

News

## TUTTI A SANREMO PER LA CONCLUSIONE DEL CIRCUITO RISTOGOLF 2023 BY ALLIANZ!

Roberto Canedoli • 8 min read



È Sanremo ad accogliere il gran finale di stagione: quale miglior palcoscenico della Città dei Fiori e della Musica per celebrare la conclusione del Circuito Ristogolf 2023 by Allianz! Una tre-giorni all'insegna dello spirito che da ormai undici anni contraddistingue l'evento "Giocare a golf, mangiare bene, bere bene e tanta voglia di divertirsi!"



## CENA DI BENVENUTO AL ROYAL HOTEL SANREMO

L'appuntamento per il weekend 13-14-15 ottobre è al **Royal Hotel Sanremo**, raffinata struttura fronte mare a cinque stelle lusso, appartenente alle raccolte per l'ospitalità d'eccellenza **The Leading Hotels of The World** e **Virtuoso**.

Si svolge qui, in questo luogo magico e suggestivo, l'apertura dell'evento conclusivo. **Giancarlo Morelli** e **Dario Colloi**, rispettivamente vice-presidente e direttore di Ristogolf, in compagnia del Title Sponsor **Allianz** e del **Royal Hotel Sanremo**, danno il benvenuto agli ospiti e lasciano il palco a **Silvia Cecchetti**, cantante dall'incantevole voce che dopo il Festival di Sanremo ha girato il mondo in tournée con **Andrea Bocelli**.

Ancora un benvenuto, ma stavolta al tavolo: ostriche e **Tsarine Champagne Blanc de Blancs Grand Cru Brut**. Si apre la cena: diverse le isole di gusto allestite per l'occasione al Royal Hotel Sanremo. A partire dal resident chef **Moreno Picchietti** e la sua brigata, che hanno scelto di presentare la tradizione ligure, come la Cima alla genovese, il Cappon magro, il "Brandacujun", Polpo patata e oliva taggiasca, e tanto altro.

Con noi anche **Pier Giorgio Parini**, chef consultant per **Koppert Cress**, che ha proposto il piatto "Mustard cress, carote e cipresso. Come un'insalata.", e **Fabrizio Barontini** - chef consultant per **Martino Rossi** - con due idee plant-based: Mini Burger di legumi, erbe di Provenza e salsa "Slurpy" e Polenta di Mais Corvino con ragù vegetale. Un giro d'olio **Coppini Arte Olearia** e continua la degustazione.

Ai primi, sul piano cottura di Haier, in una veste nuova per Ristogolf, **Walter Zanoni** e **Gianluca Ferrari**, chef consultant per **Molino Dallagiovanna** con Trofie al pesto e Plin con sugo d'arrosto e funghi porcini del **Pastificio Dutto**. Presente anche la selezione dolce e piccante di gorgonzola **Palzola**, a soddisfare i più golosi.

In abbinamento durante l'intera serata, acqua naturale e frizzante **Valverde**, e un'ampia selezione di vini della rete **Valpantena**: Ca' del Moro, Garganega Veronese IGT e Formiga, Valpolicella Superiore DOC de **La Collina dei Ciliegi**; Lugana DOC e Ripasso Valpolicella Valpantena Superiore DOC di **Costa Arènte**; Soave Original Vintage Edition e Valpolicella Ripasso Valpantena DOC di **Bertani**; Le Creete, Lugana DOC di **Ottella** e Valpolicella Ripasso DOC di **Ripa della Volta**.

Termina la cena con il buffet di dolci, gelato e frutta fresca - da segnalare i Baci di Sanremo composti all'istante - e con un buon caffè Lavazza by **WeFor**, ma la festa prosegue sorseggiando le creazioni di Alberto Baù del **Bulk Mixology Food Bar Milano**, che ha preparato un cocktail con **Gian The Gin by Bulk** e Acqua delle Stelle dell'**Azienda Pernigo (Valpantena)**, e la dimostrazione della sigaraia di Compagnia Toscana Sigari nella realizzazione dei sigari Mastro Tornabuoni.

Una scaletta intervallata da momenti di musica con un repertorio pensato ad hoc da **Silvia Cecchetti** che, accompagnata dal vivo da piano e chitarra, ha fatto cantare e ballare gli ospiti.

Il premio miglior buvette del Circuito Ristogolf 2023 by Allianz va ai gestori del Golf Club Carimate, al piatto "Special Ball" dello chef Marzio Montorfano, e il ringraziamento va a tutti i gestori dei golf club intervenuti in questa edizione.

E poi l'attesa lotteria di beneficenza con i premi omaggiati dagli Sponsor, il cui ricavato si aggiunge alla raccolta fondi a favore della **Fondazione CESVI** a sostegno del **progetto "Case del Sorriso in Italia"**, rivolto ai bambini che in Italia vivono in povertà materiale, educativa, relazionale e affettiva.

## LA GARA FINALE AL CIRCOLO GOLF DEGLI ULIVI SANREMO

Dopo il risveglio vista mare e una ricca colazione al **Royal Hotel Sanremo**, tutti i golfisti sono pronti a raggiungere il **Circolo Golf Degli Ulivi Sanremo**, storico percorso incastonato fra le colline sanremesi.

Il welcome e la presentazione dei team sono con **Lorenzo Giani**, direttore del **Circolo Golf Degli Ulivi Sanremo**, assieme a **Dario Colloi**, direttore di Ristogolf. In campo due gare in contemporanea, la prima a coppie per i **Finalisti del Circuito Ristogolf 2023 by Allianz** e la seconda individuale per gli **Amici Ristogolfisti** che non si volevamo perdere l'ultimo incontro della stagione. Foto di rito e tutti sul tee di partenza!

