



Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Venerdì 22 Settembre 2023 | aggiornato alle 14:29 | 99623 articoli in archivio

CHECK-IN

APP DOWNLOAD  

QUINTA TAPPA

HOME » ATTUALITÀ E MERCATO » PUBBLICI ESERCIZI - TURISMO

Al Barlassina Country club pieno di gusto con Ristogolf

La quinta tappa, dopo la pausa estiva, si è tenuta al Barlassina Country Club (Lentate sul Seveso - Mb), un bellissimo circolo a pochi passi da Milano. Tra piatti stellati, show cooking, vini e tanto sport

16 settembre 2023 | 11:44



Per la quinta tappa del Circuito Ristogolf 2023 by Allianz, dopo la pausa estiva, ritroviamo lo spirito e la voglia di divertirsi dei ristogolfisti al Barlassina Country Club (Lentate sul Seveso - Mb), un bellissimo circolo a pochi passi da Milano. Mercoledì 6 settembre, a fianco dei desk accoglienza, Ristogolf ha allestito una ricca colazione con croissanteria e biscotteria firmata per l'occasione da Pasticceria Cova Montenapoleone 1817 e servita dai cuochi del ristorante Da Vittorio, tre stelle Michelin di Brusaporto (Bg). A dare il benvenuto a questo quinto appuntamento la frutta fresca di Ginesi, i pancake con salse e confetture Vitalfood, l'acqua naturale e frizzante Valverde, caffè, orzo e ginseng di WeFor.



Ristogolf al Barlassina Country club

Al Barlassina Country Club tra golf e alta cucina

Fatto il pieno di energie, i giocatori si spostano verso il proprio tee di partenza. Un "Waggle Waggle" - come il jingle di Ristogolf - per riscaldare i muscoli e via: inizia la quinta tappa del Circuito Ristogolf 2023 by Allianz! La buca 1 è dedicata ad Allianz, title sponsor di Ristogolf, seguita subito con la prima sosta alla buca 2: i cuochi del ristorante **Da Vittorio di fratelli Cerea** compongono live un goloso panino tonnato, accompagnato da Valpolicella Valpantena Doc 2022 e il Soave Classico Doc "Sereole" 2022, Cantina Bertani, rete Valpantena. Si sa, un panino tira l'altro... ma la gara è solo all'inizio, così anche la degustazione.

In buca 4 voilà una nuova sorpresa; ad attendere i golfisti la **chef Edi Dottori per Koppert Cress**. L'assaggio è ghiotto e si mangia rigorosamente con le mani: una **crescia sfogliata con pomodoro, insalata, Borage Cress e Floregano**. Leggero, gustoso, irresistibile. Tanto buono che merita un bel brindisi: preferite il bianco o il rosso? Qui trovate entrambi: Ripasso Valpolicella Valpantena Superiore Doc e Lugana Doc di Costa Arènte, Valpantena. "Ci si lega così, tra un piatto e uno swing...", proprio come recita il jingle di Ristogolf, dopo un paio di colpi siamo di nuovo in buca. E di nuovo in buvette, ovviamente! **Alla buca 7 un pit-stop dolce con i pastry chef di Pasticceria Cova Montenapoleone 1817**, è proprio lo sprint di cui i golfisti avevano bisogno. La pasticceria mignon di Cova è una certezza: sublime! E non da meno il fresco drink di Ristogolf, preparato dai nostri barman con Acqua delle Stelle di Azienda Agricola Pernigo by Valpantena e il **Gian The Gin di Bulk Giancarlo Morelli**.

Sfogliala gallery



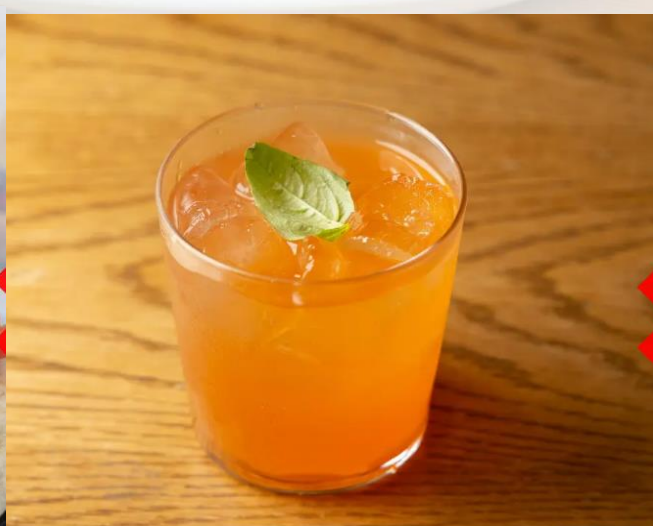
Pannino tonnato di Da Vittorio



Il burger vegetale di Martino Rossi



Pizze gourmet di Molino Dallagiovanna



Gian The Gin di Bulk Giancarlo Morelli

Ci avviciniamo a metà della gara... "come? chi ha fatto birdie?" Bravissimi ristogolfisti, vi aspettiamo in **buca 9 per festeggiare insieme allo chef di The Leaf Catering & Co** (Barlassina Country Club). Per la loro prima volta a Ristogolf hanno pensato alle coloratissime bowls di Barlassina: tanti ingredienti da comporre a proprio piacimento! C'è anche chi ha chiesto il bis mentre sorseggiava il Corvina Veronese Igt "Campioni" e lo Spumante Brut di La Collina dei Ciliegi (rete Valpantena).

