

Home > News > Grande Cucina

Grande Cucina

Al Barlassinia Country Club per la quinta tappa del Circuito Ristogolf 2023 by Allianz

Settembre 2023



Per la quinta tappa del Circuito Ristogolf 2023 by Allianz, dopo la pausa estiva, ritroviamo lo spirito e la voglia di divertirsi dei nostri Ristogolfisti al Barlassinia Country Club (Lentate sul Seveso - MB), un bellissimo circolo a pochi passi da Milano.

Circuito Ristogolf 2023 by Allianz, il resoconto della 5^a tappa

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**. 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**.

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!

Si parte con la giornata



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 F.lli 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 crescita 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**.

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 nostri giocatori, i prelibati piatti dei nostri chef, i green a regola d'arte di Barlassina. E naturalmente le squisite buvette, tratto distintivo di Ristogolf.

Si continua con food truck, vino e nuovi prodotti



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 **Otella**.

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**.

La sera si festeggia

È il momento dell'intrattenimento serale: comincia lo showcooking. A coinvolgere il pubblico arriva anche un grande amico: ecco chef **Giancarlo Morelli**, il vice Presidente 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.

In chiusura dello showcooking, continuando sulle note del jingle “Waggle Waggle”, il nostro 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.

Un grande applauso a tutti: ci spostiamo verso la sala ristorante del Barlassina Country Club per l'immane gourmet party del ristorante **Da Vittorio F.lli Cerea**. 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 fiocchi.

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.

Ad ottobre l'evento conclusivo di questa edizione

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!**

a cura di Redazione Italian Gourmet per Ristogolf

#golf #ristogolf #Chef famosi #eventi enogastronomici

