



10 years ristogolf chiude il circuito 2022 by allianz tra sport e alta cucina, 15mila euro in beneficenza

29/11/2022

Il benvenuto della **quinta Tappa** del Circuito Ristogolf 2022 by Allianz al **Golf Club Le Fonti** è con le confetture e le salse **Vitalfood** sui pancake preparati espressi dagli chef del tristellato **Da Vittorio F.lli Cerea**, il caffè Lavazza di **WeFor** e l'acqua **Valverde**. In accoglienza la **Fondazione Allianz UMANA MENTE** presenta il **progetto Hol4All** scelto per le donazioni di Ristogolf. Il sole è alto e i Ristogolfisti si proteggono con i solari di **Shiseido**, inizia la gara!

Alla **buca 1** una colazione "rafforzata" con il caffè di **WeFor** e il gelato con la frutta semicandita selezione Delifrù di **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 per eccellenza: il **foie gras Rougié selezione Selecta**, proposto dal **Ristorante Da Vittorio** su un crostino di pan brioche con marmellata di fichi. Il pit-stop gastronomico successivo è in **buca 7**: insieme alla birra **Hordeum** "The Ninth Hole Ristogolf", una tripla proposta di **Molino Dallagiovanna**: la pizza gourmet cotta nel forno **Signature Kitchen Suite**, la pizza frita e la focaccina con gorgonzola **Palzola**.

Una pausa ballerina in **buca 11**, il punto più panoramico, sulle note del jingle "**Ristogolf, Waggle! Waggle!**", per divertirvi tutti insieme! 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. L'ultima pausa di gusto è in **buca 18** con **Lakhi**, il resident chef del ristorante del Golf Club Le Fonti, con il suo manzo all'olio alla bresciana e polentina. L'abbinamento è con le etichette di **Cantina Mesa** e l'acqua **Valverde**.

L'intrattenimento procede con lo **show cooking**, sulle cucine **SCIC Italia**, con gli elettrodomestici di **Signature Kitchen Suite** e le pentole **Agnelli**: chef **Massimiliano Mascia** del ristorante bistellato **San Domenico di Imola** con una mazzancolla in goletta di maiale con crema di fagioli borlotti, chef **Jacopo Malpeli** dell'Osteria del Viandante di Rubiera (RE) con una speciale Trota marinata, **Ivan Patruno** - bar manager di **Bulk mixology food bar by Giancarlo Morelli** - con il drink Albatross. In chiusura a bordo piscina, il **Gourmet Party** a cura del ristorante **Da Vittorio F.lli Cerea**.

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**.

Durante la serata sono intervenuti il Dott. Domenico Martiello per **Allianz**, i padroni di casa Paola Batani per **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, non poteva mancare la torta di compleanno con i ringraziamenti 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 del **Bulk Mixology Bar by Giancarlo Morelli**.

Uno splendido sole sul **Rimini Verucchio Golf Club**, che per l'occasione si è trasformato in un accogliente salotto. Tutti sul tee: **inizia la Gara Finale** del Circuito Ristogolf 2022 by Allianz. Una speciale postazione in clubhouse accoglie i giocatori: immancabili la pizza gourmet del **Molino Dallagiovanna**, il gorgonzola **Palzola** e il **Parmigiano Reggiano**. Un'insalata di cannellini **Martino Rossi** accompagna 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**, a chiudere un buon caffè con **WeFor**.

Al termine della gara, le **premiazioni** direttamente sul campo e si rientra al Grand Hotel Rimini per la serata conclusiva. Una fantasia di finger food del resident chef **Claudio Di Bernardo** nella splendida terrazza con pianoforte in sottofondo, accompagnati da **Parmigiano Reggiano**, la birra **Hordeum** e le bollicine di **Kettmeir**. I ringraziamenti sul palco **a tutti i Partner, ai Premium e al Title Sponsor**. Ad animare la serata, insieme al direttore **Dario Colloi** e al vicepresidente **Giancarlo Morelli**, la bravissima **Simona Ventura**.

Inizia la cena a più mani in un tripudio di sapori indescrivibile: **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, capperi, 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**. 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 dagli Sponsor, e la consegna di un **assegno del valore di 15mila euro a sostegno del progetto Ho4All 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. **Evviva Ristogolf - ci vediamo l'anno prossimo!**
Maggiori informazioni www.ristogolf.com

[NEWSLETTER](#) [CONTATTI](#) [TAG DIRECTORY](#) [TOP RICERCHE](#) [SITE MAP](#)

condividi [in](#) [f](#) [t](#) [p](#) [e](#)

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.

Piva 02233251202

[Privacy policy](#) | [Cookie policy](#) | [Modifica impostazioni cookie](#)

SIGLACOM
internet partner

