Gelato con frutta semicandita selezione Delifrù by Vitalfood. In dolcezza anche il vino: Athesis Moscato Rosa Alto Adige Doc di Kettmeir. Chi segue Ristogolf si aspetterà ora di legge-

re del sempre affascinante showcooking e del gourmet party serale. Ma nel rispetto delle normative vigenti e della tutela della salute di tutti i giocatori, Ristogolf ha scelto quest'anno di cambiare programma, svolgendo lo showcooking e le premiazioni di rito presso lo showroom Bulthaup Ghirardelli di Bergamo in diretta streaming sui canali social e sul sito web di Ristogolf.

[👉 cod 68893](#)

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





Grazie!



TITLE SPONSOR



PREMIUM SPONSOR



PARTNER SPONSOR



OFFICIAL SUPPLIER



MEDIA PARTNER



TUTTI INSIEME PER



WWW.RISTOGOLF.COM

