

GOLFER

.....
Nr. 9/10 | 2022
€ 8,-

Stylus
Golfer

10 YEARS RISTOGOLF

Si chiude il Circuito 2022 by Allianz con 15mila euro in beneficenza

Tra sport e alta cucina, la quinta tappa e la Gara finale del Circuito si sono svolte in Emilia Romagna. E il Grand Hotel Rimini è stato lo scenario ideale per celebrare **l'Evento che ha festeggiato il decimo anniversario.**



Il benvenuto della quinta Tappa del Circuito Ristogolf 2022 by Allianz al Golf Club Le Fonti di Castel San Pietro Terme (Bo) è con le confetture e le salse Vitalfood sui pancake preparati espressi dagli chef del tristellato Da Vittorio F.lli Cerea, il caffè di WeFor e l'acqua Valverde. La Fondazione Allianz UMANA MENTE presenta il progetto Hol4All scelto per le donazioni di Ristogolf.

Alla buca 1, caffè di WeFor, il gelato e la frutta semicandita Vitalfood. In buca 3 chef Pier Giorgio Parini con un piatto vegetale: Oyster leaves di Koppert Cress, fave secche e amarena, Parmigiano Reggiano. La buca 5 offre una golosità gourmet: il foie gras Rougié selezione Selecta su un crostino di pan brioche con marmellata di fichi. In buca 7 insieme alla birra Hordeum, una tripla proposta di Molino Dallagiovanna: la pizza gourmet cotta nel forno Signature Kitchen Suite, la pizza frita e la focaccina con gorgonzola Palzola.

Pausa ballerina in buca 11 sulle note di «Ristogolf, Waggle! Waggle!», si riparte verso nuovi...gusti! La buca 12 ospita lo chef Fabio Groppi con il piatto «Hole in one»: un «fake risotto» di zucchine con gamberi e cioccolato. Buca 15 fa rima con «plant based»: chef Ruggero Massari per Martino Rossi presenta una polpetta e un hamburger 100% vegetali. In buca 18 il resident chef Lakhi con il suo manzo all'olio alla bresciana e polentina. L'abbinamento è con i vini di Cantina Mesa e l'acqua Valverde.

Si procede con lo show cooking, sulle cucine SCIC Italia, con elettrodomestici Signature Kitchen Suite e le pentole Agnelli: chef Massimiliano Mascia, ristorante San Domenico, con una mazzancolla in goletta di maiale; chef Jacopo Malpeli, Osteria del Viandante, con una trota marinata, Ivan Patruno, Bulk Mixology Food Bar, con il drink Albatross. Chiude a bordo piscina il Gourmet Party a cura del ristorante Da Vittorio F.lli Cerea.



1

Il divertimento, la convivialità e il gusto proseguono nella tre-giorni al Grand Hotel Rimini di Batani Select Hotels per l'Evento «10 Years Ristogolf», una grande festa per celebrare il decimo anniversario insieme agli sponsor, agli chef, ai giocatori e agli amici di sempre.

A dare il benvenuto ben 10 chef del territorio: il «padrone di casa» Claudio Di Bernardo (resident chef del Grand Hotel Rimini), Roberto Scarpelli (Palace Hotel Milano Marittima), Riccardo Agostini (ristorante Il Piastrino), Gregorio Grippo (ristorante La Buca), Mariano Guardianelli (ristorante Abocar Due Cucine), Raffaele Liuzzi (ristorante Locanda Liuzzi), Massimiliano Mussoni (ristorante La Sangiovesa), Gianpaolo Raschi (ristorante Guido 1946), Fabio Rossi (ristorante Gente di Mare) e Silver Succi (Quartopiano Suite Restaurant). Ulteriori postazioni con il gorgonzola Palzola, il Parmigiano Reggiano, i salumi di Podere Cadassa by Selecta, il pane del Molino Dallagiovanna, i vini di Santa Margherita e Cantina Mesa, la birra Hordeum e l'acqua Valverde. Buon cibo, sorrisi, musica dal vivo e tanto divertimento, per una serata che si conclude con la torta di compleanno e i ringraziamenti a chi dietro le quinte ha contribuito alla crescita di Ristogolf in questi dieci anni.

