

[Amateur](#) • [Lifestyle](#) • [Tornei](#) • [Turismo](#)

LA TAPPA 2 DEL CIRCUITO RISTOGOLF 2022 BY ALLIANZ: BENVENUTI AL GOLF CLUB LA MARGHERITA

marketing • 4 min read



Siamo al secondo appuntamento del Circuito Ristogolf 2022 by Allianz, la speciale edizione che celebra i suoi primi 10 anni. Il tour approda al **Golf Club La Margherita**, situato tra Torino e le Langhe.

Come sempre, il benvenuto in stile Ristogolf prevede una ricca colazione, preparata dagli chef del ristorante **Da Vittorio**, per iniziare al meglio la giornata: brioches, biscotteria, frutta fresca e i pancake con confetture e salse selezione **Vitalfood**, il caffè di **WeFor** e l'acqua **Valverde**.

Prima di dare il via alla gara, uno sguardo sul panorama del Circolo a fianco della postazione di **Fondazione Allianz UMANA MENTE**, con il suo splendido **progetto Hol4All**, scelto quest'anno per le donazioni di Ristogolf.

Un "waggle, waggle" per scaldare i muscoli e suona la sirena di inizio gara! Divertimento assicurato per golfisti e appassionati gourmet, che in **buca 3** trovano un dolce ristoro con il gelato e la frutta semicandita selezione Delifrù di **Vitalfood** e un buon caffè – ovviamente con **WeFor**.

Il gioco continua... fino alla **buca 6** con Pà e Strinù del ristorante Da Vittorio – un grande must di Ristogolf – da accompagnare con un fresco calice di bollicine: **Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Brut Rive di Refrontolo di Santa Margherita**.



Alla **buca 8** segue la cucina locale dello chef Enrico Pivieri del ristorante Il Cavallo Scosso di Asti. Lo chef ha preparato un particolare Tataki di controfiletto La Piemontese (selezione **Selecta**) marinato in brodo dashi, crumble al rosmarino e gocce al peperone. L'abbinamento di questo piatto del territorio è con la birra "The Ninth Hole Ristogolf" di **Hordeum**. Che gusto, che spasso!

Si procede tra un tee, uno swing, un bunker fino alla **buca 10**. Dieci, un numero che ci piace davvero... così tanto da collocare una postazione food and beverage distintiva di Ristogolf. È quella gestita dai maestri pizzaioli di **Molino Dallagiovanna** con una doppia proposta: la pizza gourmet e la focaccina con gorgonzola DOP **Palzola**, con un calice di Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut 52 di Santa Margherita.

Subito un pit-stop divertente sul tee della **buca 11**: Ristogolfisti tutti pronti per **ballare il jingle di Ristogolf "Waggle! Waggle!"**.

E poi non-stop fino alla **buca 13** per ritrovare chef Claudio Di Bernardo del ristorante La Dolce Vita, all'interno del **Grand Hotel Rimini** (Batani Select Hotels) con un interessante sgombro in carpione di agrumi, accompagnato dalla nota fresca di Luna dei Faldi Alto Adige DOC 2018 di **Santa Margherita**.

Una tappa *green* con chef Pier Giorgio Parini e **Koppertcress** in **buca 16**. I ristogolfisti hanno assaggiato una singolare crema di zucchine alla scapece con Zorri Cress, il Pinot Grigio Metodo Classico Alto Adige DOC 2014 di Santa Margherita, e tutta la carica della selezione di **Parmigiano Reggiano**.

E quando la gara sembra finire, ecco che prima della **buca 18** ci aspetta un'ultima postazione gourmet. Un uovo cotto a bassa temperatura su pesto di pistacchi e guancialetto croccante, meraviglia firmata da chef Massimiliano Aragona – il resident chef del Golf Club La Margherita. Da non perdere l'ultimo (per ora) brindisi con Santa Margherita e il suo Pinot Grigio Impronta del Fondatore Alto Adige DOC 2020. In tutte le postazioni, acqua naturale e frizzante **Valverde**.

Il campo del golf club La Margherita ha ospitato anche diverse attività a cura degli sponsor: **Allianz**, **Callaway**, **PenskeCars**, **Rovetta+Giblor's**, **Agnelli**, **Parmigiano Reggiano**, **Axpo**; portando l'intrattenimento dei Ristogolfisti a **15 postazioni lungo il percorso**.

La Seconda Tappa di Ristogolf procede con l'attesissimo **show cooking**, con le cucine di **SCIC Italia**, gli elettrodomestici di **Signature Kitchen Suite** e gli strumenti di cottura di **Pentole Agnelli**.

Apri **Ivan Patruno** - bar manager di **Bulk mixology food bar by Giancarlo Morelli** - e il suo rinfrescante **Tee Shotto**. Si continua con chef **Giuseppe Rambaldi** del ristorante Cucina Rambaldi di Villar Dora (TO) e i suoi originali **Gnocchi UGP** (Umbria Giappone Piemonte). A chiudere, chef Claudio Di Bernardo del Grand Hotel Rimini presenta un **cappelletto cacio e pesce**, in omaggio alla sua Romagna.


Momento **premiazioni** della Seconda Tappa del Circuito Ristogolf 2022 by Allianz, insieme al direttore di Ristogolf Dario Colloi, al Presidente del Circolo Valerio Avogadro e al segretario sportivo Mauro Broggi.


A seguire, il fantastico **Gourmet Party** placè a cura del ristorante Da Vittorio, per un arrivederci alla prossima tappa, la terza, in programma il **29 giugno al Golf Club Lecco** (Annone di Brianza - LC). A presto, Ristogolfisti!


Maggiori informazioni www.ristogolf.com


Guarda il video della seconda tappa del Circuito Ristogolf 2022 by Allianz




 Facebook

 Twitter

 LinkedIn

 Email

 WhatsApp