

Italia a Tavola



ESTATE
analcolica
Come cambia oggi la mixology

Sole, gioia e gusto alle tappe del **Circuito Ristogolf**



Bortoli del Bistrò Golf Club Verona prepara i suoi tortelli di zucca fatti a mano.

Minimo comune denominatore l'accompagnamento beverage: le bollicine di Champagne Tsarine, i vini della Rete Valpantena, il cocktail con Acqua delle Stelle di Azienda Agricola Pernigo e Gian The Gin, acqua Valverde e caffè WeFor.

Tanta gioia ed entusiasmo per il Circuito Ristogolf 2023 by Allianz: le prime due tappe si sono svolte al Golf Club Villa Carolina (AI) e al Golf Club Verona

Si passa dal campo alla cucina con elettrodomestici Haier per lo showcooking: apre lo spettacolo Bulk Mixology Food Bar di Giancarlo Morelli, seguono gli chef del territorio. Thomas Papa (Ristorante del Santo Bevitore) e Fabrizio Rebellini (Belvedere

1919) al G.C. Villa Carolina, e Giorgia Piemonte (Bottigliera Corsini) e Jacopo Natale (Yard Restaurant) al G.C. Verona. Seguono le premiazioni di gara e l'attesa estrazione di "Gioca per Cesvi e Ristogolf ti porta alla Ryder Cup".

[cod 96631 e 97209](https://www.ristogolf.com)

Per info: www.ristogolf.com

Al Golf Club Villa Carolina (AI) si inizia alla buca 2 con il resident chef Thomas Aime e il suo "raviolo per lo swing". Seguono in buca 5 un crunchy Lattughino London Style del ristorante Lève per Koppert Cress e in buca 7 un burger vegetale di MainstrEAT Food Truck per Martino Rossi. Pausa rinfrescante alla buca 10 con gelato Vitalfood. In buca 12 la chef Tina Cosenza (ristorante Teresa dal 1968) presenta un cubotto di cappon magro. Spazio alla golosità alla buca 14 con il maritozzo al baccalà mantecato del ristorante Da Vittorio. Chiudono le pizze gourmet di Molino Dallagiovanna con gorgonzola Palzola alla buca 17.

Al Golf Club Verona subito alla buca 1 un bel gelato Vitalfood. In buca 4 le pizze gourmet di Molino Dallagiovanna e il gorgonzola Palzola. In buca 7 chef Pier Giorgio Parini per Koppert

Cress offre un carciofo con salsa verde e Melissa Cress. Grande accoglienza alla buca 9 con lo chef Marco Culeddu (Osteria del Guà) e un hot dog ai carboni con baccalà mantecato. Alla buca 13 la coccola del ristorante Da Vittorio con lo speciale toast "alla Vittorio". In buca 15 proposta plant-based di MainstrEat Food Truck per Martino Rossi: polpette al sugo e focaccia di patate. Alla buca 17 chef Morena

