



*Tutto pronto per il Circuito Ristogolf 2024: prima tappa al Castello Tolcinasco Golf Resort & Spa con tanti grandi chef e i loro piatti gourmet.*

## L'evento

Dopo trepidante attesa, riparte finalmente il Circuito Ristogolf 2024 by Allianz. Fil rouge dell'intera edizione "Giocare a golf, mangiare bene, bere bene e tanta voglia di divertirsi!". Mercoledì 22 maggio ci siamo ritrovati al **Castello Tolcinasco Golf Resort & Spa, in Lombardia**. Ad accogliere i partecipanti, l'immane welcome: biscotteria e brioches dei pasticceri del ristorante Da Vittorio, frutta fresca di Ginesi, pancake espressi con confetture Agrimontana, accompagnati da caffetteria e acqua Valverde.



Fatto il pieno di energie, è ora di scaldarsi in campo pratica prima di posizionarsi sul tee di partenza per il via ufficiale della prima gara del Circuito Ristogolf 2024 by Allianz. **Insieme alla competizione, iniziano anche il divertimento e le degustazioni! In buca 1 troviamo subito una dolce sorpresa: gelato artigianale realizzato da Gelatteria - il Gelato della Fattoria (San Genesio ed Uniti - PV) per Agrimontana. Quattro i gusti tra cui scegliere: Pistacchio Feudo San Biagio, Nocciola del Piemonte I.G.P, Crema e Sorbetto al cioccolato Sur del Lago... ma naturalmente i più golosi hanno optato per un assaggio di tutto, d'altronde, il gelato fa giocare meglio no? Si sorseggia un Gin Tonic Tassoni, un drink fresco e agrumato offerto da Ferrari Trento.**



**Ad attenderci alla buca 3 ci sono gli amici di Molino Dallagiovanna con una proposta di Pizza gourmet impreziosita da salsa con tartufo nero di Appennino Food Group, un giro d'olio extravergine d'oliva di Coppini Arte Olearia e la selezione di gorgonzola Palzola.**



Perfetto da gustare con le bollicine di Ferrari Trento F10 Edition. In buca 6 Gruppo Adma mette i golfisti alla prova: come sono stati i vostri swing? **È la volta di un'altra pausa in buca 7 dove chef Fabrizio Barontini per Martino Rossi ci aspetta con un nuovo prodotto e un grande classico. Un cilindro di uovo vegetale agli asparagi e un irresistibile burger vegetale...** che dire, una delizia! L'abbinamento beverage? Acqua Valverde aromatizzata con sciroppo all'estratto di lavanda o di menta, a scelta, di Acqua delle Stelle oppure un calice di Valpolicella Superiore DOC della cantina Ripa della Volta by Rete Valpantena.



Si procede con il gioco, e ovviamente con il menu! Arriviamo alla buca 9 dal resident chef Stefano Cipolla, ristorante Il Tolcino, che per l'occasione ci porta in costiera amalfitana grazie ai suoi paccheri alla Nerano con fonduta di parmigiano, tartare di tonno e stracciatella. Quale miglior wine pairing? Dalla Rete Valpantena due etichette della cantina La Collina dei Ciliegi: **Valpolicella Superiore DOC "Formiga" e Garganega Veronese IGT "Ca' del Moro"**.



In buca 12 con chef Fabio Groppi per Koppert Cress si continua a viaggiare verso un altro mare. Genova in un boccone: **pesto, patate, fagiolini e Zallotti Blossom**. Due le referenze della cantina Costa Arènte per Rete Valpantena: Valpolicella Superiore DOC e Lugana DOC. Solo pochi colpi, un paio di buche, ed eccoci al prossimo gustoso pit-stop in buca 14 dove **gli chef del ristorante Da Vittorio hanno preparato un Pan focaccia con tartare Old Style**, da provare con un bel bicchiere di Valpolicella Valpantena DOC e Soave Classico DOC "Sereole" della cantina Bertani (Rete Valpantena).



Manca poco al rientro in clubhouse, ma non prima di aver fatto una sosta in buca 16 con la Famiglia Taiano del ristorante Osteria della Pista (Casorate Sempione - VA). A conquistare il palato dei nostri Ristogolfisti **un polpo scottato con stracciatella, pomodoro San Marzano confit e pan biscotto al finocchietto**, e il brindisi è con Champagne Telmont, Réserve Brut.



