Eventi

# Circuito Ristogolf 2022: il gran finale dell'evento a Rimini

*Con la tre giorni dal 30 settembre al 2 ottobre 2022 si è chiuso ufficialmente il Circuito Ristogolf 2022 by Allianz. L'evento conclusivo - chiamato "10 Years Ristogolf" - è stata una meravigliosa festa organizzata per celebrare il decimo anniversario.*

Di **Redazione** - 20 ottobre 2022

33 0

Circuito Ristogolf 2022

Location d'eccezione per il grande finale di Ristogolf 2022: è il **Grand Hotel di Rimini**, simbolo indiscusso dell'accoglienza di tutta la Riviera Romagnola e luogo dell'immaginario felliniano per eccellenza, un cinque stelle lusso con oltre un secolo di vita dal fascino suggestivo e immutato.

Il benvenuto agli invitati è con una speciale celebrazione della terra che ci ospita: **10 chef del territorio per 10 interpretazioni culinarie** fenomenali. Ben dieci gli chef in omaggio all'anniversario decennale di Ristogolf: il "padrone di casa" **Claudio Di Bernardo** (resident chef del Grand Hotel Rimini), **Roberto Scarpelli** (Palace Hotel Milano Marittima), **Riccardo Agostini** (Ristorante Il Piastrino a Pennabilli – Rn), **Gregorio Grippo** (Ristorante La Buca a Cesenatico – Fc), **Mariano Guardianelli** (Ristorante Abocar Due Cucine a Rimini), **Raffaele Liuzzi** (Ristorante Locanda Liuzzi a Cattolica – Rn), **Massimiliano Mussoni** (Ristorante La Sangiovesa a Santarcangelo di Romagna – Rn), **Gianpaolo Raschi** (Ristorante Guido 1946 a Rimini), **Fabio Rossi** (Ristorante Gente di Mare a Cattolica – Rn) e **Silver Succi** (Quartopiano Suite Restaurant a Rimini).

**Menù Cena della Romagna**

- Claudio Di Bernardo – Ris'otto e Mezzo… dedicato a Federico Fellini: Parmigiano Reggiano, salsa di mosto cotto, mela Golden
- Raffaele Liuzzi – Coppa di testa di branzino chiuso come un riccio di mare
- Riccardo Agostini – Lattuga, latticello e caviale
- Silver Succi – Passatello al pesce con borsotti e vongole
- Massimiliano Mussoni – Zuppa di cipolla con manfrigoli, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse, aceto balsamico riserva 12 anni
- Roberto Scarpelli – Ricciola caramellata su mattonella al sale di Cervia, gelatina di agrumi, crumble di salicornia
- Gregorio Grippo – Tonno tonnato, crème brulée di nocciola, pomodoro, olive ed erbe aromatiche
- Gianpaolo Raschi – Zuppa di vongole
- Mariano Guardianelli – Seppia bollita, pomodoro, salvia e lardo
- Fabio Rossi – Trofello ripieno di scarola, olive, pane fritto, in guazzetto di datterini e finocchietto

Ulteriori postazioni in sala con il gorgonzola **Palzola**, il **Parmigiano Reggiano** nelle sue diverse stagionature, le etichette di **Santa Margherita** e **Cantina Mesa**, la birra "The Ninth Hole Ristogolf" by **Hordeum**, i salumi di Podere Cadassa by **Selecta** e il pane del **Molino Dallagiovanna.** E ovviamente l'acqua – naturale e frizzante – di **Valverde.**

Durante la serata hanno dato il benvenuto agli ospiti il Dott. Domenico Martiello in rappresentanza del Title Sponsor **Allianz**, e i padroni di casa Paola Batani per il gruppo **Batani Select Hotels**, Claudio Angiulli direttore del Grand Hotel Rimini e Claudio Di Bernardo resident chef. Dopo la premiazione della **Miglior Buvette del Circuito Ristogolf 2022 by Allianz**, il cui premio in collaborazione con l'Associazione Le Soste è stato assegnato al ristorante Castelconturbia dell'omonimo Golf Club, non poteva mancare la torta di compleanno accompagnata dall'omaggio di Giancarlo Morelli e Dario Colloi, rispettivamente vicepresidente e direttore di Ristogolf, a chi dietro le quinte ha contribuito alla crescita di Ristogolf in questi dieci anni.

Buon cibo, sorrisi, musica dal vivo e tanto divertimento, per una serata che si conclude a suon di brindisi insieme alla mixology di Ivan Patruno del **Bulk Mixology Bar by Giancarlo Morelli**, ma non prima di un buon caffè **Lavazza by WeFor** e di qualche chicca golosa con il cioccolato di **Cacao Barry.** Se la sera precedente il tempo sembrava incerto, il risveglio del sabato è segnato da uno splendido sole. Una colazione nell'elegante sala del Grand Hotel di Rimini e poi partenza verso il **Rimini Verucchio Golf Club**, che per l'occasione si è trasformato in un accogliente salotto. La presentazione dei team con il direttore del circolo Lamberto Di Giacinto e tutti sul tee. **Inizia la Gara Finale** del Circuito Ristogolf 2022 by Allianz. Come di consueto, una super postazione in clubhouse accoglie i giocatori con prelibatezze, da mangiare e da bere.

