



Ristogolf 2024, la cucina dei grandi chef sui campi da golf: 3° tappa al Golf dei Laghi

di: La Redazione | 15 Luglio 2024

Condividi: f x

Prosegue il Circuito Ristogolf 2024: 3° tappa al Golf dei Laghi con tanti grandi chef e i loro piatti gourmet.

Il Circuito Ristogolf 2024 by Allianz fa tappa per la prima volta al Golf dei Laghi a Travedona Monate (VA), tra i laghi Maggiore, di Monate, di Comabbio e di Varese. Un tracciato mosso e collinare, che tra alberi secolari offre scorci mozzafiato sul Monte Rosa e sul Lago Maggiore, rendendo il gioco ancora più piacevole.



Mercoledì 3 luglio i Ristogolfisti sono stati accolti, prima, al welcome desk con una ricca gift bag e, poi, alla colazione con croissanteria e biscotteria del ristorante Da Vittorio F.lli Cerea, frutta fresca di Ginesi, pancake con confetture Agrimontana, cotti al momento sulle piastre ad induzione Haier. Il tutto accompagnato da acqua naturale e frizzante Valverde e caffetteria espressa.



La buca 1 è dedicata al Title Sponsor Allianz, che regala le tazze del Circuito Ristogolf 2024 by Allianz da collezionare: un'illustrazione diversa ad ogni appuntamento! In questa postazione i giocatori possono partecipare al premio Allianz per aggiudicarsi l'ospitalità all'evento conclusivo Ristogolf 2024 dal 4 al 6 ottobre 2024 al Gallia Palace Beach Golf Spa Resort 5* Punta Ala – Relais & Châteaux e Riva Toscana Golf Resort. **La prima buvette al Golf dei Laghi è sul tee della buca 3 con un ospite d'eccezione, o meglio un amico ritrovato: chef Alex Seveso del ristorante Vespucci (Ispra – VA) che ha conquistato il palato dei partecipanti con un Vegetarian Vespucci dragon roll, enfatizzato dalla bollicina di Champagne Telmont Réserve Brut (thanks to Rémy Martin). L'avete mai mangiato il sushi su un campo da golf?**



Sulla scia vegetariana prosegue chef **Fabrizio Barontini per MartinoRossi** in buca 5 con un piacevole mix dolce e salato. **Da una parte un Hot dog a base di legumi, dall'altra una Crema vegetale con frutti di bosco.** Due anche le etichette di cantina Bertani per Rete Valpantena: Valpolicella Valpantena DOC e Soave Classico DOC "Sereole". Alla buca 7 permane la nota dolce con Lucia Sapia della Gelateria Il Dolce Sogno (Busto Arsizio e Castellanza - VA) per Agrimontana: **ampia scelta di gustoso gelato artigianale insieme a una dissetante Tonica al Cedro oppure all' aperitivo Bitter Tass,** il bitter del Lago Tassoni miscelato con l'iconica Cedrata Tassoni (thanks to Ferrari Trento).



Passato metà del percorso, alla buca 10 troviamo **gli chef di Molino Dallagiovanna con l'immane pizza gourmet** e una pala romana per gustare la selezione di gorgonzola DOP Palzola, completa l'abbinamento una bollicina d'autore, Ferrari Trento Maximum Demi-Sec. Si procede tra un drive, un pitch e un putt ... fino alla buca 14. **I cuochi del Ristorante Da Vittorio portano i sapori della tradizione lombarda con Pa' e strinù.** Con Rete Valpantena sorseggiamo un Valpolicella Superiore DOC della cantina Ripa della Volta, o, per chi lo preferisce, un drink fresco con acqua frizzante Valverde aromatizzata con sciroppo Acqua delle Stelle all'estratto di lavanda o menta.



Continua la gara e anche la degustazione! Alla buca 16 ritorna chef Fabio Groppi per Koppert Cress con un assaggio dal nome golfista "Hole in One...Risi e Bisi, Salad Pea e Gangnam Tops". Per Rete Valpantena è la volta della cantina Costa Arènte con Valpolicella Valpantena Superiore DOC e Lugana DOC. Manca poco al rientro in clubhouse... ma non prima di **un'ultima stuzzicante pausa in buca 18, in compagnia del resident chef Giovanni Maretti e della brigata del ristorante Golf dei Laghi**. Il piatto presentato? **Cuore di capasanta** arrostito al burro di cacao con gazpacho d'anguria, cipolla di Tropea marinata e crumble al caffè. Per la proposta beverage dalla Rete Valpantena: Valpolicella Superiore DOC "Formiga" e Garganega Veronese IGT "Ca' del Moro" della cantina La Collina dei Ciliegi.



