Al Golf Club Le Fonti la quinta tappa del Ristogolf

L'ultimo appuntamento si è svolto a Castel San Pietro Terme (Bo) prima del grande evento finale organizzato per festeggiare i 10 anni della kermesse che unisce il golf all'alta cucina

27 settembre 2022 | 15:02

Il Golf Club Le Fonti è stato teatro della quinta tappa del Circuito Ristogolf 2022 by Allianz, l'ultimo appuntamento prima del grande evento finale organizzato per festeggiare i 10 anni della kermesse che unisce il golf all'alta cucina.

Il benvenuto a tutti i ristogolfisti non si fa attendere: la ricca colazione è preparata dagli chef del tristellato Da Vittorio F.lli Cerea. Un colorato buffet con croissant, biscotteria e frutta fresca. E poi la postazione di cucina firmata Scic Italia, con apparecchiature Signature Kitchen Suite, dedicata alla preparazione espressa dei pancake - cotti negli strumenti di cottura Pentole Agnelli -, da ingolosire con la selezione di confetture e salse Vitalfood. E ancora il caffè Lavazza di WeFor e l'acqua Valverde.

Un momento della quinta tappa Tappa del Circuito Ristogolf 2022 by Allianz

Un progetto di charity per Ristogolf

Una postazione, a fianco del banco di registrazione, è dedicata al progetto Hol4All della Fondazione Allianz Umana Mente, scelto quest'anno per le donazioni di Ristogolf. Settembre inoltrato ma l'estate non accenna a salutarci: le temperature sono elevatissime, proteggiamoci con i solari di Shiseido poco prima di scendere sul green, in attesa della sirena di inizio. Al via la gara.

Alla buca 1

Una colazione "rafforzata" con il caffè di WeFor e la dolcezza del gelato con la frutta semicandita selezione Delifrù di Vitalfood.

In buca 3

Ritroviamo **chef Pier Giorgio Parini con un piatto totalmente vegetale**: Oyster leaves di Koppert Cress, fave secche e amarena. Ad accompagnarlo, la selezione di **Parmigiano Reggiano** e un ottimo Giunco Vermentino di Sardegna Doc **(denominazione di origine controllata)** 2021 di **Cantina Mesa**.

La buca 5

Offre una golosità gourmet che non siamo soliti vedere su un campo da golf: è il foie gras Rougié selezione Selecta, proposto dagli chef del Ristorante Da Vittorio su un crostino di pan brioche con marmellata di fichi. **Da non perdere il brindisi con un calice di Buio Buio Carignano** del Sulcis DOC Riserva 2019 di Cantina Mesa. È quasi l'ora di pranzo, il prossimo pit-stop gastronomico è dietro l'angolo.

In buca 7

Ci aspettano le pizze gourmet del **Molino Dallagiovanna**. Questa volta la proposta si amplia con un impasto fritto condito con stracciatella di burrata, salsa di pomodoro e olio al basilico. E poi la selezione di gorgonzola Dop (denominazione di origine protetta) Palzola, da gustare insieme a un impasto dedicato cotto nel forno di Signature Kitchen Suite. Rinfreschiamoci con una fresca birra "The Ninth Hole Ristogolf" di Hordeum.

In buca 11

Siamo vicini alla metà della gara ma niente paura: gusto e divertimento, insieme allo sport, non sono ancora finiti. **Dopo una pausa ballerina e canterina in buca 11**, dove questa volta è stata allestita la postazione jingle, nel punto più panoramico di tutto il Golf Club Le Fonti, per divertirci tutti insieme sulle note di "Ristogolf, Waggle! Waggle!", si riparte verso nuovi gusti!

La buca 12

Ospita la postazione dello **chef consultant Fabio Groppi** con un goloso piatto dedicato a Ristogolf: Hole in one è un "fake risotto" di zucchine con gamberi e cioccolato. Da non perdere l'accompagnamento wine con Cantina Mesa e il suo Galesa Valli di Porto Pino IGT 2020.

In buca 15

Fa rima con "plant based" in questa tappa del Circuito. **La postazione gourmet è firmata da Martino Rossi e da chef Ruggero Massari**, che presenta una polpetta e un hamburger 100% vegetali. Prima di riprendere il gioco, sorseggiamo un buon calice di Opale Vermentino di Sardegna DOC 2021 - di Cantina Mesa ovviamente.

