

Ristogolf 2023 by Allianz accende di gusto e sport le colline del Gavi

Il Circuito Ristogolf 2023 by Allianz è tornato in Piemonte, con golf, cibo delizioso e divertimento. Per la prima volta, l'evento si è svolto al Golf Colline del Gavi, a Tassarolo, in provincia di Alessandria

30 giugno 2023 | 11:18

[f](#) [t](#) [i](#) [p](#) [r](#)

I Circuito Ristogolf 2023 by Allianz torna in Piemonte, terra vocata al buon cibo e al bere bene... perfetta per ospitare il nuovo appuntamento, il cui motto ormai lo conoscete: "Giocare a golf, mangiare bene, bere bene e tanta voglia di divertirsi!". Per la prima volta nei suoi 11 anni di storia, Ristogolf fa tappa al Golf Colline del Gavi, un interessante 27 buche a Tassarolo (AL), tra i vigneti nel cuore delle colline del Gavi. Mercoledì 21 giugno, i Ristogolfisti si sono dati appuntamento di prima mattina: dopo la registrazione al welcome desk, ci vuole proprio una ricca colazione con la croissanteria e la biscotteria dei pasticceri del ristorante Da Vittorio, la frutta fresca di Ginesi, i pancake con confetture e salse Vitalfood, l'acqua naturale e frizzante Valverde, caffè, orzo e ginseng di WeFor.



Il Golf Colline del Gavi

Circuito Ristogolf 2023 by Allianz: le prime buche tra le colline del Gavi

La prima buvette al Golf Colline del Gavi è sul tee della buca 2 con chef Andrea Bisio - che qui è di casa - e i suoi Corzetti Novesi: una gustosa pasta fresca fatta a mano, incisa con lo stampo del logo del circolo e condita come vuole la tradizione, con ragù di salsiccia e funghi. Si inizia con un ospitale benvenuto con le prelibatezze del Piemonte. Ad accompagnare il piatto di chef Bisio, il Valpolicella Valpantena Doc 2022 e il Soave Classico Doc "Sereole" 2022, Cantina Bertani, rete Valpantena. Il ristorante Lève di Torino - per Koppert Cress - attende i giocatori in buca 4 con un fresco ed invitante lollipop di zucchina aromatizzato con i crescioni di Zorri, Borage, Brocco e Basil Cress. L'imbarazzo della scelta per l'abbinamento vino con La Collina dei Ciliegi (rete Valpantena): Corvina Veronese IGT "Campioni" o Spumante Brut.



Lo splendido paesaggio che circonda il Golf Colline del Gavi

Sorpresa alla buca 6 dei maestri pizzaioli di Molino Dallagiovanna che sostituiscono l'affezionata pizza gourmet con un nuovo impasto: un paninetto al latte, farcito con una tartare di manzo, granella di nocciole e sour cream alla ciliegia. Subito pronta la variante con la selezione di gorgonzola Dop Palzola. A fianco, l'ormai immancabile bollicina d'autore: è lo Champagne Tsarine, Cuvée Orium. Si procede tra un drive, un pitch e un putt ... fino alla buca 8. Qui ritroviamo lo chef di MainstrEAT Food Truck che, per Martino Rossi, ci regala un'appetitosa bruschetta con ragù 100% vegetale, rucola e crema di latte. Nei calici si sorseggia un Ripasso Valpolicella Valpantena Superiore Doc e un Lugana Doc con la cantina Costa Arènte, Valpantena.

Circuito Ristogolf 2023 by Allianz: le ultime buche a Tassarolo

Una piccola pausa dolce in buca 10: è il momento del gelato con frutta semicandita selezione Delifrù by Vitalfood e di un buon caffè Lavazza con WeFor. Continua la gara, e continua la degustazione. Alla buca 14 torna sui campi di Ristogolf l'iconico Pà e Strinù firmato ristorante Da Vittorio, uno dei piatti più amati in questi undici anni di buon cibo, bere bene e tanto divertimento. Panino in una mano, e cocktail nell'altra: i nostri barman servono un rinfrescante drink a base di acqua delle Stelle di Azienda Agricola Pernigo by Valpantena e il Gian The Gin di Bulk Giancarlo Morelli. La gara è in dirittura d'arrivo... ma non prima di un'ultima stuzzicante sosta, con un grande spoiler di chi ospiterà l'attesissimo evento conclusivo del Circuito Ristogolf 2023 by Allianz. Ecco che alla buca 16 ci accoglie il sorriso di chef Moreno Picchietti con il suo staff, direttamente dal Royal Hotel Sanremo 5*L. Il piatto proposto ci fa già volare con la mente alla Liguria: è il tradizionale "Brandacujun", servito insieme al Valpolicella Superiore Doc 2020 di Ripa della Volta e il Lugana Doc 2022 di Ottella, entrambe cantine della rete Valpantena.



Gli stand dei partner di Ristogolf 2023 by Allianz

Circuito Ristogolf 2023 by Allianz a Tassarolo: lo showcooking finale

Finita la gara, si consegnano gli score e - in attesa delle classifiche - l'intrattenimento continua con lo showcooking. Sulla cucina supportata dagli elettrodomestici Haier - Main Sponsor del Circuito Ristogolf 2023 by Allianz - ci aspetta la mixology del Bulk Mixology Food Bar di Giancarlo Morelli e due assaggi della cucina del territorio. Inizia chef Graziano Caccioppoli del ristorante La Gallina - Villa Sparina Resort (Gavi - Al) con uno gnocco ripieno di pesto da mangiare in un boccone per un'esplosione di sapore. Chiude chef Roberta Rocchi del ristorante Cantine del Gavi (Gavi - Al) con un raviolone alle erbette spontanee di campo, come tarassaco, denti di cane e cicoria selvatica. Seguono le attese premiazioni ai giocatori che hanno preso parte alla terza tappa del Circuito Ristogolf 2023 by Allianz, insieme al direttore di Ristogolf Dario Colloi, al direttore del circolo Flavio Siccardi e al presidente Luigi Negri. Dopo le foto di rito, ecco gli spazi esterni del ristorante del circolo, la suggestiva corte di una cascina, dove gli chef del ristorante Da Vittorio F.lli Cerea hanno preparato uno speciale gourmet party. Prima di accomodarsi la degustazione di olio extravergine d'oliva di Coppini Arte Olearia. Il brindisi di benvenuto al tavolo è con Tsarine Champagne Millesimé Brut.

© Riproduzione riservata

STAMPA

[HOME](#) » [TENDENZE e MERCATO](#) » [HORECA, TURISMO e VIAGGI](#)

» [Ristogolf 2023 by Allianz accende di gusto e sport le colline del Gavi - Italia a Tavola](#)



[RISTOGOLF](#)

[PIEMONTE](#)

[GOLF](#)

[COLLINE DEL GAVI](#)

[TASSAROLO](#)

[ALESSANDRIA](#)

[MOLINO DALLAGIOVANNA](#)

[ALLIANZ](#)

[DA VITTORIO](#)

[RISTORANTE LEVE](#)

SCRIVI UN COMMENTO

"Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un'informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell'enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l'utilizzo dei diversi media disponibili"

Alberto Lupini