



FU RI

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5



FU RI

FU RI



FU RI



FU RI



FU RI



FU RI



FU RI



FU RI



FU RI



Ristogolf: dieci anni di gustosi swing

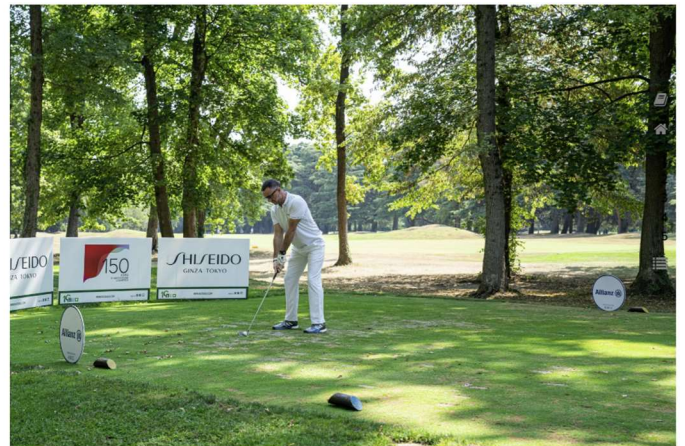
Il verdissimo circuito voluto dall'Associazione Ristoratori Albergatori & Co. Golfisti celebra un importante anniversario.

Sempre nel segno del divertimento, della buona cucina e della solidarietà. Con gran finale a Rimini



Par, tee, bunker, fairway, swing. Per giocare il linguaggio del golf bisogna saper masticare. E anche sorseggiare. Magari scegliendo un *Birdie* sul green, firmato Ivan Patrino, il bar manager del Bulk by Giancarlo Morelli. Un cocktail energetico, che rende omaggio al successo (e alla capacità) di andare in buca con un punto in meno del convenuto. Inanellando Disaronno, limonata, essenza di bergamotto e Gian Gin. Sì, il gin griffato dallo chef Morelli. Vice presidente di Ristogolf, l'Associazione Ristoratori Albergatori & Co. Golfisti (aggregata alla Federazione Italiana Golf) nata da un'idea di Enrico Cerea e Dario Colloi (rispettivamente presidente e direttore). Mission? Creare sinergie fra professionisti e simpatizzanti dei settori food, beverage e hôtellerie. Non solo. Creare connessioni e commistioni fra sport e cucina, divertimento e professione, puntiglio e passione. Stimolando il dialogo e il confronto. Una formula vincente per un circuito coerente: giunto alla sua decima edizione, sostenuto da Allianz e capitanato da un consiglio direttivo in cui appaiono anche chef del calibro di Davide Scabin e Norbert Niederklofer, nonché albergatori come Claudio

Gambèro (dell'Hotel Riviera di Rapallo) e Leo Garin (dell'Auberge de la Maison di Courmayeur). Un *Circuito Ristogolf 2022 by Allianz* che quest'anno celebra i suoi primi due lustri. Con sei tappe, una finale e un jingle musicale: *Ristogolf, Waggle! Waggle!* Termine tecnico che va a indicare quell'oscillare la testa della mazza prima di un colpo, per rilassare i muscoli di polsi e braccia.



Green, buche e buvette. Ristogolf unisce diletto e gusto, sport e cucina, non dimenticando la solidarietà - Foto di Aromi.Group