Immancabile la pizza gourmet del **Molino Dallagiovanna**, la selezione di gorgonzola **Palzola** e il **Parmigiano Reggiano**. Un'insalata di cannellini **Martino Rossi** ha accompagnato la grigliata di carne e verdure cotta nel **Kamado di Pentole Agnelli**, e servita dai cuochi del Gruppo **Batani Select**. In abbinamento, i vini di **Cà Maiol** e **Lamole di Lamole**, acqua **Valverde.** E ancora **Vitalfood** con il gelato e la frutta semicandita, a chiudere un buon caffè con **WeFor.**

Ma anche lungo il campo i ristogolfisti hanno trovato ristoro con il caffè di **WeFor**, l'acqua di **Valverde**, il **Parmigiano Reggiano**, le barrette di legumi 100% italiani Mr. Beans di **Martino Rossi** e un po' di frutta fresca. Al termine della gara, le **premiazioni** direttamente sul campo: complimenti a tutti i finalisti della 10ª edizione del Circuito Ristogolf by Allianz. Durante il weekend i Ristogolfisti hanno potuto fare speciali test drive organizzati da **PenskeCars.**

Si rientra alla "base" – il Grand Hotel di Rimini ci aspetta per la serata conclusiva: una **cena gourmet a più mani.** L'aperitivo è servito da **Claudio Di Bernardo –** resident chef del Grand Hotel – nella splendida terrazza della struttura con pianoforte in sottofondo. Una fantasia di finger food deliziosi, accompagnati da **Parmigiano Reggiano**, la birra di **Hordeum** e il Metodo Classico Athesis Brut Rosè Alto Adige DOC 2018 **Kettmeir.**

Ci spostiamo nella sala del ristorante, dove una *mise en place* con i fiocchi ci accoglie per una serata che si prospetta indimenticabile. I ringraziamenti sul palco a chi ci sostiene ogni anno per la buona riuscita del Circuito: **grazie a tutti i Partner, ai Premium e al Title Sponsor.** Ad animare la serata, insieme al direttore **Dario Colloi** e al vicepresidente **Giancarlo Morelli** (che vedremo anche ai fornelli) la bravissima ed esplosiva **Simona Ventura.**

Inizia la cena a più mani. Uno dopo l'altro, quattro portate preparate da chef d'eccezione vengono servite ai commensali, in un tripudio di sapori indescrivibile. Inizia **Marco Stagi** (Ristorante Bolle a Lallio – Bg) con il suo Cuore di lattuga, tuorlo marinato, rucola e beurre blanc, continua il resident chef **Claudio Di Bernardo**, che presenta un Cappelletto romagnolo cacio e pesce. Segue chef **Giancarlo Morelli** (ristorante Giancarlo Morelli a Milano) con una Cernia cotta su BBQ Kamado, cappero, pomodoro e tartufo nero e chiude **Pier Giorgio Parini** (chef consultant Koppert Cress) con un dessert creativo: Basilico, liquore al dragoncello, erbe fresche.

Il pairing di **Santa Margherita Gruppo Vinicolo** propone le cantine Santa Margherita, Mesa e Cà Maiol. Cestino del pane a cura del **Molino Dallagiovanna**, acqua **Valverde.** È finita la cena, ma non sono finite le emozioni. La **lotteria di beneficenza** con i premi offerti dai nostri sponsor, e poi il momento *clou*: la consegna di **un assegno del valore di 15mila euro a sostegno del progetto Hol4All di Fondazione Allianz UMANA MENTE**. Il progetto della fondazione ha così un nuovo finanziamento per rafforzare l'impegno nell'organizzazione di vacanze e attività dedicate a bambini con malattie rare insieme alle loro famiglie. Occasioni, quelle create dal progetto, di reale inclusione, che aiutano bambini affetti da malattie rare o da grave disabilità, a ritrovare la serenità.

Simona Ventura con Giancarlo Morelli e Dario Colloi hanno salutato i Ristogolfisti ballando insieme a tutta la sale 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 con **WeFor**, il cioccolato di **Cacao Barry** e i sigari – preparati live dalla sigaraia di **Tornabuoni – Compagnia Toscana Sigari**, ci lasciamo cullare dal rumore delle onde.

**Un’altra stagione di Ristogolf è giunta al termine.** Dieci anni insieme, centro ricordi, mille emozioni. Ma non pensiate che questo sia un punto di arrivo, anzi… è solo un trampolino di lancio per le prossime edizioni!

**Evviva Ristogolf – ci vediamo l’anno prossimo!**

Maggiori informazioni www.ristogolf.com

**Guarda il video dell'ev nto 10 Years Ristogolf – Circuito Ristogolf 2022 by Allianz**

https://youtu.be/gT96hCLo9Wg


REPORTER GOURMET
la ricerca del gusto

**Editore - Reporter Gourmet Srl**
Sede Legale Via Carloforte 60, 09123 Cagliari

P. IVA - 03406920920

Vuoi scoprire le ultime notizie e ricette dei più grandi chef e ristoranti al mondo? Iscriviti alla newsletter Reporter Gourmet

Autori

Contatti

Inserisci la tua attività

Entra anche tu a far parte delle Selezioni Reporter Gourmet!

Inserisci annuncio

© Copyright 2015 Reporter Gourmet - Powered by DaoSolutions - Cambia impostazioni privacy

Privacy Policy Cookie Policy Condizioni Reporter Gourmet