Tra laghetti e verdi fairways, il Castello Tolcinasco Golf Resort & Spa è stato palcoscenico anche di numerose attività dei nostri sponsor: Allianz, Haier, Callaway, Grupo Adma, Fondazione Francesca Rava e Mepra in collaborazione con Martina Iacovone Osteopata. Finisce così la prima gara del Circuito Ristogolf 2024 by Allianz... ma non la giornata!



**Una novità per introdurre la seconda parte: un wine tasting al buio guidato dall'esperto Orazio Vagnozzi e firmato cantina Bertani. A seguire, la mixology di Alberto Baù del Bulk Mixology Food Bar con un drink unico a base di Cointreau e cedrata Tassoni. Dalla cucina con i nuovi elettrodomestici Haier, Main Sponsor del Circuito Ristogolf 2024 by Allianz, alle pentole Mepra, dalla moderazione del Media Partner Passione Gourmet al service audio video Lowill di Lorenzi Group, tutto pronto per dare il benvenuto a due grandi ospiti per lo showcooking. A presentarli è il presidente di Ristogolf, chef Chicco Cerea.**



In apertura **Andrea Mainardi**, chef e conduttore televisivo, che tra risate e divertimento ha realizzato una polenta e gorgonzola Palzola che si scioglie in bocca, con l'aggiunta di un bombolino ovvero una fetta di coppa di maiale farcita con salvia e cotta nel burro. Si prosegue con **Daniele Persegani**, chef e conduttore televisivo, e il suo tortello - rigorosamente tirato a mano - servito con una fonduta di parmigiano e mais fritto.



Cala il sipario su un esilarante showcooking, si apre quello delle premiazioni. Dario Colloi direttore di Ristogolf, ed Emanuel Stilo, presidente di Castello Tolcinasco Golf Resort & Spa, raggiungono Chicco Cerea per premiare i migliori giocatori della prima tappa del Circuito Ristogolf 2024 by Allianz. **Un momento dedicato alla Fondazione Francesca Rava NPH Italia ETS e al progetto "Ci prendiamo Cura di Te", che Ristogolf quest'anno sostiene.** Un progetto molto importante che vuole combattere la povertà sanitaria dei minori in Italia. Ad ogni appuntamento, i donatori potranno aggiudicarsi l'estrazione di quattro posti all'esclusivo evento "Serata straordinaria al Teatro Alla Scala" della Fondazione Francesca Rava.



Foto di rito per l'album dei ricordi prima dell'ultimo atto: **il gourmet party a cura del ristorante Da Vittorio F.lli Cerea**. Per cominciare, il passaggio è alla postazione di Coppini Arte Olearia per la speciale degustazione di olio extravergine d'oliva monocultivar De'Coppini e alla buvette wine per il brindisi con Ferrari Maximum Blanc de Blancs, Trento doc, e i vini delle cantine della Rete Valpantena. **Tutti a tavola per un susseguirsi di piatti... portata principale della cena? Risotto mantecato al gorgonzola Palzola con crema di pere e noci caramellate.**



Si conclude in stile Ristogolf: il cognac Remy Martin V.S.O.P. da meditazione, i sigari MastroTornabuoni Compagnia Toscana Sigari e la mixology del Bulk Giancarlo Morelli con Gian the Gin e Cointreau. Per una dolce coccola finale invece, la kermesse di dolci firmati Da Vittorio, il cioccolato di Chocolate Academy e i marrons glacés Agrimontana. **Una giornata indimenticabile... ma il nostro pensiero è già alla seconda tappa del Circuito Ristogolf 2024 by Allianz: ci vediamo il 12 Giugno al Molinetto Country Club (Cernusco sul Naviglio, MI). Inutile dirlo... vietato mancare!**

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

Facebook @AssociazioneRistoratoriGolfisti – Ristogolf

Instagram @ristogolf

YouTube @Ristogolf

#Ristogolf

#Ristogolf2024

Guarda il video della prima tappa del Circuito Ristogolf 2024 by Allianz

<https://youtu.be/Pn2PgByMRZs>



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