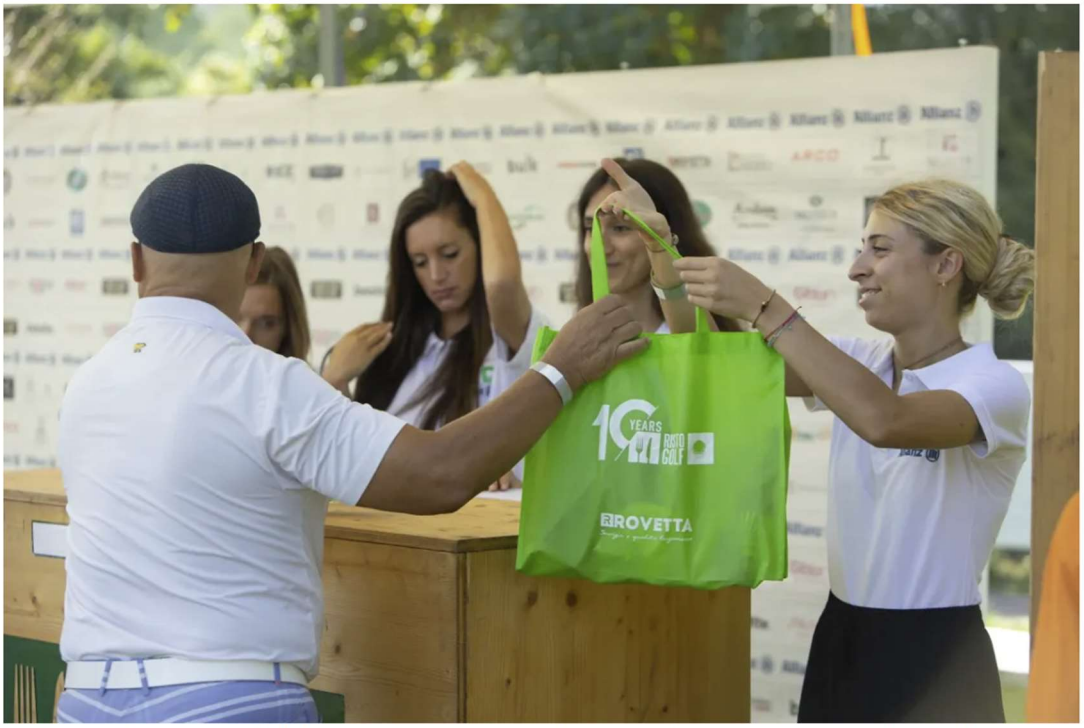
E si arriva in buca 18

L'ultima pausa di gusto - durante la gara - è in buca 18, "the last one". In postazione troviamo **chef Lakhi, il nuovo resident chef del ristorante del Golf Club Le Fonti**, con il suo manzo all'olio alla bresciana e polentina. In abbinamento, il Buio Carignano del Sulcis Doc 2021 di Cantina Mesa. In questa tappa Ristogolf ha stretto collaborazione con il territorio, coinvolgendo l'Istituto **Alberghiero Bartolomeo Scappi** tramite la dirigente scolastica **Patrizia Parma**. Gli studenti accompagnati dai docenti - lo chef **Fabrizio Gnugnoli** e l'insegnante di Accoglienza **Micaela Montagano** -, hanno partecipato all'evento in una vera e propria full immersion sia facendo parte dello staff di cucina a fianco degli chef di Ristogolf, sia occupandosi dell'accoglienza degli ospiti.

Il Golf Club Le Fonti è stato teatro della quinta tappa di Ristogolf 2022

Diverse attività lungo il percorso di gioco

Il campo del Golf Club Le Fonti ha ospitato anche diverse attività a cura degli sponsor di Ristogolf: Axpo, Agnelli, Rovetta+Giblor's, PenskeCars, Callaway, Parmigiano Reggiano, Broggi 1818, Allianz: **per un totale di 16 postazioni lungo il percorso di gioco**.