Waggle, waggle

Sei tappe e un vero obiettivo: raccogliere fondi a favore del progetto Hol4All della Fondazione Allianz Umana Mente. Traduzione: offrire alle famiglie con bambini e ragazzi affetti da sindromi rare o con gravi disabilità la possibilità di una vacanza serena e inclusiva. E così il circuito è partito: il 18 maggio dal Golf Club Castelconturbia, nel Novarese. Per poi far tappa l'8 giugno al Golf Club La Margherita di Poirino, in provincia di Torino; il 29 giugno al Golf Club Lecco di Annone di Brianza; e il 20 luglio al Golf Club Milano, nella brianzola Biassono. Ventisette buche, scandite in tre percorsi tuffati nel Parco Reale di Monza. Per un

tracciato perfettamente contestualizzato in un sinuoso paesaggio, abitato da un fitto e ombroso bosco. Prossima sosta? Il 7 settembre al Golf Club Le Fonti di Castel San Pietro Terme, nel Bolognese. Mentre l'1 ottobre va in scena la grande finale al Rimini Verucchio Golf Club: un iter di diciotto buche incastonate fra le vigne, le colline e i borghi medievali della Valmarecchia. Una data importante l'ultima, che sancisce un intero weekend di eventi: quello che va dal 30 settembre al 2 ottobre, dedicato ai festeggiamenti per il decennale e in programma al Grand Hotel Rimini, il cinque stelle lusso del gruppo Batani. Con corredo di serata di gala, pronta a eleggere a protagonisti dieci grandi chef romagnoli: il resident Claudio Di Bernardo; Gregorio Grippo de La Buca di Cesenatico; Riccardo Agostini del Piastrino di Pennabilli; Roberto Scarpelli del Palace Hotel di Milano Marittima; Mariano Guardianelli di Abocar Due Cucine di Rimini; Raffaele Liuzzi della Locanda che porta il suo cognome a Cattolica; Fabio Rossi di Gente di Mare, sempre a Cattolica; Massimiliano Mussoni de La Sangiovesa di Santarcangelo di Romagna; Gianpaolo Raschi del ristorante Guido 1946 di Rimini; e Silver Succi del Quartopiano Suite Restaurant di Rimini. Della serie 10 chef per 10 anni a tutto swing.



In alto, Pier Giorgio Parini e Antonio Pepe. In basso, i loro piatti e il Müller Thurgau Athesis 2018 di Kettmeir - Foto di AromiGroup

Fra buche e buvette

Inclusività. Contaminazione. Interazione. Sintonia. Empatia. Anche fra universi lontani. Questo è il segreto di Ristogolf. È l'andare in buca con la pallina, non dimenticando di conoscere un cuoco e una cantina. È il restare concentrati sul green, lasciandosi conquistare da una degustazione itinerante. Certo, perché la formula associa tutto il bello di giocare col piacere di assaggiare e scoprire vini e cibi d'autore. Com'è accaduto al Golf Club Milano. Quando alla buca 1 i golfisti hanno potuto rifocillarsi a ritmo di pizza, gorgonzola Palzola e *The Ninth Hole Ristogolf* del birrificio agricolo (e novarese) Hordeum. Mentre alla buca 3 hanno potuto scoprire il talento di Antonio Pepe, un palermitano di stanza all'Atmosfera di Monza. Fiero di presentare un dorato baccalà Ràfols in tempura con guacamole di mango e cipolla rossa di Tropea in agrodolce. Ideale in pairing con l'autorevole (e freschissimo, perché messo a riposo nella glacette) *Pinot Nero Vigna Maso Reiner 2019* by Kettmeir, la cantina di Caldaro - facente parte del Gruppo Vinicolo Santa Margherita - che ha deliziato tutte le buvette. E alla buca 5? Voilà il pavillion in legno capitanato da Pier Giorgio Parini. Sul barbecue kamado targato Bbq Lab: peperoni gialli e verdi, impreziositi da una salsa a base di peperoni e ciliegie, melissa cress e finocchio di mare. Nel calice, l'intenso ed elegante *Müller Thurgau Athesis 2018*. Acqua Valverde, caffè e gelato con frutta semicandita (di Delifrù by Vitalfood) alla buca 10, per un intermezzo rigenerante.





