

## SI TORNA “A CASA” AL GOLF CLUB CARIMATE PER LA QUARTA TAPPA DEL CIRCUITO RISTOGOLF 2023 BY ALLIANZ

Roberto Canedoli · 6 min read



Sembrava una giornata grigia e tempestosa, ma lo spirito Ristogolf e la gioia di divertirsi sono talmente forti da portare il sole! Il **Circuito Ristogolf 2023 by Allianz** torna con la quarta tappa al **Golf Club Carimate**, un posto speciale dove ormai ci sentiamo di casa.

**Mercoledì 12 luglio**, in un'accoglienza arredata per l'occasione dal vasto parco auto di Penske Cars, i cuochi del ristorante **Da Vittorio** hanno allestito una ricca colazione con croissanteria e biscotteria, 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 modo migliore per fare il pieno di energia, mentre – dopo la tempesta mattutina – il sole fa capolino per baciare i nostri Ristogolfisti.

Tutti sul tee di partenza: inizia la gara!





Subito in buca 1 i golfisti sono messi alla prova con il driving contest di **Callaway** e la misurazione del loro colpo con il trackman. Segue, in **buca 2**, la prima postazione gourmet sul campo di Carimate dove ritroviamo chef **Pier Giorgio Parini** per **Koppert Cress** con un piatto 100% vegetale: cetrioli, fave, Persinette® Cress e Pazzizz Tops®. Leggero ma gustoso per cominciare al meglio le degustazioni, sorseggiando le etichette di **Costa Arènte**, **Valpantena**, **Ripasso Valpolicella Valpantena Superiore DOC** e **Lugana DOC**.

Gli chef del ristorante **Da Vittorio** aspettano i giocatori sul tee della **buca 5** con una stuzzicante focaccia crunch con squacquerone, mortadella e rafano. In abbinamento un rinfrescante e dissetante cocktail: i nostri barman servono un drink a base di Acqua delle Stelle di **Azienda Agricola Pernigo by Valpantena** e il **Gian The Gin di Bulk Giancarlo Morelli**.

Non si va tanto lontano per una sosta dolce e golosa. Alla **buca 7** il gelato con frutta semicandita selezione **Delifrù by Vitalfood** e un buon caffè **Lavazza** con **WeFor**. E poi pronti per le prossime buche.

Qualche swing, schivando bunker e ostacoli (perfino quelli creati dalla pioggia mattutina) fino alla **buca 10**. A pochi passi dalla club house, il gestore del Circolo chef **Marzio Montorfano** propone in omaggio a **Ristogolf** una "Special ball": gambero rosso di Mazara del Vallo con Zizzona di Battipaglia all'erba cipollina, crumble al nero di seppia condito e profumato con olio extravergine al mandarino **Coppini Arte Olearia**. Un boccone divino va accompagnato da un bel calice, gli ospiti possono scegliere tra il **Valpolicella Valpantena DOC 2022** e il **Soave Classico DOC "Sereole" 2022**, **Cantina Bertani**, rete **Valpantena**.

Fedeli alla regola di **Ristogolf** "mangiare e giocare, mangiare e giocare, a ripetizione", i golfisti fanno un rapido e appetitoso pit-stop in **buca 12**. Chef **Fabrizio Barontini** per **Martino Rossi** li sorprende con un cono di piadina ripiena di mix vegetale a base di legumi, verdure, salsa piccante e completato da una salsa cheddar. Talmente ghiotto da volerne mangiare 18 - come le buche di questa splendida quarta tappa di **Ristogolf**. Per il wine pairing due proposte della rete **Valpantena**: **Valpolicella Superiore DOC 2020 di Ripa della Volta** e il **Lugana DOC 2022 di Ottella**.

Prossimo tee, prossima buvette. La scopriamo in **buca 15** dove ad attendere i nostri **Ristogolfisti** c'è lo chef milanese **Federico Sordo** di **Distreat Ristorante** (Milano). Lo chef ha cucinato una deliziosa coccola: crema fredda di piselli, namelaka al pecorino, harissa, limone salato e crackers di semi. Vi va un brindisi? Noi suggeriamo **La Collina dei Ciliegi** (rete **Valpantena**): **Corvina Veronese IGT "Campioni"** o **Spumante Brut**.

