

FOOD & BEVERAGE 02/08/2024 14:20

Stesso circolo ma nuovo percorso: Ristogolf 2024 by Allianz torna al Golf Club Monticello per la quarta tappa



Forbes.it
Staff
La redazione di Forbes.

Per la quarta tappa del suo rodshow, **Circuito Ristogolf 2024 by Allianz** sceglie di tornare al **Golf Club Monticello**. Un luogo già noto ai [ristogolfisti](#), che questa volta si sono sfidati su un nuovo percorso chiamato il Blu, un parkland tecnico di grande attrattiva.

Prima di riscaldarsi con qualche colpo in campo pratica, i ristogolfisti hanno assaggiato le prelibatezze degli chef del ristorante **Da Vittorio F.lli Cerea**, che hanno allestito una ricca colazione con croissanteria e biscotteria, frutta fresca di **Ginesi**, pancake espressi con confetture **Agrimontana**, accompagnati da acqua naturale e frizzante **Valverde** e caffetteria calda.

Una pausa stuzzicante con gli chef del ristorante Golf Club Monticello



In buca 1, i golfisti sono stati messi alla prova con il driving contest di **Callaway** e la misurazione del loro colpo con il trackman. La prima sosta appetitosa è stata in buca 2, dove ad attendere gli ospiti c'erano le pizze gourmet di **Molino Dallagiovanna**, insieme all'immancabile selezione di gorgonzola **Palzola** e un fresco calice di **Ferrari Trento Maximum Demi-sec**.

Non si va tanto lontano per una nuova pausa stuzzicante. Questa volta con il Riso al salto degli chef del ristorante **Golf Club Monticello by Food in One**, accompagnato dalla **Rete Valpantena** con due etichette della cantina La Collina dei Ciliegi: **Valpolicella Superiore DOC "Formiga"** e **Garganega Veronese IGT "Ca' del Moro"**.

Qualche swing, evitando bunker ed ostacoli, fino alla buca 7, dove si trovava la Ceviche di verdure con Basil Cress, Kaffir Lime Leaves e Tahoon Cress di chef **Pier Giorgio Parini** per Kopper Cress, accompagnata da Champagne TelmonT Réserve Brut (thanks to Rémy Martin).

Dal panino tonnato al Burger bun

Gli chef del ristorante Da Vittorio hanno accolto i giocatori sul tee della buca 11 con un **panino tonnato** e un rinfrescante cocktail analcolico a base di sciroppe Acqua delle Stelle nelle versioni alla menta o alla lavanda, mentre per gli amanti del vino è stato riservato il Valpolicella Superiore DOC di **Ripa della Volta** per Rete Valpantena.

Arrivati in buca 13, un piatto 100% plant based come il **Burger bun** con burger vegetale & frittata all'uovo vegetale con cipolla di chef **Pietro Gasparini** di MainstrEAT Food Truck per MartinoRossi. Per il wine pairing due proposte di Rete Valpantena con la cantina **Costa Arènte**: Valpolicella Valpantena Superiore DOC e Lugana DOC. Sul campo, tra una degustazione e l'altra, l'incontro con gli amici di **3B Meteo** per una battuta e un sorriso all'atezza della buca 14.

Ai grandi golosi è stata dedicata la buca 15, con il gelato artigianale dai gusti singolari della **Gelateria Nonna Papera** (Cantù - CO) per Agrimontana. Dal gruppo **Ferrari Trento** è arrivata la scelta beverage con la tonica al **Cedro Tassoni** oppure l'aperitivo **Bitter Tass**, il bitter del lago con cedarata.

L'ultimo pit-stop con le specialità dello chef Stefano Minervino

Fedeli alla regola di Ristogolf "mangiare e giocare, mangiare e giocare, a ripetizione", i golfisti hanno fatto un ultimo pit-stop gourmet in buca 18. Qui, lo chef **Stefano Minervino** di Condividere Bistrot (Arona -NO) ha sorpreso gli ospiti con l'insalatina di verdure in carpione leggermente affumicato con olio Fumè Coppini Arte Olearia, dadolata di burger di pesce di lago, maionese alla bottarga di coregone, pesca bianca e chips di riso.

Un brindisi finale con Valpolicella Valpantena DOC e Soave Classico DOC "Sereole" di **Bertani** per Rete Valpantena prima dell'ultima buca di gioco.

