

# GOLF ITALIA

Nr. 07/08 | 2023

€ 8,-

Today's  
**Golfer**



CIRCUITO RISTOGOLF 2023 Allianz 

# Seconda e terza tappa del Circuito Ristogolf 2023 by Allianz

I Ristogolfisti dal **Golf Club Verona**, la città  
dell'amore, al Piemonte, per la prima volta  
al **Golf Colline del Gavi**.



Continua il Circuito Ristogolf 2023 by Allianz al motto «Giocare a golf, mangiare bene, bere bene e tanta voglia di divertirsi!». Ogni giornata inizia con la colazione a cura del ristorante Da Vittorio, frutta Ginesi, pancake con confetture Vitalfood, acqua Valverde, caffè WeFor. Parte la gara: buon divertimento e buona degustazione a tutti!

Per la seconda tappa siamo al Golf Club Verona, alle porte della città dell'amore, tra le vigne della bassa Valpolicella e dell'adiacente Valpantena.

Subito alla buca 1, caffè e gelato grazie a WeFor e Vitalfood. In buca 4 le pizze gourmet di Molino Dallagiovanna vengono esaltate dal gorgonzola Palzola e dalle bollicine Champagne Tsarine. In buca 7 gustiamo il carciofo con salsa verde e Melissa Cress di chef Pier Giorgio Parini per Koppert Cress; nei calici, a scelta fra un rosso Ripa della Volta e un bianco Ottella, Valpantena. Grande accoglienza alla buca 9 dall'Osteria del Guà con lo chef Marco Culeddu: hot dog ai carboni con baccalà mantecato e cantina Bertani, Valpantena. Seguono in buca 13 il toast «alla Vittorio» dell'omonimo ristorante e il cocktail con Acqua delle Stelle di Azienda Agricola Pernigo, Valpantena, e Gian The Gin di Bulk. In buca 15 MainstrEAT Food Truck per Martino Rossi presenta le polpette plant-based al sugo con focaccia di patate e rosmarino, il wine pairing è di Costa Arènte, Valpantena. Alla buca 17 si brinda con La Collina dei Ciliegi, Valpantena,

assaggiando i tortelli di zucca della chef Morena Bortoli del Bistrò Golf Verona.

Per la terza tappa del Circuito Ristogolf 2023 by Allianz, torniamo in Piemonte al Golf Colline del Gavi. Qui per una prima indimenticabile volta: una giornata entusiasmante su un green sorprendente!

Si comincia in buca 2 con il resident chef Andrea Bisio e i Corzetti Novesi, incisi con il logo del circolo e conditi con ragù di salsiccia e funghi. L'abbinamento è con cantina Bertani, Valpantena. Il ristorante Lève per Koppert Cress in buca 4 propone un lollipop di zuccina aromatizzato con Zorri, Borage, Brocco e Basil Cress, accompagnato dalle etichette La Collina dei Ciliegi, Valpantena. Sorpresa alla buca 6, i maestri pizzaioli di Molino Dallagiovanna sostituiscono l'affezionata pizza gourmet con un paninetto al latte, tartare di manzo, nocciola e ciliegia; pronta la variante con il gorgonzola DOP Palzola. Completa la bollicina d'autore dello Champagne Tsarine. MainstrEAT Food Truck per Martino Rossi, in buca 8 regala una bruschetta con ragù 100% vegetale, rucola e crema di latte, sorvegliando i vini di Costa Arènte, Valpantena. In buca 10 si gioca con la frutta semicandita di Vitalfood da scegliere sopra al gelato. Alla buca 14 l'iconico Pà e Strinù firmato Da Vittorio e il cocktail a base di Acqua delle Stelle di Azienda Agricola Pernigo, Valpantena, e Gian The Gin di Bulk.



Per l'ultima sosta alla buca 16, uno spoiler dell'evento conclusivo del Circuito Ristogolf 2023 by Allianz: chef Moreno Picchietti del Royal Hotel Sanremo e il «Brandacujun» della tradizione ligure, servito con i vini di Ripa della Volta e di Ottella, Valpantena.

Sempre presenti gli Sponsor che con le loro attività hanno intervallato il percorso di degustazione e intrattenuto i Ristogolfisti: Allianz, Haier, Axpo Italia, Grupo Adma, Penske Cars, Agnelli Since 1907, Callaway e CESVI. Proprio in quest'ultima postazione si dimostra la grande generosità dei giocatori: «Gioca per CESVI e Ristogolf ti porta alla Ryder Cup», coloro che sostengono CESVI e il progetto «Case del Sorriso in Italia» potranno vincere gli esclusivi pacchetti per l'evento golfistico più importante al mondo.

Terminate le 18 buche, si rientra in club house per lo showcooking supportato dagli elettrodomestici Haier, Main Sponsor del Circuito Ristogolf 2023 by Allianz. Un rinfrescante cocktail del Bulk Mixology Food Bar di Giancarlo Morelli apre le danze ai successivi chef.

Gli chef Giorgia Piemonte (Bottigliera Corsini) e Jacopo Natale (Yard Restaurant) rappresentano le anime della cultura culinaria veronese e ci ingolosiscono rispettivamente con baccalà mantecato e risotto all'acqua di pomodoro.

Al Golf Colline del Gavi, salgono in cucina gli chef locali Graziano Caccioppoli (ristorante La Gallina-Villa Sparina Resort) con uno gnocco ripieno di pesto, e Roberta Rocchi (ristorante Cantine del Gavi) con un raviolone alle erbe spontanee di campo.

Seguono le premiazioni di gara e l'attesa estrazione del premio Allianz, ovvero l'accesso all'evento conclusivo del Circuito Ristogolf 2023 by Allianz presso il Royal Hotel Sanremo e il Circolo Golf Degli Ulivi Sanremo con cena di gala nella sala privé del Casinò di Sanremo.

Per concludere, il gourmet party a cura del ristorante Da Vittorio F.lli Cerea, la mixology di Bulk Mixology Food Bar di Giancarlo Morelli, musica, balli, magia e tanto divertimento!

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

