

## Circuito Ristogolf 2021 by Allianz. Ripartito l'appuntamento con lo sport e l'enogastronomia

marketing • 6 min read



Con partner storici e nuovi brand, con gli amici di sempre e con nuovi partecipanti: il **Circuito Ristogolf 2021 by Allianz** ripartedal **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!

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**.

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 **Ofy** 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'Andrea** del **Ristorante Il Faggio** di Pollone e il suo speciale **Vitello... "tonnato"**.



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 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**.

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**.

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 Patruno**, bar manager di **Bulk Giancarlo Morelli** con la preparazione live dei cocktail **“The dark side of Negroni”**, **“Bubble & Bubble”** e **“L’ammazza-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 Valentineti** 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 F.lli Cerea** accompagnato in sottofondo da musica live e l'atmosfera del fuoco acceso dell'Ofyr.