

Italia a Tavola



Alta cucina direttamente sul green: tre tappe per Ristogolf 2021

Il Circuito Ristogolf 2021 by Allianz riparte dal Golf Club Colli Berici. Proseguendo nel Golf Club Biella Le Betulle e il Golf Club Carimate. Le tappe si aprono con il benvenuto del ristorante Da Vittorio

Con partner storici e nuovi brand, con gli amici di sempre e con nuovi partecipanti: il Circuito Ristogolf 2021 by Allianz, di cui Italia a Tavola è media partner, 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 dei fratelli 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!



Enrico Cerea e Davide Tangari



Terza Tappa - Golf Club Carimate

Le buvette gourmet al Golf Club Colli Berici

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 Ofyr 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.



Golf Club Biella Le Betulle, piatti... sinceri

La seconda tappa del Circuito Ristogolf 2021 by Allianz scende al Golf Club Biella Le Betulle, un "campo sincero" come lo ha definito l'amico di Ristogolf Costantino Rocca.

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! Alla 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. Alla 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".

Terza tappa gourmet: Golf Club Carimate

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 - 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 insieme alla selezione di gorgonzola Palzola, dolce, piccante, al tartufo e al peperoncino.

Alla buca 10 **Marzio Montorfano**, resident chef al Golf Club di Carimate ha reinventato gli ingredienti del territorio declinandoli in preparazioni orientali: 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 brioche 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.



Terza Tappa - Golf Club Carimate



Terza Tappa - Golf Club Carimate



Seconda Tappa Golf Club Le Betulle



Seconda Tappa Golf Club Le Betulle

E nel calice vini eccellenti

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 con le proprie etichette selezionate tra bollicine brut, bianchi, rosati, rossi, moscato e passito.

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.

Da non perdere gli showcooking

Terminata la gara, si accendono i riflettori sulla cucina di Scic Italia con elettrodomestici Signature Kitchen Suite: è il momento dello showcooking. 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 "Lammazza-caffè", proposti poi durante la serata.

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".

Al Golf Club Biella Le Betulle lo chef Andrea Colletta del Ristorante La Bürsch prepara un Risotto Riserva San Massimo con tartare di trota marinata agli agrumi e gli chef Sergio e Simone Vineis de Il Patio presentano Vitello al burro con erbette, 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: Ris'otto e mezzo, cucinato con riso carnaroli di Riserva San Massimo.

A chiusura di ogni tappa del Circuito Ristogolf 2021 by Allianz, le premiazioni di rito e il gourmet party a cura del ristorante Da Vittorio Fratelli Cerea accompagnato in sottofondo da musica live e l'atmosfera del fuoco acceso dell'Ofyr.