

GOLF ITALIA

ANNO II - NUMERO 9
OTTOBRE - NOVEMBRE 2021 - 6,00 EURO
WWW.GOLFITALIA.COM

In collaborazione con
Golfer

GIOCO • STILE • PASSIONI

Direttore Massimo De Luca



I CERETTO

una dinastia di vino e golf

CIRCUITO RISTOGOLF 2021

by **Allianz** 

Sempre di più, sempre più golosi...

Grazie!

TITLE SPONSOR

Allianz 

PREMIUM SPONSOR

SHISEIDO
GINZA TOKYO

Deloitte.

**PARMIGIANO
REGGIANO**

rossini.
Your workwear since 1969

PARTNER SPONSOR

Santa Margherita
GRUPPO VINICOLO

 **EUROSTAMPA**

MartinoRossi



VITALFOOD
Pastry & Bakery

Hordeum
•• Birra italiana ••


RISERVA
SAN MASSIMO
L'AUTENTICO

**COPPINI
ARTE
OLEARIA**
since 1946

VALVERDE
la forma dell'acqua

PALZOLA

SELECTA
selezione per voi estate del 2020

**CACAO
BARRY**
since 1874

CHOCOLATE ACADEMY

**WE
FOR** NESPRESSO

**JO
DESIGN**

SIGNATURE
KITCHEN SURF

Bosch
Villorba & Bosch
1938

SCIC
Italia

PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE
MADE IN ITALY

bulk
DIANCA LORELLI

BB
meteo

**L'ARCHITETTURA
del GUSTO**

ROVETTA
ARREDAMENTO DA LAVORO - ARREDI PER SPAZIO - ARREDI PER SPAZIO

ARCO
INDUSTRIA ARREDAMENTO

NOBILIT

aspo

JL
LORENZI
GROUP

OFFICIAL SUPPLIER

MEDIA PARTNER

LE SOSTI
BATAN
Golf & Travel

**COMPAGNIA TOSCANA
SIGARI**

EUROPEAN

CARLO PORTA
SPECIALIST IN ARCHITECTURE
& COMMUNICATION

Callaway

**DONATI ADVERTISING
STUDIO**

Italia a Tavola

sala&cucina
SALVEMINI & C.

**PASSIONE
GOURMET**

REPORTER GOURMET
La ricerca del gusto

GOLF VIVI **GC**

 Associazione
Aggregata
Federazione
Italiana Golf

WWW.RISTOGOLF.COM



Powered by  COLLOI
GOLF
PLUS

CONCLUSIONE STELLATA PER GLI CHEF DEL GREEN

È terminata l'edizione 2021 del Circuito Ristogolf 2021 by Allianz, che durante le varie prove ha offerto un continuo susseguirsi di golf, degustazioni ed emozioni

Anche la stagione 2021 dei Ristogolfisti passa agli annali. Il primo week-end di ottobre, il Circuito Ristogolf 2021 by Allianz ha celebrato il suo evento conclusivo con un fine settimana ricco di appuntamenti che ha degnamente coronato una stagione di sport e divertimento, accompagnati dal buon cibo e dal bere bene.

Il meeting finale inizia all'elegante Palace Hotel Milano Marittima con una serata tipica romagnola. Il menu, curato dal resident Chef Roberto Scarpelli, è un viaggio culinario in lungo e in largo nella tradizione del posto. Durante la serata, spazio anche alla cultura con l'intervento del direttore dell'Associazione per il Restauro del Patrimonio Artistico Italiano (ARPAI) Gian Antonio Golin e una serrata lotteria di beneficenza. In collaborazione con Le Soste, lo Chef Marzio Montorfano del ristorante Golf di Carimate con il "Sushi all'italiana" si aggiudica la miglior buvette tra i gestori dei Golf Club ospitanti il Circu-

ito Ristogolf 2021 by Allianz. Il giorno dopo, tutti in campo all'Adriatic Golf Club Cervia, splendido Circolo con 27 buche, dove si è giocata una doppia gara: a coppie per i Finalisti del Circuito e individuale per gli Amici Ristogolf che non volevano perdersi l'appuntamento. Un'unica grande postazione in cui i Ristogolfisti hanno gustato l'immane pizza gourmet di Molino Dallagiovanna, gorgonzola Palzola, Parmigiano Reggiano, gli spiedini cotti su Ofyr, gelato con frutta semicandita Delifrù Vitalfood, caffè WeFor Nespresso Professional, acqua Valverde, birra Hordeum e le etichette delle cantine di Santa Margherita Gruppo Vinicolo.

