

Ristogolf 2021 entra nel vivo con le prime tre tappe

26 Luglio 2021



Sport e food al Golf Club Colli Berici, al Golf Club Biella Le Betulle e al Golf Club Carimate. Molti i nomi illustri dell'alta cucina nostrana. Gli appuntamenti con Ristogolf 2021 proseguono poi con l'inizio di settembre.

Con partner storici e nuovi brand, con gli amici di sempre e con nuovi partecipanti: il **Circuito Ristogolf 2021 by Allianz** riparte dal **Golf Club Colli Berici**, con la stessa passione delle passate 8 edizioni. Proseguendo poi in due bellissimi campi: il **Golf Club Biella Le Betulle** e il **Golf Club Carimate**.

Come da tradizione, [le tappe](#) si aprono con il **benvenuto del ristorante Da Vittorio F.lli Cerea**. Biscotteria, brioches, frutta fresca e pancakes con **confetture Vitalfood** preparati al momento nelle **Pentole Agnelli**, un buon caffè **WeFor Nespresso Professional** e acqua **Valverde**. La giusta carica prima della gara. **Tanti i giocatori** pronti a sfidarsi a suon di swing, ma tutti con una gran voglia di arrivare per primi alle buvette gourmet sul campo!

Ristogolf 2021: 1^a tappa

Alla buca 1 del Golf Club Colli Berici, **Molino Dallagiovanna** presenta la sua **pizza gourmet** insieme alla **selezione di formaggi by Selecta**.

Dopo qualche colpo, gli imperdibili **spaghettoni al pomodoro del ristorante Da Vittorio**, mantecati con **Parmigiano Reggiano** e un filo d'olio **Coppini Arte Olearia**.

La gara continua e anche le buvette. **Baccalà alla vicentina con polenta e Parmigiano Reggiano** del ristorante Golf Club Colli Berici e una **selezione di gorgonzola Palzola**.

Segue **Alberto Basso**, ristorante **Trequarti** di Val Liona con il suo **Vitello Tonnato 2.0**.

Si arriva alla buca 15 seguendo il profumo irresistibile degli **arrosticini di pecora cotti** sul bracere **Ofy** dallo chef **Miguel Antonucci** de **El Parillero Steakhouse Restaurant** di Selvazzano Dentro.

La buvette dolce sui colpi finali. **Gioconda estiva Da Vittorio**, gelato allo yogurt con **frutta semicandita selezione Delifrù di Vitalfood** e caffè **WeFor Nespresso Professional**.

Ristogolf 2021: 2ª tappa

La seconda tappa del **Circuito Ristogolf 2021 by Allianz** scende al **Golf Club Biella Le Betulle**.

Sincero come la voglia di divertirsi di tutti gli amici Ristogolfisti. **Sincero come l'organizzazione** dell'evento che, con la stessa passione di sempre, unisce il Golf all'alta ristorazione. **Sincero come la gioia** regalata da una soleggiata e mite giornata di fine giugno, con il perfetto clima per un golfista.

Alla buca 3, lo chef **Andrea Colletta** del **Ristorante La Bürsch** di Oretto regala la prima emozione culinaria con una **Quaglia frita** con crema di patate viola e timo, mayo, aglio nero e limon cress. Una degustazione di **Parmigiano Reggiano** e via verso il prossimo tee!

Buca 5. **Selecta** presenta un **Prosciutto Iberico 100% Bellota 5J**, tagliato al coltello, da degustare in purezza oppure accompagnato alla **pizza gourmet di Molino Dallagiovanna**.

Buca 7. Troviamo gli chef **Sergio e Simone Vineis**, dello stellato **Ristorante Il Patio** di Pollone e un delizioso **filetto di coniglio marinato**, rafano, sedano, yogurt alla camomilla e cialda alle nocciole.

Tee dopo tee, buca dopo buca... ecco i cuochi del **Da Vittorio** preparano su **Ofyr** il tradizionale **Pà e Strinù**, affiancato da una **selezione di gorgonzola Palzola**.

Una pausa dolce è d'obbligo con la soffice e golosa **Gioconda estiva Da Vittorio**, il gelato con **frutta semicandita selezione Delifrù di Vitalfood**, il caffè **WeFor Nespresso Professional**.

Ultimo pit-stop in buca 16 con chef **Maurizio D'Andretta** del **Ristorante Il Faggio** di Pollone e il suo speciale **Vitello... "tonnato"**.

