

GOLF ITALIA

Home News Circoli Tecnica Turismo Lifestyle Chi siamo Q

Lifestyle • News • Tornei • Tutte le categorie

RISTOGOLF PER LA PRIMA VOLTA AL GOLF COLLINE DEL GAVI: LA TERZA TAPPA DEL CIRCUITO RISTOGOLF 2023 BY ALLIANZ

Roberto Canedoli - 6 min read

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**.

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 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**.

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 enogastronomico 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 Colloj, 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



f Facebook

t Twitter

in LinkedIn

✉ Email

📞 WhatsApp