Il campo del Golf Club Le Fonti ha ospitato anche diverse attività a cura degli sponsor di Ristogolf

Termina la gara, ma non finisce l'intrattenimento

La quinta tappa del Circuito Ristogolf 2022 by Allianz procede con lo show cooking, sulle cucine Scic Italia, con gli elettrodomestici di Signature Kitchen Suite e gli strumenti di cottura di Pentole Agnelli. Ad aprire "le danze" è **Ivan Patruno** - bar manager di Bulk mixology food bar by **Giancarlo Morelli** - con il suo signature drink Albatross. Si procede con chef **Massimiliano "Max" Mascia** del **Ristorante bistellato San Domenico** di Imola che presenta una mazzancolla in goletta di maiale con crema di fagioli borlotti. A chiudere, protagonista è chef **Jacopo Malpeli** dall'**Osteria del Viandante** di Rubiera (RE) e una speciale Trota marinata.

Le premiazioni

Si chiude con le premiazioni della Quinta Tappa del Circuito Ristogolf 2022 by Allianz, insieme al direttore di Ristogolf **Dario Colloi**, al presidente del circolo **Ivano Serrantoni** e al sindaco di Castel San Pietro Terme Fausto Tinti. In chiusura della splendida giornata, il Gourmet Party placè a cura del ristorante Da Vittorio F.lli Cerea impreziosito da tanti sorrisi, convivialità e uno splendido sottofondo musicale live a bordo piscina. Non ci resta che darvi appuntamento per il grande evento "10 Years Ristogolf" della 10ª edizione del Circuito più gustoso d'Italia. Ci vediamo il 30 settembre, 1 e 2 ottobre al **Grand Hotel Rimini** di Batani Select Hotels per una tre-giorni all'insegna del gusto, dello sport e del divertimento.

© Riproduzione riservata

STAMPA

HORECA | TURISMO | TENDENZE | MERCATO | DA VITTORIO | RISTOGOLFISTI | GOLF | BUFFET | SCIC ITALIA | SIGNATURE KITCHEN SUITE | VITALFOOD | CAFFÈ LAVAZZA | VALVERDE | PARMIGIANO REGGIANO | CANTINA MESA | MOLINO DALLAGIOVANNA | RISTORANTE BISTELLATO SAN DOMENICO | OSTERIA DEL VIANDANTE | DARIO COLLOI | IVANO SERRANTONI | FAUSTO TINTI | GRAND HOTEL RIMINI | F.LLI CEREA | PIER GIORGIO PARINI | FABIO GROPPI | LAKHI | ALBERGHIERO BARTOLOMEO SCAPPI | PATRIZIA PARMA | MARTINO ROSSI | CHEF RUGGERO MASSARI | FABRIZIO GNUGNOLI | MICAELA MONTAGANO | IVAN PATRUNO | GIANCARLO MORELLI | MASSIMILIANO "MAX" MASCI | JACOPO MALPELI

SCRIVI UN COMMENTO

• Iscriviti alle newsletter settimanali via mail

• Abbonati alla rivista cartacea Italia a Tavola

• Iscriviti alla newsletter su WhatsApp

• Ricevi le principali news su Telegram

"Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un'informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell'enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l'utilizzo dei diversi media disponibili"

Alberto Lupini

Edizioni Contatto Srl Unipersonale | via Piatti 51 24030 Mozzo (BG) | P.IVA 02990040160 | Mail & Credits - Policy - PARTNER - EURO-TOQUES | Reg. Tribunale di Bergamo n. 8 del 25/02/2009 - Roc n. 10548
Italia a Tavola è il principale quotidiano online rivolto al mondo Food Service, Horeca, GDO, F&B Manager, pizzerie, pasticcerie, bar, turismo, benessere e salute. www.italiaatavola.net è strettamente integrato con tutti i mezzi del network: il magazine mensile cartaceo e digitale Italia a Tavola, le newsletter quotidiane su Whatsapp e Telegram, le newsletter settimanali del lunedì e del sabato rivolte a professionisti ed appassionati, i canali video e la presenza sui principali social (Facebook, Twitter, Youtube, Instagram, Flipboard, Pinterest, Telegram e Twitch). ©®