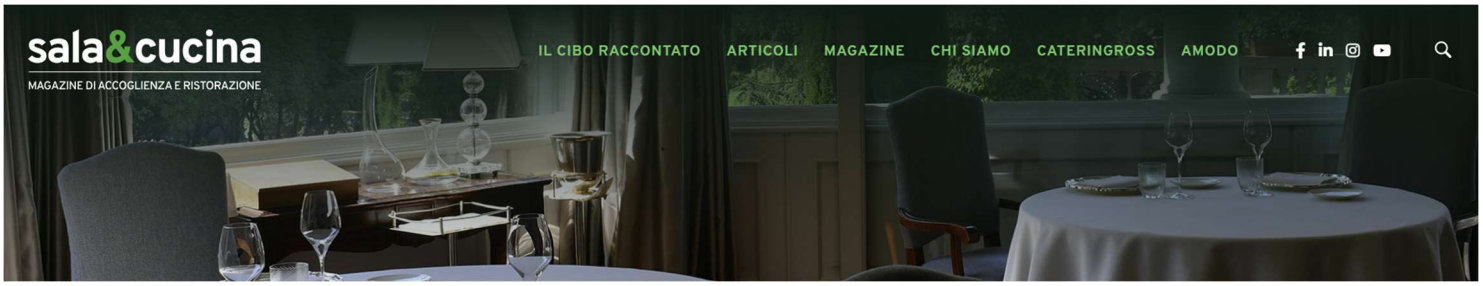

Le tappe del Circuito Ristogolf 2022 by Allianz

28/09/2022

Molte sorprese per il decimo anniversario Ristogolf, senza venir meno a: giocare a golf, mangiare bene, bere bene e tanta voglia di divertirsi.

Prima tappa del Circuito Ristogolf 2022 by Allianz al Golf Club Castelconturbia
Inizia la gara: buca 2 chef Pier Giorgio Parini con seppie selezione Selecta, salad pea di Koppert Cress e rose.
In buca 4 Osteria della Pista, famiglia Taiano, con tartare di tonno e puntarelle.
E in buca 5 gelato con frutta semicandita Vitalfood e caffè WeFor.
Alla buca 8 chef Alan Tosi del G.C. Castelconturbia con asparagi alla Bismark, insieme alla selezione Parmigiano Reggiano.
La buca 11 offre diversi mignon di Cova Montenapoleone 1817 e la buca 13 una caramella di pesce San Pietro con miele e senape del ristorante Da Vittorio.
Ad accompagnare il percorso, acqua naturale e frizzante Valverde e le etichette delle cantine toscane Lamole di Lamole e Tenuta Sassoregale.
Non mancano pizze gourmet di Molino Dallagiovanna, selezione di gorgonzola Palzola e birra "The Ninth Hole Ristogolf" di Hordeum.
Spazio allo showcooking, con le cucine SCIC Italia, gli elettrodomestici Signature Kitchen Suite e gli strumenti Pentole Agnelli.
First up è Ivan Patruno del Bulk mixology food bar che prepara Ten Years, il signature cocktail di Ristogolf. A seguire con Ostriche Cadoret e Caviale Prunier, chef Claudio Sadler - dell'omonimo ristorante - e la speciale tartelletta alle mele del pastry chef Eduardo Gadda di Pasticceria Cova Montenapoleone 1817.
Conclude premiazioni e Gourmet Party del ristorante Da Vittorio.

Il secondo appuntamento è al Golf Club La Margherita
Sul percorso: buca 3 gelato e frutta semicandita di Vitalfood e un buon caffè WeFor.
Alla buca 6 un grande must di Ristogolf: Pà e Strinù del ristorante Da Vittorio.
In buca 8 Il Cavallo Scosso di Asti, chef Enrico Pivieri: tataki di controfiletto La Piemontese selezione Selecta, marinato in brodo dashi, crumble al rosmarino e gocce al peperone. L'abbinamento è con la birra "The Ninth Hole Ristogolf" di Hordeum.
Alla buca 10 i pizzaioli di Molino Dallagiovanna: focaccina con gorgonzola DOP Palzola.
Alla buca 13 chef Claudio Di Bernardo, Grand Hotel Rimini con sgombro in carpione di agrumi.
E in buca 16 chef Pier Giorgio Parini e Koppert Cress: crema di zucchine alla scapece con Zorri Cress, e tutta la carica di Parmigiano Reggiano.
Ecco la buca 18: uovo cotto a bassa temperatura su pesto di pistacchi e guanciale croccante, chef Massimiliano Aragona del G.C. La Margherita. In tutte le postazioni, acqua naturale e frizzante Valverde e le etichette della cantina Santa Margherita.