La mattina seguente tutti sul tee per la Gara finale del Circuito Ristogolf 2022 by Allianz al Rimini Verucchio Golf Club che per l'occasione si è trasformato in un accogliente salotto. Immane la pizza gourmet del Molino Dallagiovanna, il gorgonzola Palzola e il Parmigiano Reggiano. Un'insalata di cannellini Martino Rossi, la grigliata di carne e verdure cotta nel Kamado di Pentole Agnelli. In abbinamento, i vini di Cà Maiol e Lamole di Lamole, birra Hordeum, acqua Valverde. E ancora Vitalfood con il gelato e la frutta semicandita, le barrette Mr. Beans di Martino Rossi e il caffè con WeFor.

Al termine della gara, si rientra al Grand Hotel Rimini per la serata conclusiva. Dopo i finger food del resident chef Claudio Di Bernardo nella splendida terrazza, accompagnati da Parmigiano Reggiano, la birra Hordeum e le bollicine di Kettmeir, i ringraziamenti sul palco a tutti gli Sponsor. Ad animare la serata la bravissima Simona Ventura.

Inizia la cena a più mani: Marco Stagi (ristorante Bolle) con il suo Cuore di lattuga, tuorlo marinato, rucola e beurre blanc, Claudio Di Bernardo con il suo Cappelletto romagnolo cacio e pesce, Giancarlo Morelli (ristorante Giancarlo Morelli) con una Cernia cotta su BBQ Kamado, cappero, pomodoro e tartufo nero e Pier Giorgio Parini (chef consultant Koppert Cress) con un dessert creativo Basilico, liquore al dragoncello, erbe fresche. Il pairing propone le cantine Santa Margherita, Mesa e Cà Maiol. È finita la cena, ma non sono finite le emozioni: lotteria di beneficenza con i premi offerti dagli Sponsor, e la consegna di un assegno del valore di 15mila euro a sostegno del progetto Hol4All di Fondazione Allianz UMANA MENTE.

Simona Ventura con Giancarlo Morelli e Dario Colloi salutano i Ristogolfisti ballando insieme a tutta la sala sulle note del «Ristogolf, Waggle! Waggle!».

E tra un cocktail «TEN YEARS» dedicato a Ristogolf dal Bulk Mixology Bar by Giancarlo Morelli, un dolcetto della piccola pasticceria di Pier Giorgio Parini, un caffè Lavazza di WeFor, il cioccolato Cacao Barry e i sigari (preparati live dalla sigaraia di Tornabuoni - Compagnia Toscana Sigari), un'altra stagione di Ristogolf è giunta al termine.

Dieci anni insieme, cento ricordi, mille emozioni. Ristogolf dà appuntamento a tutti all'anno prossimo!



2



3



4

- 1 *Gli eccezionali chef del territorio che hanno deliziato i palati di tutti i partecipanti.*
- 2 *Il Grand Hotel Rimini di Batani Select Hotels che ha ospitato l'Evento «10 Years Ristogolf».*
- 3 *Il momento delle premiazioni con Simona Ventura, bravissima animatrice della serata conclusiva.*
- 4 *La consegna dell'assegno del valore di 15mila euro a sostegno del progetto Hol4All di Fondazione Allianz UMANA MENTE*



CIRCUITO RISTOGOLF 2022

by Allianz

Sempre di più, sempre più golosi...

Grazie!

TITLE SPONSOR



PREMIUM SPONSOR



PARTNER SPONSOR



OFFICIAL SUPPLIER



MEDIA PARTNER



GOLF CLUB

TUTTI INSIEME PER



WWW.RISTOGOLF.COM

