

Home > Golf > Ristogolf, chiusa in bellezza la rassegna con la quinta tappa nel giardino...



Ristogolf, chiusa in bellezza la rassegna con la quinta tappa nel giardino botanico del Golf Club Padova

By Redazione - 13 Settembre 2024



Tutte le cose belle hanno un inizio e una fine: e così anche il Circuito Ristogolf 2024 by Allianz è giunto alla sua quinta e ultima emozionante tappa, in attesa di festeggiare la fine di questa edizione con uno speciale Evento Conclusivo in Toscana. Mercoledì 4 settembre i Ristogolfisti si sono ritrovati presso il Golf Club Padova, un giardino botanico con un percorso di 18 buche situate ai piedi dei Colli Euganei in un lotto di 70 ettari confinante con la seicentesca Villa Barbarigo. Ad accoglierli una colazione da favola, firmata dal ristorante Da Vittorio F.lli Cerea, con una selezione golosa di croissanteria, biscotteria e la frutta fresca di Ginesi. Non sono mancati i pancake espressi serviti con le confetture Agrimontana, oltre a caffetteria calda e acqua naturale e frizzante Valverde. Una bella mattinata di sole e un gustoso inizio di giornata: cosa volete di più? Ovviamente, una gara da pro.



Prende quindi il via la quinta gara di Ristogolf al Golf Club Padova. Lasciata la clubhouse per il fairway, la prima tappa gourmet non tarda ad arrivare. Siamo alla buca 3, dove i Ristogolfisti possono assaggiare un delizioso Panino con melanzane alla parmigiana firmato dal ristorante Da Vittorio F.lli Cerea, accompagnato da acqua frizzante Valverde aromatizzata con sciroppo Acqua delle Stelle, disponibile nelle versioni alla menta o alla lavanda, oppure da un Valpolicella Superiore DOC della cantina Ripa della Volta per Rete Valpantena.



Alla buca 5, ritroviamo estro e creatività di chef Fabio Groppi per Koppert Cress, con una raffinata proposta gourmet: Cremoso di capra, ananas con Cardamom Leaves, cetriolo in osmosi al gin tonic con Borage Cress e olio alla Planifolia Black Vanilla. Il wine pairing è un calice di Champagne Telmont Réserve Brut (thanks to Rémy Martin). Una pausa per gli appassionati gourmand.



Proseguiamo verso la buca 8, dove chef Domenico Pasculli per MartinoRossi ha preparato delle croccanti Polpette estive vegetali con maionese vegetale al wasabi, utilizzando i prodotti veggie della linea di MartinoRossi. Per valorizzare al meglio questi sapori, l'abbinamento a cura di Costa Arènte per Rete Valpantena è una scelta tra Valpolicella Valpantena Superiore DOC e Lugana DOC.



Siamo ormai a metà della gara ed è il momento di una dolce pausa. Alla buca 10 i maestri gelatieri di Ciokkolatte – Il Gelato Che Meriti (Padova) con i loro deliziosi gelati artigianali, realizzati con la frutta candita e gli ingredienti di Agrimontana. Un gusto in particolare: mandorla di Val di Noto con un infuso al lime decorata con una rondella di lime candita. Si sorseggia un fresco drink: Bitter Tass, Chinotto Tassoni o Cedrata Tassoni (thanks to Ferrari Trento).



Il pomeriggio prosegue tra divertimento, risate e allegria... e ovviamente con tante prelibatezze. Ecco infatti che alla buca 13 ci accolgono gli chef di Molino Dallagiovanna con le loro irresistibili proposte di pizza gourmet, impreziosite da salsa al tartufo nero di Appennino Food Group e dalla selezione di gorgonzola DOP Palzola. Troviamo Ferrari Trento Maximum Demi-sec: con le bollicine, un brindisi è d'obbligo. Dopo qualche colpo, alla buca 15, chef Cristian Vuono del ristorante Graya del Golf Club Padova ci delizia con un Panino farcito con ombrina, crema di talli di capperi, cipolline di Tropea arrosto, pomodori secchi e salsa allo yogurt. Il tutto esaltato dai vini della cantina Bertani per Rete Valpantena: Valpolicella Valpantena DOC e Soave Classico DOC "Sereole".