La Seconda Tappa procede con lo showcooking; Ivan Patruno del Bulk con il cocktail Tee Shotto. Poi chef Giuseppe Rambaldi di Cucina Rambaldi, Villar Dora (TO), e i suoi originali Gnocchi UGP (Umbria Giappone Piemonte). A chiudere, chef Claudio Di Bernardo con cappelletto cacio e pesce.
Terminano premiazioni e gourmet Party del ristorante Da Vittorio.

Terza e quarta tappa del Circuito Ristogolf 2022 by Allianz si sono tenute in Lombardia
Il 29 giugno al Golf Club Lecco e il 20 luglio al Golf Club Milano.
Si inizia con la colazione: croissant, biscotteria, frutta fresca e pancake con confetture e salse selezione Vitalfood, caffè WeFor e acqua Valverde. Il tempo della registrazione, spruzzata di crema solare **Shiseido**, un'attenzione al progetto Hol4All della **Fondazione Allianz UMANA MENTE**, scelto quest'anno per le donazioni di Ristogolf, e si scende in campo.
Al **Golf Club Lecco** in buca 1 chef **Vittorio Tarantola** propone un gustoso gazpacho con foiolo e polpo. Alla buca 4 **Vitalfood** offre gelato e frutta semicandita selezione Delifrù con caffè **WeFor**.
Alla buca 7 chef **Paolo Favalli** insieme a **Selecta**, con una tartelletta La Rose NoireÆ con salmone Loch FyneÆ marinato al pepe nero e mostarda di pere. Alla buca 10 arriva l'abbinamento perfetto: pizza gourmet di **Molino Dallagiovanna** e gorgonzola DOP **Palzola**. In buca 13 lo scenico baccalà in total black, piatto del resident chef **Golf Club Lecco**. In buca 15 **Da Vittorio** ci regala la melanzana candita con burrata e pomodorini. Prima di chiudere la gara, in buca 17 la personale versione della parmigiana di melanzane di chef **Pier Giorgio Parini** e **Koppert Cress**.
Nelle postazioni vini della cantina **Cà Maiol**, birra "The Ninth Hole Ristogolf" di **Hordeum**, acqua naturale e frizzante **Valverde**.
Al **Golf Club Milano** il gusto è protagonista: alla buca 1 pizze gourmet **Molino Dallagiovanna** e una speciale degustazione di gorgonzola DOP **Palzola**. Alla buca 3 chef **Antonio Pepe** con una crocchetta in tempura di baccalà Ràfols® di **Selecta**, guacamole di mango e cipolla rossa di Tropea in agrodolce. In buca 6 chef **Pier Giorgio Parini** per **Koppert Cress** con peperoni grigliati nel Kamado Agnelli, finocchio marino, Melissa Cress. Un dolce break alla buca 10 con il gelato e la frutta semicandita selezione Delifrù di **Vitalfood** e caffè **WeFor**. Alla buca 12 chef **Alex Seveso** con tartare di orata alla Vespucci, con verdurine fresche, emulsione di olio extravergine oliva **Coppini Arte Olearia**, granella e crema di pistacchio di Bronte. Alla buca 15 ristorante **Da Vittorio** con un hummus di ceci **Martino Rossi** con tataki di ricciola e paprika affumicata. Siamo in dirittura d'arrivo, alla buca 18 gli chef del **Palace Hotel Milano Marittima** ci deliziano con un gazpacho di pomodorini e fragole, pane ai cereali misti, tonno marinato lime e mentuccia.
Nelle postazioni vini della cantina **Kettmeir**, birra "The Ninth Hole Ristogolf" di **Hordeum**, acqua naturale e frizzante **Valverde**.
Terminata la gara, gli attesi **show cooking** con **Ivan Patruno** - bar manager Bulk mixology food bar by Giancarlo Morelli - con un viaggio nella mixology contemporanea. Al **Golf Club Lecco** si continua con chef **Francesco Cheloni** e la sua pappa al pomodoro. A chiudere, lo chef stellato **Emanuele Petrosino** con tagliatelle di seppia agli agrumi. Al **Golf Club Milano** il già bistellato **Andrea Aprea** con uno dei suoi piatti storici: caprese dolce e salato. A seguire chef **Fabio Silva** con la sua interpretazione del fritto misto di mare. Momento **premiazioni** e brindisi durante il **gourmet party** del ristorante Da Vittorio, chiudono le due splendide giornate.
Maggiori informazioni www.ristogolf.com
Seguici su www.ristogolf.com

NEWSLETTER CONTATTI TAG DIRECTORY TOP RICERCHE SITE MAP

condividi

sala&cucina
MAGAZINE DI ACCOGLIENZA E RISTORAZIONE

Copyright © 2019-2022
Autorizzazione del Tribunale di Bologna Nr.8143 del 21/12/2010
Sala&Cucina è una rivista di Edizioni Catering S.r.l.
P.Iva 02233251202
Privacy policy | Cookie policy | Modifica impostazioni cookie

SIGLACOM internet partner