Una giornata indimenticabile: i sorrisi dei giocatori, i prelibati piatti dei nostri chef, i green a regola d'arte di Barlassina. E naturalmente le squisite buvette, tratto distintivo di Ristogolf. **Alla buca 12 si procede con il burger 100% vegetale di Martino Rossi** con maionese vegana e cipolla caramellata, cucinato per l'occasione dagli chef di MainstrEAT Food Truck. Per il wine pairing due proposte della rete Valpantena: Valpolicella Superiore Doc 2020 di Ripa della Volta e il Lugana Doc 2022 di Ottella.

Dal tee shot della buca 13... fino al putt della buca 14, i nostri ristogolfisti hanno un solo pensiero: cosa ci sarà alla prossima buvette? Presto la risposta: in buca 15 tornano gli amici di **Molino Dallagiovanna con le loro pizze gourmet** - ormai un must di Ristogolf! Tra gli impasti anche una focaccia da abbinare alla selezione di gorgonzola Dop Palzola: dolce, piccante, al peperoncino o tartufato. E se i forni Haier riescono a regalarci croccanti degustazioni, le loro cantinette vino mantengono in fresco le bollicine di Ristogolf: in alto i calici grazie a Champagne Tsarine, Cuvée Orium. In buca 17 si gioca con la **frutta semicandita selezione Delifrù by Vitalfood da scegliere sopra al gelato e un buon caffè Lavazza con WeFor**. Dopo aver incontrato la postazione di Axpo Italia, si procede con la 18, "the last one". E poi tutti in club house a consegnare gli score!

Sempre presente l'acqua Valverde naturale e frizzante a dissetare i partecipanti. Non sono mancati gli Sponsor che hanno intervallato il percorso eno-gastronomico con molte attività: Allianz, Cesvi, Penske Cars, Callaway, Grupo Adma, Agnelli Since 1907, Haier e Axpo Italia.

Lo showcooking di Giancarlo Morelli

È il momento dell'intrattenimento serale: comincia lo **showcooking**. A coinvolgere il pubblico arriva anche un grande amico: ecco **chef Giancarlo Morelli, il vicepresidente di Ristogolf**. Sulla cucina con gli elettrodomestici Haier, tre ospiti d'eccezione. Apre la mixology del Bulk Mixology Food Bar di Giancarlo Morelli, segue chef Stefano Viganò del ristorante Camp di Cent Pertigh (Carate Brianza – Mb) e i suoi tortelli di borragine, ortica e robiola. Si conclude in dolcezza con Eduardo Gadda, pastry chef di Pasticceria Cova Montenapoleone 1817 (Milano), e la sua idea di dessert autunnale a base di nocciole, fichi e zabaione.



Una tappa golosa di Ristogolf al Barlassina Country club

In chiusura dello showcooking, continuando sulle note del jingle "Waggle Waggle", il direttore Dario Colloi chiama sul palco chi ci ha ospitato per questa straordinaria giornata al Barlassina Country Club: il presidente Roberto Berger e il segretario Antonio Ivan Largura. Un saluto del title Sponsor Allianz e del Main Sponsor Haier, e spazio quindi alle premiazioni e alle foto di rito.

Suspense per i due premi ad estrazione: l'ospitalità Allianz per l'evento conclusivo dal 13 al 15 ottobre a Sanremo e il pacchetto per partecipare alla **Ryder Cup 2023 a Roma**, sorteggiato tra i generosi giocatori che hanno sostenuto il Cesvi e il progetto "Case del Sorriso in Italia". È l'iniziativa "Gioca per Cesvi e Ristogolf ti porta alla Ryder Cup": tutte le info sul nostro sito.

A Ristogolf tra olio e cena di gala di Da Vittorio

Un grande applauso a tutti: ci spostiamo verso la sala ristorante del **Barlassina Country Club** per l'immane gourmet party del ristorante **Da Vittorio**. Ma non prima di un passaggio da Coppini Arte Olearia per l'esclusiva degustazione di olio extravergine d'oliva monocultivar De'Coppini. Seduti a tavola, un brindisi di benvenuto con il Brut Rosé di Tsarine Champagne e poi ci lasciamo coccolare da un menù con i flocchi.

Si conclude la serata con le chicche Ristogolf: caffè Lavazza di WeFor, i sigari MastroTornabuoni Compagnia Toscana Sigari, il cioccolato Cacao Barry e la mixology del Bulk Giancarlo Morelli.

Una giornata indimenticabile che conclude le tappe del Circuito Ristogolf 2023 by Allianz! Appuntamento ora all'evento conclusivo del 13, 14 e 15 ottobre a Sanremo!

Maggiori informazioni www.ristogolf.com

© Riproduzione riservata



STAMPA

HOME » ATTUALITÀ E MERCATO » PUBBLICI ESERCIZI - TURISMO

» Al Barlassina Country club pieno di gusto con Ristogolf - Italia a Tavola

GOLF

CHEF

CUCINA

RISTOGOLF

PASTICCERIA COVA MONTENAPOLEONE 1817

DA VITTORIO

GIANCARLO MORELLI

BOBO CEREAL

ENRICO CEREAL

DARIO COLLOI

SCRIVI UN COMMENTO

• Leggi **CHECK-IN: Ristoranti, Hotel e Viaggi**

• **Iscriviti alle newsletter settimanali via mail**

• **Abbonati alla rivista cartacea Italia a Tavola**

• **Iscriviti alla newsletter su WhatsApp**

• **Ricevi le principali news su Telegram**

"Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un'informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell'enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l'utilizzo dei diversi media disponibili"

Alberto Lupini