

GOLF ITALIA

ANNO II - NUMERO 7
GIUGNO - LUGLIO 2021 - 6,00 EURO
WWW.GOLFITALIA.COM

In collaborazione con
Golfer

GIOCO • STILE • PASSIONI

Direttore Massimo De Luca



MARCO SIMONE

*Il campo della Ryder
è pronto, prove generali
con l'Open d'Italia*

JON RAHM

*La "scommessa azzardata"
di Casa Mickelson
di nuovo sul tetto del mondo*



CIRCUITO RISTOGOLF 2021 by Allianz

Il circuito più gustoso d'Italia. Giochi, mangi e bevi.

9

GIUGNO
GOLF CLUB
COLLI BERICI

30

GIUGNO
GOLF CLUB
BIELLA LE BETULLE

21

LUGLIO
GOLF CLUB
CARIMATE

1

SETTEMBRE
GOLF CLUB DES
ILES BORROMÉES

14

SETTEMBRE
MOLINETTO
COUNTRY CLUB

1-3

OTTOBRE
ADRIATIC
GOLF CLUB CERVA
LA FINALE



TITLE SPONSOR

Allianz 

PREMIUM SPONSOR

SHISEIDO
GINZA TOKYO

Deloitte.

**PARMIGIANO
REGGIANO**

rossini.
Your workwear since 1969

PARTNER SPONSOR

Santa Margherita
GRUPPO VINICOLO

 **EUROSTAMPA**

Martino Rossi



VITALFOOD
Pastry & Bakery

Hordeum
•• Birra italiana ••


RISERVA
SAN MASSIMO
L'AUTENTICO


COPPINI
ARTE
OLEARIA
dal 1946


VALVERDE
la forma dell'acqua


PALZOLA


SELECTA
televisione per vacanze dal 1989


CACAO
BARRY
-Since 1832-


A
CHOCOLATE ACADEMY


WE
FOR
NESRESSO
partnership


OFYR
JO
DESIGN


SIGNATURE
KITCHEN SUITE

 
Broyel
Villeroy & Boch
1749


SCIC
Italia


PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE
MADE IN ITALY


bulk
GIANCARLO MORELLI


BB
meteo


L'ARCHITETTURA
DEL GUSTO


R ROVETTA
ARREDDAMENTO DA LAVORO - AMBIENTAMENTO - PROMUZIONALE


ARCO
INDUSTRIA ARREDAMENTO


NOBILIS


a3po


JL
LORENZI
GROUP

OFFICIAL SUPPLIER


LE SOSTE


BATANI
Sofisticated Standards


COMPAGNIA TOSCANA
SIGARI




Italia a Tavola


sala & cucina
SOLUZIONI IN TAVOLAZIONE


PASSIONE
GOURMET

 Associazione per il Restauro
del Patrimonio Artistico Italiano


CARLO PORTA
ISTITUTO PROFESSIONALE
NATIONAL PER EDUCATIONAL
E COMMERCIAL ASSISTANCE


Callaway


DONATI ADVERTISING
STUDIO


REPORTER GOURMET
la ricerca dal gusto


GOLF
TIVOLI




INFO e REGOLAMENTO
WWW.RISTOGOLF.COM

 Associazione
Aggregata
Federazione
Italiana Golf

WWW.RISTOGOLF.COM



Powered by  COLLO
GOLF
PLUS

QUEI GOLFISTI PRESI PER LA GOLA

Hanno preso il via le gare di Ristogolf, appuntamenti che uniscono ferri e posate. E se il campo a volte non perdona, alle varie buvette vincono tutti

Con partner storici e con nuovi brand, il Circuito Ristogolf 2021 by Allianz è ripartito dal Golf Club Colli Berici, con la stessa passione delle passate otto edizioni, per proseguire 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 Fratelli Cerea: biscotteria, brioches, frutta fresca e pancake 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 anche con una gran voglia di arrivare per primi alle buvette gourmet sul campo.

Una gara gourmet

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 brace 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.

Un campo "sincero"

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 tee successivo. 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 che 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".

Pan Bagnà da hole in one

Il Golf Club Carimate, un campo che ha quasi sessant'anni di storia e si sviluppa nel parco dell'omonimo Castello, ospita la terza tappa del Circuito



Ristogolf 2021 by Allianz. Una giornata ricca di soddisfazioni. A partire dalla buca 2, dove è previsto il primo break 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.

Una birra dedicata

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

Spazio allo 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 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 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 F.lli Cerea, accompagnato in sottofondo da musica live e l'atmosfera del fuoco acceso dell'Ofyr. Info: www.ristogolf.com •

