



RISTOGOLF 2023

13-11-2023
DI DAVIDE BERTELLINI

LE ULTIME DUE TAPPE E LA FINALE A SANREMO

Il circuito **Ristogolf** 2023 per la terza tappa dello scorso 12 luglio è tornato al **Golf Club di Carimate** (CO) uno dei campi più amati dai ristogolfisti. Gli showcooking, moderati da **Passione Gourmet** media partner dell'evento, sono preceduti dal momento mixology con le creazioni del **Bulk Mixology Food Bar** di **Giancarlo Morelli**. A seguire due chef che rappresentano l'eccellenza dell'ospitalità del territorio. Apre chef **Andrea Guerini** del ristorante La Veranda – Villa d'Este a 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. A seguire uno dei piatti che ha segnato la storia della cucina italiana, un'icona assoluta: il **Riso, oro e zafferano** del maestro Gualtiero Marchesi, interpretato dallo chef **Oswaldo Presazzi** del ristorante La Terrazza Gualtiero Marchesi – Grand Hotel Tremezzo (CO). Dopo la pausa estiva quarta tappa al **Barlassina Country Club di Barlassina** (MB) il 6 settembre. Ad affiancare la moderazione degli show cooking da parte di Passione Gourmet lo chef **Giancarlo Morelli**, il Vicepresidente di Ristogolf. Apre, come da tradizione la mixology del Bulk Mixology Food Bar di Giancarlo Morelli, segue lo chef **Stefano Viganò** del ristorante Camp di Cent Pertigh di 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 a Milano, e la sua idea di dessert autunnale a base di nocciole, fichi e zabaione.

Gran finale dal 13 al 15 ottobre a **Sanremo**; due giorni all'insegna dello sport, del divertimento e del buon cibo. È la splendida Sala Privé del Casinò di Sanremo, in stile liberty, a ospitare la cena gourmet a più mani che chiude in bellezza il circuito **Ristogolf**. Il benvenuto è curato da chef **Valter Gaiaudi** di Prime Quality di Sanremo a seguire la cena placée con lo chef **Emanuele Donalizio** del ristorante Il Giardino del Gusto di Ventimiglia (IM) – in rappresentanza dell'associazione **JRE**-Jeunes Restaurateurs – con una **Ventresca di tonno rosso scottata alla brace, delicata Mornay di cavolfiore gratinato, insalatina orientale, soia e yuzu**. Segue **Giorgio Servetto** del ristorante Vignamare di Andora (SV), chef Euro-Toques Italia, con **Polenta bianca ai porri**. È la volta del **Manzo con salsa ai mirtilli selvatici e pimpinella, croccante di patate e formaggio, porcini**, di chef Giancarlo Morelli, dell'omonimo ristorante a Milano. A chiusura del viaggio culinario, **Davide Comaschi**, World Chocolate Masters Winner, con un gianduiotto nel piatto e l'irresistibile e colorata kermesse di dolci a cura del ristorante **Da Vittorio** dei Fratelli Cerea. A supporto del servizio di sala, sono stati coinvolti per un'esperienza formativa gli studenti dell'Istituto Alberghiero di Arma di Taggia. Nel corso della serata è avvenuta anche la consegna di un assegno del valore di 18.300 euro a favore della **Fondazione CESVI** per il progetto "Case del Sorriso in Italia", raccolti grazie alla generosità di tutti i partecipanti del circuito golfistico.



Tee dopo tee. Buca dopo buca. Assaggio dopo assaggio. La magia del **Circuito Ristogolf 2023** è giunta al termine. Appuntamento al prossimo anno.

PASSIONE GOURMET

"Gentili Signore, Cari Signori! Quello di cui vi parleremo sarà l'emotività e la verità che rimarrà sulla tavola prima che ci portino via le briciole. Sarà la persistenza dell'ultima goccia di vino prima che la bottiglia sia vuota. Ciò che leggerete sarà il frutto maturato dalla pianta della passione che questi giovani hanno coltivato per anni."

Il Presidente, 20 Luglio 2009.

Per informazioni, contatti, richieste di aiuto per la ricerca di un ristorante, di un vino, di un luogo gourmet o altro scriveteci. Saremo lieti di aiutarvi.

e.mail info@passionegourmet.it