In alto, lo chef Alex Seveso e la sua tartare di orata alla Vespucci. In basso, le delizie targate Da Vittorio e Batani Select Hotels - Foto di Aromi.Group

Il green, il bianco e il grigio

Step successivo? La buca 12, con corredo di tartare di orata alla Vespucci. Fra concassé di verdure, emulsione di olio extravergine di oliva, crema e granella di pistacchio di Bronte e dadini di pane aromatizzati al timo. A firmare il tutto? Alex Seveso, alla guida del Vespucci, brand uno e trino che linka Ispra, Milano e Arona. In tandem, il floreale e fruttato *Pinot Bianco* 2021. Mentre il *Pinot Grigio* suggellava l'hummus di ceci con tatakis di ricciola e paprika affumicata della buca-buvette 15, a cura dei fratelli Cerea e del ristorante Da Vittorio di Brusaporto. E alla 18? Gazpacho di pomodorini e fragole con pane ai cereali e tonno marinato al lime e mentuccia targato Batani Select Hotels. In fresco: il vibrante *1919 Riserva Extra Brut* 2015, rigorosamente in magnum.



In alto, Andrea Aprea e la sua iconica Caprese Dolce Salato. In basso, Fabio Silva e i suoi calamari - Foto di Aromi.Group

Di calamari e capresi dolci-salate

Degustazioni. Ma anche lezioni di cucina. Perché Ristogolf unisce *ludus* e cultura, svago e riflessione. Così, post gara, ecco che la scena è sempre tutta degli showcooking. Che l'ultima volta hanno messo sulla ribalta due napoletani doc: Andrea Aprea e Fabio Silva. "Qui ho portato la mia visione della caprese", dichiara Aprea, da qualche tempo alle redini dell'insegna che esibisce orgogliosamente il suo nome e il suo cognome all'ultimo piano della Fondazione Luigi Rovati, nel cuore milanese di Porta Venezia. "Ora la mia *Caprese Dolce Salato* è uscita dal menu ed è divenuta ufficialmente il benvenuto nel mio ristorante", spiega lui. Mettendo a segno un piatto ormai iconico: una *boule de neige* in cui fioccano mozzarella, crostini di pane cafone, alici, pomodorini (datterini, corbarini e San Marzano) ed emulsione di basilico. Intanto? Fabio Silva del Derby Grill dell'Hotel de la Ville di Monza preparava i calamari. Ragionando sul non scarto dei molluschi. "Io sono originario di Secondigliano e i calamari mi riportano immancabilmente alla mia gioventù. Ma qui ho voluto fare qualcosa in più, valorizzandoli in tutte le loro parti. Le alette le friggo. Testa e tentacoli li passo sulla piastra. Alcune parti le presento crude, arricchite da olio al cardamomo, mentre col fegato realizzo una salsa molto iodata. Il nero invece lo faccio essiccare per poi polverizzarlo. Infine, completo il tutto con chips di patate viola, portulaca, pomodoro verde, gel di pomodoro alla brace, polline e finocchietto marino", racconta Fabio.





In alto, Ivan Patruno e il cocktail Birdie. In basso, alcuni piatti della cena by Cerea - Foto di AromiGroup

Cena sotto le stelle (e con le stelle)

A seguire, premiazioni, tasting di extravergine by Arte Olearia Coppini e cena. Siglata Cerea. Della serie: pappa al pomodoro con burrata; risotto con fiori di zucchine trombetta liguri; mezzi paccheri alla Vittorio; salmone con ratatuaia di frutta e verdura e basilico fritto; vortice alla nocciola e cioccolato; nonché cannoncini farciti live, mottarelli, ciliegie, fruttini alla fragola, bignè e *La Gioconda Estiva*. Il grande lievitato dedicato a mamma Bruna (all'anagrafe Gioconda) ingentilito da pesche e albicocche leggermente candite e dai profumi del Moscato di Scanzo. A chiosa, il cocktail *Ten Years* by mister Patruno, in un inchino al decimo anniversario di Ristogolf.

[Scopri il mondo di Ristogolf](#)

T: Cristina Viggè

02-08-2022

© RIPRODUZIONE RISERVATA