Ristogolf 2021: 3ª tappa

Il **Golf Club Carimate**, un campo che ha quasi 60 anni di storia e si sviluppa nel parco dell'omonimo Castello, ospita la **terza tappa del Circuito Ristogolf 2021 by Allianz**.

Il primo break è alla buca 2 con **Sua Maestà il pan bagnà**, signature dish dello chef **Daniel Canzian, DanielCanzian Restaurant** di Milano. Un panino gourmet farcito con una salsa di pomodoro homemade, croccanti verdure di stagione e una sarda frita in pastella.

Alla buca 5 **Claudio di Bernardo**, executive chef del **Grand Hotel Rimini - Batani Select Hotels**. Che ci accompagna metaforicamente al mare con la sua **Piadina da Spiaggia** cotta su **Ofyr**.

Giusto un paio di buche per trovare **Molino Dallagiovanna** e le sue pizze gourmet. Affiancate alla selezione di gorgonzola **Palzola**, dolce, piccante, al tartufo e al peperoncino.

Buca 10. **Marzio Montorfano, resident chef** al Golf Club di Carimate ha reinventato gli ingredienti del territorio. Declinandoli nella preparazione orientale del **Sushi di fassona al naturale** e **Uramaki con salsiccia di Bra**.

Spazio allo sport fino alla buca 13 dove gli chef del **ristorante Da Vittorio**, insieme a **Selecta Spa**, presentano un **pan brioches con salmone scozzese Loch Fyne** e **crema acida**. Un finger food davvero goloso, da completare con degustazione di **Parmigiano Reggiano**.

Dulcis in fundo, alla buca 17, un **biscotto al pistacchio by Da Vittorio**. Abbinato al gelato con **frutta semicandita selezione Delifrù di Vitalfood**, caffè **WeFor Nespresso Professional**.

Tra sport e alta cucina

A Ristogolf ci si diverte, senza dimenticare la buona cucina e il bere bene!

Ad ogni tappa **Santa Margherita Gruppo Vinicolo** ha proposto una differente cantina. **Kettmeir, Santa Margherita e Mesa**, ad accompagnare piatti gourmet in perfetto abbinamento.

Hordeum realizza una birra edizione speciale "**The Ninth Hole Ristogolf**", una bionda al riso carnaroli.

Sempre presente lungo il percorso a dissetare i Ristogolfisti, l'acqua naturale e frizzante di **Valverde Water**.

Terminata la gara, si accendono i riflettori sulla cucina di **Scic Italia** con elettrodomestici **Signature Kitchen Suite**: è il momento dello showcooking.

Ospiti e amici di Ristogolf 2021 anche nelle prossime tappe

Fisso ad aprire lo spettacolo è **Ivan Patrino**, bar manager di **Bulk Giancarlo Morelli** con la preparazione live dei cocktail **"The dark side of Negroni"**, **"Bubble & Bubble"** e **"L'ammazza-caffè"**.

A seguire si sono alternati vari chef. Al Golf Club Colli Berici due giovani chef emergenti del territorio. **Davide Tangari** del ristorante **Valbruna** di Limena con la sua **"Pasta in bianco ma non troppo"** e **Andrea Valentinetti** di **Radici Terra e Gusto**, a Padova, con **"Gallina in saor"**.

Lo chef **Andrea Colletta** del **Ristorante La Bürsch**, al Golf Club Biella Le Betulle, prepara un **Risotto Riserva San Massimo con tartare di trota marinata agli agrumi**. Mentre gli chef **Sergio** e **Simone Vineis** de **Il Patio** presentano **Vitello al burro** con erbe. Uno spettacolare e tenerissimo scamone cotto in crosta di burro chiarificato.

Al Golf Club Carimate lo chef **Francesco Cheloni** di **Osteria Manzoni** di Barzago porta **"Vitello Tannè"**, giocando sulla riscoperta di tradizioni antiche con un apparente refuso. La Romagna torna protagonista con un piatto dedicato a Federico Fellini e firmato dallo chef **Claudio di Bernardo**. Il **Ris'otto e mezzo**, cucinato con riso carnaroli di **Riserva San Massimo**.

A chiusura di ogni tappa del [circuito](#) le premiazioni di rito e il **gourmet party a cura del ristorante Da Vittorio**. Accompagnato in sottofondo da musica live e l'atmosfera del fuoco acceso dell'Ofyr.



#Da Vittorio

#ristogolf

#Ristogolf2021