In tutte le soste sempre due certezze: tanto gusto e l'acqua naturale e frizzante Valverde! Nemmeno al Golf dei Laghi è mancato il supporto degli Sponsor che hanno intervallato il percorso eno-gastronomico con numerose attività: Allianz, Haier, Mepra in collaborazione con Martina Iacovone Osteopata, Gruppo Adma e Fondazione Francesca Rava. A favore di quest'ultima è rivolta la grande generosità dei Ristogolfisti, in particolare per il progetto "**Ci prendiamo Cura di Te**" sulla povertà sanitaria dei minori in Italia.



Finita la gara, un check-sound di Lowill - Lorenzi Group per iniziare il secondo tempo dello spettacolo, dove sul palco arriva **Chicco Cerea**, chef e presidente di Ristogolf. L'esperto Orazio Vagnozzi guida un wine tasting al buio per Rete Valpantena; si unisce Davide Bertellini di Passione Gourmet, Media Partner di Ristogolf, per moderare il cocktail-show di Alberto Baù del Bulk Mixology Food Bar Giancarlo Morelli.



Ecco quindi in scena, sulla cucina supportata dai nuovi elettrodomestici Haier, Main Sponsor del Circuito Ristogolf 2024 by Allianz, i due ospiti dello showcooking: **chef Marco Stagi del ristorante Metodo (Marne - BG)** che, nella **casseruola Mepra**, ha preparato i **semi d'oro con salsa datterino giallo e caramello rosso**, a seguire **chef Omar Bonecchi del ristorante Mirtillo Rosso (Alagna Valsesia - VC)** che ha realizzato **gnocchi arrosto**, tipici della Valsesia, con salsa gorgonzola tartufato Palzola.



Dagli chef si torna ai golfisti: la parola passa a Dario Colloi, direttore di Ristogolf, assieme a Roberto Borro e Luca Angelini, presidente e direttore del Golf dei Laghi per le attese premiazioni. Tanti i premi omaggiati dagli Sponsor: dalle borse firmate Deloitte, alle opere d'arte di Lorenzi Group, dai cofanetti L'Architettura del Gusto all'estrazione di Appennino Food Group di voucher dal valore di 250 euro e di 500 euro per l'acquisto di tartufo. A sorpresa l'intervento di Enrico Dalceri, meglio noto al pubblico come "La Mabilia" de I Legnanesi.

Dagli chef si torna ai golfisti: la parola passa a Dario Colloi, direttore di Ristogolf, assieme a Roberto Borro e Luca Angelini, presidente e direttore del Golf dei Laghi per le attese premiazioni. Tanti i premi omaggiati dagli Sponsor: dalle borse firmate Deloitte, alle opere d'arte di Lorenzi Group, dai cofanetti L'Architettura del Gusto all'estrazione di Appennino Food Group di voucher dal valore di 250 euro e di 500 euro per l'acquisto di tartufo. A sorpresa l'intervento di Enrico Dalceri, meglio noto al pubblico come "La Mabilia" de I Legnanesi.



Il benvenuto alla cena è di Coppini Arte Olearia con una pagnotta di farro per degustare il suo olio extravergine d'oliva monocultivar De' Coppini. Il wine pairing del gourmet party, a cura del ristorante Da Vittorio F.lli Cerea, è affidato a Ferrari Maximum Blanc de Blancs, Trento doc e ai vini delle cantine della Rete Valpantena. In pieno stile Ristogolf, l'intrattenimento artistico e musicale diverte fino a far ballare e cantare gli ospiti. Come si dice, *dulcis in fundo...* **marrons glacés Agrimontana, cioccolato di Chocolate Academy, cognac Rémy Martin V.S.O.P., sigari MastroTornabuoni Compagnia Toscana Sigari e la mixology del Bulk Giancarlo Morelli con Gian the Gin, Cointreau e Tonica al cedro Tassoni (thanks to Ferrari Trento).**



Anche se era la prima volta per Ristogolf al Golf dei Laghi, si è respirato subito il sapore di casa, di amicizia e di convivialità. E con questa dolce sensazione, ci proiettiamo alla quarta tappa del Circuito Ristogolf 2024 by Allianz: ci vediamo il 24 luglio al Golf Club Monticello!

Maggiori informazioni www.ristogolf.com

Facebook @AssociazioneRistoratoriGolfisti – Ristogolf

Instagram @ristogolf

YouTube @Ristogolf

#Ristogolf

#Ristogolf2024

Guarda i due video della terza tappa del Circuito Ristogolf 2024 by Allianz

https://youtu.be/DH_qRHvl9DU

<https://youtu.be/pSWSMJHQ5Yc>



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