Lo showcooking di Ristogolf



Consegnati gli score, è iniziata la seconda parte della giornata dedicata al relax. Dopo un sound check by **Lowill – Lorenzi Group**, è iniziato lo showcooking moderato dal media partner **Passione Gourmet**, aperto con un nuovo tasting al buio di **Rete Valpantena**, guidato dall'esperto **Orazio Vagnozzi**, alla scoperta dei profumi del Valpolicella Valpantena Superiore di **Costa Arènte**.

Il cocktail show con il “margarita soffritto” di **Alberto Baù** del Bulk ixology Food Bar Giancarlo Morelli, ha preceduto l'arrivo degli chef **Cristian Benvenuto**, delegato regionale Euro-Toques Italia e chef patron del ristorante La Filanda (Macherio – MB), che ha portato il suo signature dish in omaggio al papà, alle sue origini siciliane e alla sua carriera quarantennale, e **Valerio Braschi**, chef patron del Vibe Restaurant (Milano) e vincitore di MasterChef 6, che ha presentato la seconda ricetta “Moro oceanico in salsa Rubia Gallega”.

Il momento delle premiazioni

Terminato il grande show, si è passati alle premiazioni con gli chef **Chicco Cerea** e **Dario Colloi**, rispettivamente presidente e direttore di Ristogolf, **Alberto Chitarin** e **Marco Antonangeli**, vice presidente e direttore del Golf Club Monticello.

Numerosi i riconoscimenti assegnati, come il **premio Allianz**, che assegnava un'ospitalità all'evento conclusivo del Circuito Ristogolf 2024 by Allianz, in programma dal 4 al 6 ottobre al **Gallia Palace Resort Punta Ala**.

Tra i donatori, che hanno sostenuto il progetto **Ci prendiamo Cura di Te**, si sono aggiudicati i posti all'esclusivo evento **Serata straordinaria al Teatro Alla Scala** della Fondazione Francesca Rava, charity partner del Circuito Ristogolf 2024 by Allianz.

Il gourmet party finale di Ristogolf firmato Da Vittorio F.lli Cerea

Per il gourmet party finale, curato dal ristorante **Da Vittorio F.lli Cerea**, è stata scelta la terrazza del ristorante **Golf Club Monticello** con vista piscina e fairways, dove i ristogolfisti hanno potuto assaggiare diverse portate abbinate ai vini bianchi e rossi delle cantine della **Rete Valpantena** e alle bollicine italiane di **Ferrari Maximum Blanc de Blancs, Trento doc**, accompagnati da musica in sottofondo e numeri di magia tra i tavoli.

Una giornata conclusa tra la mixology del Bulk **Giancarlo Morelli** con Gian the Gin, Tonica al cedro **Tassoni** e **Cointreau**, il cioccolato di **Chocolate Academy**, i marrons glacés **Agrimontana**, il cognac **Rémy Martin V.S.O.P.** e i sigari MastroTornabuoni **Compagnia Toscana Sigari**. L'appuntamento per la quinta tappa del Circuito Ristogolf 2024 by Allianz è per il 4 settembre al Golf Club Padova.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Per altri contenuti iscriviti alla newsletter di Forbes.it [CLICCANDO QUI](#) .

Forbes.it è anche su WhatsApp: puoi iscriverti al canale [CLICCANDO QUI](#) .

TAG: [GOLF CLUB MONTICELLO](#) [MOLINO DALLAGIOVANNA](#) [RISTOGOLF](#) [VITTORIO F.LLI CEREA](#)

CONDIVIDI



Forbes

Argomenti

- [Ultimi articoli](#)
- [Classifiche](#)
- [Special issue](#)
- [BrandVoice](#)
- [Eventi](#)
- [Small Giants](#)

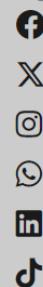
Altri contenuti

- [Video](#)
- [Podcast](#)
- [Social](#)
- [Newsletter](#)
- [Magazine](#)
- [Abbonamenti a Forbes](#)

Informazioni

- [Termini e condizioni d'uso](#)
- [Informativa sulla privacy](#)
- [Informativa sui cookie](#)
- [Contatta il team di Forbes](#)
- [Mediakit](#)

Seguici su



Forbes.it è un'iniziativa:

- BFC Media S.p.A.**
- Via Melchiorre Gioia, 55 - 20124 Milano
- Iscritta al Registro delle Imprese di Milano.
- REA n. MI-1489853
- Partita IVA 11673170152
- Tel. +39 023032111
- Fax +39 0230321180
- info@bfcmmedia.com
- <https://bfcmmedia.com>