A sera, il primo brindisi è con Kettmeir accompagnato da salumi Podere Cadassa by Selecta, focaccia dei maestri pizzaioli di Molino Dallagiovanna, Parmigiano Reggiano e gorgonzola Palzola. Al tavolo, poi, Chef Enrico Bartolini apre il menu "a più mani" con il suo Manzo piemontese in aspic contemporaneo, segue l'executive Chef Roberto Scarpelli del Palace Hotel con Perle di passatelli asciutti alle vongoline nostrane e olio Coppini Arte Olearia. Chef Giancarlo Morelli firma il secondo piatto Morone, polentina morbida e spuma al Maître d'Hotel. Chef Enrico Cerea chiude con Midori & Kermesse di dolci. In abbinamento le cantine Santa Margherita, Cà Maiol, Mesa e Lamole di Lamole; acqua frizzante e naturale Valverde. La serata è stata intervallata





dai ringraziamenti di Dario Colloi e di Francesco Cerea del ristorante Da Vittorio a tutti i giocatori e appassionati gourmet, agli sponsor e agli Chef. Spazio alle premiazioni dei vincitori del Circuito Ristogolf 2021 by Allianz e, infine, la consegna della concreta donazione di 10.000 euro, da riservare al restauro del ciclo di affreschi di Giotto della Cappella Bardi in Santa Croce a Firenze. La serata continua a suon di musica, degustazione sigari a cura di Compagnia Toscana Sigari, caffè WeFor Nespresso Professional, cioccolato Cacao Barry e i drink creativi del Bulk Giancarlo Morelli.

Le tappe precedenti

Prima di questo memorabile evento finale, gli Chef avevano comunque già incrociato ferri e posate in altri due appuntamenti del calendario 2021. La quarta e la quinta tappa del Circuito Ristogolf 2021 by Allianz sono state rispettivamente ospitate dal Golf Club Des Iles Borromées e dal Molinetto Country Club. Si inizia con una ricca colazione di benvenuto e via sui tee di partenza. Alla buca 1 del percorso Des Iles Borromées, la Chef Mirella Caramarin, ristorante Green del Golf Club, prepara una tartare di salmone marinata agli agrumi. In buca 5, Selecta presenta il foie gras francese Rougié in tre versioni: terrina di foie gras mi cuit; petto d'anatra a 65°; foie



gras "fresco" in due cotture. Alla buca 8, il team Da Vittorio cuoce su Ofyr un perfetto mini burger. Buca dopo buca, i Ristogolfisti trovano la pizza gourmet di Molino Dallagiovanna. In buca 15, Chef Alex Seveso del ristorante Vespucci esprime il suo estro con una tartare di gambero rosso, pomodorini e basilico. La buvette dolce è affidata alla Pasticceria Oliver e alle sue torte da gustare con gelato e frutta semicandita Delifrù Vitalfood. In abbinamento Santa Margherita Gruppo Vinicolo seleziona le etichette della cantina Cà Maiol.

Al Molinetto Country Club il percorso di degustazione, accompagnato dalle cantine Lamole di Lamole e Tenuta Sassoregale, si apre in buca 4 con i maestri pizzaioli di Molino Dallagiovanna. Il team Da Vittorio propone, alla buca 7, un crostone di pane con baccalà mantecato e, alla buca 10, un tortino caprese al cioccolato con yogurt e frutta semicandita Delifrù Vitalfood. Alla buca 13 si alzano le fiamme del braciere Ofyr by Jo Design sul quale Filippo Crisci, sous-Chef del Palace Hotel Milano Marittima, prepara le cantarelle romagnole. Lo Chef Rafael Rodriguez del ristorante Caral di Milano rappresenta la cucina Nikkei, fusion tra Giappone e Perù. L'ultimo break è a cura dello Chef Domenico Losurdo di Eagle, il ristorante del Circolo, con un panzerotto ripieno.

Sempre presenti in tutte le tappe: Parmigiano Reggiano, gorgonzola Palzola, birra "The Ninth Hole" di Hordeum, caffè Wefor Nespresso Professional e acqua naturale e frizzante Valverde.

Dopo le gare

Di ritorno in club house, gli showcooking sulla speciale cucina Scic con elettrodomestici Signature Kitchen Suite e pentole Agnelli, aperti da Ivan Patruno, bar manager di Bulk Giancarlo Morelli con le ricette dei suoi cocktail, hanno visto protagonisti gli Chef del territorio Simone Gropietro del ristorante La Rampolina e Felipe Giavina-Bianchi di Casa della Capra, e gli Chef dell'Associazione Euro-Toques Italia, Cristian Benvenuto del ristorante La Filanda e Gianni Tarabini del ristorante La Présef.

Dopo le premiazioni della gara, lo speciale Gourmet Party curato dal ristorante Da Vittorio F.lli Cerea. A Molinetto una speciale sorpresa di Selecta: degustazione di ostriche Cadoret dalla Normandia. Chiudono le serate il caffè WeFor Nespresso Professional, il cioccolato Cacao Barry, i sigari di Compagnia Toscana Sigari e la mixology del Bulk Giancarlo



Morelli. Tutto in linea con il collaudato programma Ristogolf, in cui le tappe del Circuito si concludono sempre con stupendi momenti di condivisione e convivialità. Si torna in campo nel 2022, con una nuova edizione, che sarà "Speciale", in quanto sarà quella del Decennale. Info: www.ristogolf.com