Pit-stop per i giocatori sono in **buca 6** e in **buca 11**, dove trovano ristoro con gli **Snack Mr. Beans** 100% legumi italiani di **MartinoRossi** e frutta fresca, acqua naturale e frizzante **Valverde** e un ottimo caffè Lavazza grazie a **WeFor**. Tra un green e l'altro, **Axpo Italia** e **PenskeCars** accolgono i golfisti.

Nel frattempo, una grande buvette allestita in club house regala l'imbarazzo della scelta a sponsor e accompagnatori gourmand, in attesa del termine della gara e dell'arrivo dei giocatori. Qui ritroviamo, nelle vesti abituali, Walter Zaroni e Gianluca Ferrari con la pizza gourmet di **Molino Dallagiovanna**, cotta nel forno **Haier**, e la selezione di gorgonzola **Palzola**: dolce, piccante, al peperoncino o tartufato. È affidata a Fabrizio Barontini la variante vegetariana di **MartinoRossi**: verdure ripiene vegetali al 100%. Completa il menu, il fusillo gamberi e funghi porcini cucinato live da **Matteo Riccitelli**, resident chef del ristorante **Tee Shot** del **Circolo Golf Degli Ulivi Sanremo**. Per una nota dolce, gelato con frutta semicandita selezione Delifrù di **Vitalfood** e caffè by **WeFor**.

Il wine pairing è delle cantine aderenti alla rete **Valpantena**: Valpolicella Valpantena DOC e Soave Classico "Sereole" DOC di **Bertani**; Ripasso Valpolicella Valpantena Superiore DOC e Lugana DOC di **Costa Arènte**; Camponi, Corvina Veronese IGT e Spumante Brut de **La Collina dei Ciliegi**; Valpolicella Superiore DOC di **Ripa della Volta** e Lugana DOC di **Ottella**.

## LA CENA DI GALA AL CASINÒ DI SANREMO

È la splendida Sala Privé del **Casinò di Sanremo**, in stile liberty, a fare da cornice alla cena gourmet a più mani che chiude in bellezza un circuito che ogni anno è sempre più divertente.

Il benvenuto in una location così esclusiva è curato da chef **Valter Galaudi** di **Prime Quality** (Sanremo IM) con un susseguirsi di finger food, uno più ricercato dell'altro, scandito dalle bollicine di **Tsarine Champagne Orium Extra Brut**. Anche la postazione mixology è pronta per offrire il cocktail a base di **Gian the Gin by Bulk** e Acqua delle Stelle di **Azienda Pernigo (Valpantena)**.

Una volta accomodati al tavolo, spazio alla musica con un concerto dell'**Orchestra Sinfonica di Sanremo**. Gli applausi per l'esibizione sul palco passano il testimone agli artisti in cucina.

Parte chef **Emanuele Donalisio** del ristorante **Il Giardino del Gusto** (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 abbinata a Valpolicella Superiore DOC Vino Biologico 2020 di **Ripa della Volta (Valpantena)**. Segue **Giorgio Servetto** del ristorante **Vignamare** (Andora SV), chef **Euro-Toques Italia**, con Polenta bianca ai porri accompagnata da Formiga, Valpolicella Superiore DOC 2019 della cantina **La Collina dei Ciliegi (Valpantena)**. 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, insieme a **Bertani** che seleziona Amarone della Valpolicella "Valpantena" DOCG 2020. 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 F.lli Cerea**, serviti con Recioto della Valpolicella "Valpantena" DOCG 2021 di **Costa Arènte**. **Valverde** ha provveduto all'acqua frizzante e naturale, mentre il cestino del pane è stato curato dai maestri dell'arte bianca di **Molino Dallagiovanna**. A supporto del servizio di sala, sono stati coinvolti per un'esperienza formativa gli studenti dell'**Istituto Alberghiero di Arma di Taggia**.

Ma non è solo l'Orchestra ad allietare la convivialità di questa straordinaria serata. A dirigerla, nel vero senso della parola, uno special guest d'eccezione: al Casinò di Sanremo è stato con noi il maestro **Giuseppe "Peppe" Vessicchio**, che ha intrattenuto gli ospiti raccontando piccoli aneddoti sulla sua carriera, sulla sua passione per la musica e per il vino, e ovviamente sul Festival di Sanremo.

Dopo i sentiti ringraziamenti di **Dario Colloi** e **Giancarlo Morelli** agli Sponsor e a coloro che ancora una volta hanno reso possibile un'edizione di così grande consenso – dagli chef alle location che ci hanno ospitato e naturalmente ai numerosi giocatori che si sono sfidati in campo – 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 Ristogolf 2023 by Allianz**.

La serata non finisce: degustazione di sigari a cura di Mastro Tornabuoni **Compagnia Toscana Sigari**, caffè **Lavazza by WeFor**, cioccolato **Cacao Barry**, senza dimenticare il brindisi finale con la mixology del **Bulk Mixology Bar** di **Giancarlo Morelli**. Un weekend unico, che non dimenticheremo.

Tee dopo tee. Buca dopo buca. Assaggio dopo assaggio. La magia del **Circuito Ristogolf 2023 by Allianz** è giunta al termine: ora non ci resta che attendere e darci appuntamento al prossimo anno. **Arrivederci Ristogolfisti, al 2024!**

## **Guarda il video dell'evento conclusivo del Circuito Ristogolf 2023 by Allianz**

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

