



REPORTER GOURMET

la ricerca del gusto



EVENTI

Ristogolf 2023: i piatti dei grandi chef al Golf Colline del Gavi

di: La Redazione | 09 Luglio 2023

Condividi: f t

Prosegue il Circuito Ristogolf 2023: terza tappa al Golf Colline del Gavi con tanti grandi chef e i loro piatti gourmet.

La terza tappa di Ristogolf 2023

Il *Circuito Ristogolf 2023 by Allianz* torna in Piemonte, terra vocata al buon cibo e al bere bene... perfetta per ospitare il nuovo appuntamento di Ristogolf, 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. Conoscete un modo migliore per dare il via a una nuova gara del Circuito Ristogolf 2023 by Allianz? Giocatori sul tee di partenza e... rullo di tamburi. Anzi, che suoni la sirena. Si comincia!



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.

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 zuccina 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**.



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 nocciola 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 sorseggiamo un **Ripasso Valpolicella Valpantena Superiore DOC** e un **Lugana DOC con la cantina Costa Arènte, Valpantena**. 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 Picchiotti 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**. Sempre presente l'acqua Valverde naturale e frizzante a dissetare i giocatori sotto il sole del primo giorno d'estate.



Anche al Golf Colline del Gavi non sono mancati gli Sponsor che hanno intervallato il percorso eno-gastronomico ed intrattenuto i Ristogolfisti con numerose attività: *Allianz, Callaway, Grupo Adma, Agnelli Since 1907, Axpo Italia, Penske Cars, Haier e CESVI*. Proprio in quest'ultima postazione si dimostra sempre la grande generosità dei giocatori di Ristogolf, tra di loro ci sarà il fortunato che, grazie alla sua donazione a CESVI per il progetto **"Case del Sorriso in Italia"**, vincerà un esclusivo pacchetto per partecipare all'evento golfistico più importante del mondo, per la prima volta in Italia: infatti, "Gioca per CESVI e Ristogolf ti porta alla Ryder Cup".



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 erbe 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, ci spostiamo negli 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**.



Ad allietare la serata, in stile **Ristogolf**, l'intrattenimento artistico e un accompagnamento musicale che ha fatto addirittura ballare e cantare gli ospiti. Altri piccoli piaceri per concludere una bella serata d'estate: caffè **Lavazza di WeFor**, i sigari **MastroTornabuoni Compagnia Toscana Sigari** e la mixology del **Bulk Giancarlo Morelli**. La nostra prima indimenticabile volta al Golf Colline del Gavi: una giornata a dir poco entusiasmante su un green sorprendente! **È il momento dei saluti ma ci rivediamo presto: appuntamento alla quarta tappa del Circuito Ristogolf 2023 by Allianz. Ci vediamo il 12 luglio al Golf Club Carimate, dove torniamo con grande piacere. Non mancate!**

Maggiori informazioni www.ristogolf.com

Guarda il video della terza tappa del Circuito Ristogolf 2023 by Allianz

<https://www.youtube.com/watch?v=gMjbMPtoFdY>



REPORTER GOURMET

la ricerca del gusto

Editore - Reporter Gourmet S.r.l.

Sede legale ed amministrativa - Via Carloforte 60, 09123 Cagliari

Partita IVA / Codice Fiscale - 03406920920



Advertising

Privacy Policy

Contatti

Cookie Policy