



Home > News > Grande Cucina

Grande Cucina

Circuito Ristogolf 2024: una giornata memorabile al Golf Club Padova

Settembre 2024



Immerso nella bellezza dei Colli Euganei, il Golf Club Padova è noto per il suo percorso di 18 buche circondato da uno splendido giardino botanico e dalla storica Villa Barbarigo. Questa location unica ha ospitato i “Ristogolfisti” per una giornata che ha saputo unire la passione per il golf a quella per la buona cucina, nel perfetto spirito del Circuito Ristogolf.

Il 4 settembre, il Circuito Ristogolf 2024 by Allianz ha toccato il Golf Club Padova per la sua quinta e ultima tappa prima dell’attesissimo evento conclusivo in Toscana.

Colazione gourmet per un inizio goloso

La giornata è iniziata con una colazione memorabile offerta dal ristorante stellato Da Vittorio dei fratelli [Cerea](#).

Un ricco buffet di croissant, biscotti e frutta fresca ha dato il benvenuto ai partecipanti, accompagnato da pancake espressi con confetture Agrimontana. Ad aggiungere un tocco di classe, caffetteria calda e acqua Valverde, sia naturale che frizzante.

Questo inizio ha preparato il terreno per un'intensa giornata di golf e gourmet, all'insegna del divertimento e dell'eccellenza culinaria.

Le tappe gourmet lungo il percorso



Con il sole che brillava sul campo, i giocatori hanno affrontato la gara, ma non senza numerose soste gastronomiche lungo il percorso.

Alla buca 3, i partecipanti sono stati accolti con un delizioso panino con melanzane alla parmigiana, firmato ancora una volta dal ristorante Da Vittorio. Il piatto è stato accompagnato da acqua aromatizzata e un bicchiere di Valpolicella Superiore DOC, offerto dalla cantina Ripa della Volta per Rete Valpantena. Questa prima pausa ha subito conquistato i palati dei Ristogolfisti, aprendo la strada a una serie di esperienze culinarie che hanno reso la giornata indimenticabile.

Alla buca 5, la proposta gourmet è diventata più raffinata grazie a chef Fabio Groppi per Koppert Cress, che ha presentato un cremoso di capra con ananas e Cardamom Leaves, abbinato a cetriolo in osmosi al gin tonic e Borage Cress, il tutto impreziosito da olio Planifolia Black Vanilla. Il wine pairing in questo caso ha visto protagonisti i vini della cantina Rémy Martin, con un calice di Champagne Telmont Réserve Brut.

Proseguendo verso la buca 8, i giocatori hanno potuto assaporare una proposta più leggera e vegetariana, con polpette estive di verdure accompagnate da maionese vegetale al wasabi. Questo piatto, preparato da chef Domenico Pasculli per MartinoRossi, è stato abbinato a una scelta tra Valpolicella Superiore DOC e Lugana DOC, selezionati da Costa Arènte.

Una dolce pausa e nuove sorprese



Arrivati a metà percorso, la buca 10 ha offerto una gradita pausa dolce grazie ai maestri gelatieri di Ciokkolatte, con gusti unici come la mandorla di Val di Noto e infuso al lime, decorato con lime candito.

Le bevande non erano da meno, con la possibilità di scegliere tra Tassoni Chinotto e Tassoni Cedrata, grazie alla collaborazione con Ferrari Trento.

Ma le sorprese non sono finite.

Alla buca 13, gli chef di [Molino Dallagiovanna](#) hanno deliziato i presenti con pizze gourmet, arricchite da salsa al tartufo nero e gorgonzola DOP Palzola. Il tutto è stato esaltato da un brindisi con Ferrari Trento Maximum Demi-sec, aggiungendo un tocco festoso all'evento.

Alla buca 15, un'altra sosta gourmet ha visto protagonista lo chef Cristian Vuono del ristorante Graya, che ha preparato un panino farcito con ombrina, crema di talli di capperi, cipolline di Tropea arrosto e pomodori secchi, accompagnato da una fresca salsa allo yogurt.

Per completare questa prelibatezza, i vini selezionati dalla cantina Bertani per Rete Valpantena hanno offerto un abbinamento perfetto, con scelte tra Valpolicella Valpantena DOC e Soave Classico DOC "Sereole".

Il gran finale: premi, showcooking e gourmet party



L'ultima tappa gourmet è stata alla buca 18, dove chef Giuseppe Lamanna del ristorante Ca' del Moro Wine Retreat ha conquistato i partecipanti con un peperone arrosto farcito con cipolla di Tropea affumicata e alloro, abbinato ai vini della cantina La Collina dei Ciliegi, tra cui Valpolicella Superiore DOC "Formiga" e Garganega Veronese IGT.

Conclusa la gara, i giocatori hanno avuto modo di rilassarsi e prepararsi alla seconda parte della giornata. Dopo la consegna degli score, è iniziato lo showcooking. Sul palco si sono alternati chef di fama, come Alberto Basso del ristorante Trequarti, che ha deliziato i presenti con un risotto all'aneto, e Tracy Eboigbodin, vincitrice di MasterChef Italia 11, che ha presentato squisiti samosa ripieni di tastasal con salsa al platano e pomodoro.

La giornata è proseguita con le premiazioni, che hanno visto numerosi riconoscimenti per i vincitori della gara, tra cui cofanetti Shiseido, voucher per Cova Montenapoleone e prodotti gourmet come il gorgonzola Palzola.

Non sono mancati premi dedicati ai donatori del progetto "Ci prendiamo cura di te" della Fondazione Francesca Rava NPH Italia ETS, a conferma dell'impegno del Circuito Ristogolf 2024 per il sociale.

A chiudere la giornata, un esclusivo Gourmet Party sulla terrazza con vista sui fairway. I partecipanti hanno potuto gustare l'olio extravergine d'oliva Coppini Arte Olearia servito su pane di farro, oltre a una cena accompagnata dai vini della Rete Valpantena e dalle bollicine di Ferrari Maximum Blanc de Blancs Trento DOC.

La serata è stata animata da spettacoli di magia, musica e la mixology firmata Bulk Mixology Food Bar, con cocktail a base di Cointreau e Cognac Rémy Martin V.S.O.P.

In attesa dell'evento conclusivo in Toscana



Dopo una giornata di golf, cibo gourmet e tanto divertimento, l'appuntamento si sposta ora all'Evento Conclusivo del Circuito Ristogolf 2024.

Dal 4 al 6 ottobre 2024, i Ristogolfisti si ritroveranno in Toscana, tra il Gallia Palace Beach Golf Spa Resort e il Riva Toscana Golf Resort, per un ultimo weekend di competizione e convivialità all'insegna del motto: "Giocare a golf, mangiare bene, bere bene e divertirsi!". Un finale perfetto per un circuito che ha saputo unire sport, cucina e spettacolo.

a cura di Redazione Italian Gourmet per Ristogolf