Ormai la gara è in dirittura d'arrivo... e come si dice: "*Les jeux sont faits*". Se gli score non sono come sperati, tanto vale consolarsi in buca 17 grazie ai maestri pizzaioli di **Molino Dallagiovanna** e ai loro prelibati impasti gourmet cotti nei forni **Haier**. Da provare anche la selezione di gorgonzola DOP **Palzola** e le sue speciali creme. Prima di giungere all'ultimo green, ci vuole una bollicina d'eccezione: **Champagne Tsarine, Cuvée Orium**.

Anche se la pioggia mattutina ha mitigato il caldo di metà luglio, sempre presente l'acqua **Valverde** naturale e frizzante a dissetare i partecipanti.

Non sono mancati gli Sponsor che hanno intervallato il percorso eno-gastronomico ed intrattenuto i Ristogolfisti con numerose attività: **Callaway, Grupo Adma, Agnelli Since 1907, CESVI, Axpo Italia, Penske Cars, Haier e Allianz**.

Consegnati gli score, si conclude la gara e ci si prepara all'intrattenimento serale. Sulla cucina supportata dagli elettrodomestici **Haier - Main Sponsor** del Circuito Ristogolf 2023 by Allianz - troviamo la mixology del **Bulk Mixology Food Bar** di Giancarlo Morelli e due chef che rappresentano l'eccellenza dell'ospitalità del territorio. Apre chef **Andrea Guerini** del ristorante **La Veranda - Villa d'Este** (Cernobbio - CO) con una fresca panzanella rivisitata per un viaggio attraverso l'Italia: partendo dalla Liguria con l'oliva taggiasca, passando dalla tradizione toscana, alla bufala campana, per arrivare in Sicilia con il gambero di Mazara del Vallo. Si conclude con uno dei piatti che ha segnato la storia della cucina italiana, un'icona assoluta: il Riso, oro e zafferano del maestro Gualtiero Marchesi, interpretato dal suo "erede" chef **Oswaldo Presazzi** del ristorante **La Terrazza Gualtiero Marchesi - Grand Hotel Tremezzo** (Tremezzina - CO), naturalmente da degustare con il cucchiaino d'oro.

Eccoci quindi alle attese premiazioni della quarta tappa del Circuito Ristogolf 2023 by Allianz, insieme al direttore di Ristogolf Dario Colloi e, per il circolo, al presidente Gabriele Riboldi, al vice presidente Renato Cerioli e al direttore Walter Gorla. Un sentito grazie va allo staff di Ristogolf e del Golf Club Carimate che, pur davanti alla tempesta, non si sono mai fermati, permettendo la preparazione dell'evento come da programma. L'attenzione si sposta al fortunato e generoso giocatore che ha sostenuto il CESVI e il progetto "Case del Sorriso in Italia", vincendo un esclusivo pacchetto per partecipare alla Ryder Cup, l'evento golfistico più importante al mondo, che per la prima volta arriva in Italia, a Roma, nel mese di ottobre. È l'iniziativa "**Gioca per CESVI e Ristogolf ti porta alla Ryder Cup**": tutte le info sul nostro sito.




Scattate le foto di rito, ci spostiamo nelle accoglienti sale del ristorante Golf Carimate, non prima di aver fatto un passaggio alla postazione di **Coppini Arte Olearia** per l'esclusiva degustazione di olio extravergine d'oliva monocultivar De'Coppini. Ci accomodiamo a tavola per un brindisi con il Blanc de Blancs di Tsarine Champagne e per il gourmet party del ristorante **Da Vittorio F.lli Cerea**.

L'intrattenimento della serata non è solo con musica, balli e magia: tornano a Ristogolf i favolosi e scenografici **Paccheri alla Vittorio**, mantecati in sala nella grande casseruola Agnelli con formaggio a pioggia. Si conclude la serata con le chicche Ristogolf: caffè Lavazza di WeFor, i sigari MastroTornabuoni Compagnia Toscana Sigari e la mixology del Bulk Giancarlo Morelli.





Una giornata indimenticabile prima della pausa estiva. Ci rivediamo per la quinta e ultima tappa del Circuito Ristogolf 2023 by Allianz, il **6 settembre, al Barlassina Country Club** (Lentate sul Seveso – MB).  
Buone vacanze!


Maggiori informazioni [www.ristogolf.com](http://www.ristogolf.com)

 Facebook

 X

 LinkedIn

 Email

 WhatsApp