



REPORTER GOURMET

la ricerca del gusto



Home > Ultime notizie

EVENTI

## Ristogolf 2023, quinta tappa: i piatti dei grandi chef al Barlassina Country Club

di: La Redazione | 02 Ottobre 2023

Condividi: Facebook X

*Prosegue il Circuito Ristogolf 2023: quinta tappa al Barlassina Country Club con tanti grandi chef e i loro piatti gourmet.*

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 **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**. 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! 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 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. 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 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. 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 focchi. 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](http://www.ristogolf.com)

Guarda il video della quinta tappa del Circuito Ristogolf 2023 by Allianz

[https://www.youtube.com/watch?v=tSuQg\\_s4OvI](https://www.youtube.com/watch?v=tSuQg_s4OvI)



REPORTER GOURMET

la ricerca del gusto

Editore - Reporter Gourmet S.r.l.

Sede legale ed amministrativa - Via Carloforte 60, 09123 Cagliari

Partita IVA / Codice Fiscale - 03406920920



---

[Advertising](#)

[Privacy Policy](#)

[Contatti](#)

[Cookie Policy](#)