



RISTOGOLF 2022

18-10-2022
DI DAVIDE BERTELLINI

LA QUARTA E LA QUINTA TAPPA DEL CIRCUITO E LA FINALISSIMA DI RIMINI

La quarta tappa del Circuito **Ristogolf 2022 by Allianz** si è svolta a luglio, in una splendida giornata di mezza estate, al Golf Club Milano, storico circolo con panorami mozzafiato all'interno del Parco Reale di Monza, uno dei campi più belli e importanti a livello nazionale e internazionale, per anni sede degli Open d'Italia.

Lo show cooking la cui moderazione è affidata al media partner **Passione Gourmet** ha visto in apertura sempre **Ivan Patruno** – bar manager di **Bulk** mixology food bar by **Giancarlo Morelli** – con il drink più amato dai golfisti: il Birdie. A seguire lo chef **Andrea Aprea** – fresco di una nuova apertura nel cuore di Milano – con uno dei suoi piatti più storici e conosciuti. Occasione unica per scoprire tutti i segreti della **Caprese dolce e salato** di chef Aprea, live su un campo da golf. Ha chiuso il sipario il “padrone di casa”, chef **Fabio Silva** del ristorante **Derby Grill** all'interno dello storico Hotel de La Ville, con la sua personale interpretazione del **Fritto misto di mare**.

Il Golf Club Le Fonti è stato invece teatro della quinta tappa del Circuito Ristogolf 2022 by Allianz; ad aprire le danze degli show cooking è stato sempre Ivan Patruno con il suo signature drink Albatross. A seguire lo chef **Max Mascia** del ristorante bistellato **San Domenico di Imola** ha presentato una **Mazzancolla in goletta di maiale con crema di fagioli borlotti**. A chiudere lo chef **Jacopo Malpeli** dall'Osteria del Viandante di Rubiera (RE) con una speciale **Trota marinata**.



Il Grand Hotel Rimini e il Rimini Verucchio Golf Club sono stati i due fuochi attorno ai quali si è svolto "10 Years Ristogolf" l'evento finale del circuito. Una tre giorni che ha ricordato come ben si possano fondere la convivialità, lo sport e l'alta cucina con un occhio attento alla beneficenza. Una cena gourmet a più mani, che ha visto protagonisti ai fornelli il vicepresidente dell'associazione **Giancarlo Morelli** (ristorante Giancarlo Morelli a Milano), **Pier Giorgio Parini**, **Marco Stagi** (Ristorante Bolle a Lallio – Bg) e il resident chef **Claudio Di Bernardo** ha chiuso il circuito più gourmet d'Italia. Ospite d'onore della serata Simona Ventura.



PASSIONE GOURMET

"Gentili Signore, Cari Signori! Quello di cui vi parleremo sarà l'emotività e la verità che rimarrà sulla tavola prima che ci portino via le briciole. Sarà la persistenza dell'ultima goccia di vino prima che la bottiglia sia vuota. Ciò che leggerete sarà il frutto maturato dalla pianta della passione che questi giovani hanno coltivato per anni."

Il Presidente, 20 Luglio 2009.

PASSIONE GOURMET

"Dear ladies and gentleman! We will tell you about the emotionality and truth that will be left on the table before the last crumbs will be swept away... The persistence of the last drop of wine, before the bottle is empty. You will read about the ripe fruit of the passion plant that these young people have been growing over the years." President, 20 July 2009

Per informazioni, contatti, richieste di aiuto per la ricerca di un ristorante, di un vino, di un luogo gourmet o altro scrivetece. Saremo lieti di aiutarvi.

e.mail Info@passionegourmet.it