Alla buca 18, chef Giuseppe Lamanna del ristorante Ca' del Moro Wine Retreat (Grezzana – VR) conquista il palato dei Ristogolfisti con un Peperone arrosto con cipolla di Tropea affumicata e alloro. La selezione wine è della cantina La Collina dei Ciliegi – Rete Valpantena con Valpolicella Superiore DOC "Formiga" e Garganega Veronese IGT "Ca' del Moro". In ogni buvette, sempre presente l'acqua naturale e frizzante di Valverde a rinfrescare i giocatori.



Tee dopo tee, i nostri Ristogolfisti hanno partecipato a numerose attività dei nostri sponsor: Allianz, Haier che ha presentato i nuovi elettrodomestici, Callaway, Mepra in collaborazione con Martina Iacovone Osteopata che ha riservato ai nostri giocatori una consulenza direttamente sul campo, Grupo Adma e Fondazione Francesca Rava.

Consegnati gli score, la gara volge al termine e ci si prepara per la seconda parte della giornata, all'insegna del relax e delle golosità! Dopo il soundcheck di Lowill – Lorenzi Group, i nostri protagonisti vengono microfonati e sulle note del jingle "Ristogolf Waggle Waggle", tutto è pronto per lo showcooking moderato da Passione Gourmet. Come di consueto, si parte con un intrigante wine tasting al buio per Rete Valpantena, seguito dalla mixology di Alberto Baù del Bulk Mixology Food Bar Giancarlo Morelli, che ha mostrato la ricetta di un cocktail a base di Cointreau, bollicine Ferrari Trento e Cognac Rémy Martin V.S.O.P.



Sulla cucina attrezzata con i nuovi elettrodomestici Haier, Main Sponsor del Circuito Ristogolf 2024 by Allianz, e con pentole Mepra, ad aprire lo showcooking food è chef Alberto Basso del ristorante Trequarti (Val Lione – VI) e presidente di JRE Italia, che ha incantato i presenti con un Risotto all'aneto dai sapori perfettamente bilanciati. A seguire, chef Tracy Eboigbodin, vincitrice di MasterChef Italia 11, con squisiti Samosa ripieni di tastasal e una delicata salsa al platano e al pomodoro. Esperienze di gusto da ricordare!

Al termine dello showcooking l'attenzione va alle premiazioni di gara con Dario Colloi, direttore Ristogolf, Alvise Arvalli e Daniele Binda, rispettivamente presidente e direttore del Golf Club Padova.



Numerosi premi, dai cofanetti Shiseido al telo da golf logato Axpo Italia, dal voucher Cova Montenapoleone 1817 al cofanetto selezione gorgonzola Palzola, e tanti tanti altri.

Estrazione di premi dedicata ai generosi donatori per il progetto “Ci prendiamo Cura di Te” della Fondazione Francesca Rava NPH Italia ETS.



Foto di rito per l'album dei ricordi, e ci spostiamo sulla splendida terrazza vista fairways per il Gourmet Party a cura del ristorante Da Vittorio F.lli Cerea. Ma non prima di aver assaggiato l'olio extravergine d'oliva Coppini Arte Olearia servito su pane di farro, dando il via alla serata tra brindisi, sorrisi, musica e tanto divertimento. Il menù della cena è stato accompagnato dai vini delle cantine della Rete Valpantena, Ferrari Maximum Blanc de Blancs Trento Doc, e arricchito da spettacoli di magia e musica.



La serata non poteva che concludersi con marrons glacés Agrimontana, cognac Rémy Martin V.S.O.P., sigari MastroTornabuoni Compagnia Toscana Sigari, cioccolato di Chocolate Academy e la mixology firmata Bulk Mixology Food Bar Giancarlo Morelli, con Gian the Gin e Cointreau.



L'arrivederci è all'Evento Conclusivo del Circuito Ristogolf 2024 by Allianz, che si terrà il 4-5-6 ottobre 2024 al Gallia Palace Beach Golf Spa Resort 5* Punta Ala- Relais & Châteaux e al Riva Toscana Golf Resort. Una tre giorni all'insegna del motto "Giocare a golf, mangiare bene, bere bene e tanta voglia di divertirsi!" – in puro spirito Ristogolf. (Fonte: Ristogolf)



Mi piace 1

