

CIRCUITI

# Il Golf Club Padova ospita l'ultima tappa del Circuito Ristogolf 2024 by Allianz: gourmet e golf in perfetta armonia

**N** BY REDAZIONE · 17/09/2024 · 4 MINUTI DI LETTURA



Il Circuito Ristogolf 2024 by Allianz ha raggiunto la sua 5a e ultima tappa al Golf Club Padova, in una giornata ricca di emozioni e sorprese per i partecipanti, in attesa del gran finale in Toscana.

Mercoledì 4 settembre, i Ristogolfisti si sono dati appuntamento in un vero e proprio giardino botanico ai piedi dei Colli Euganei, un percorso da 18 buche che si estende per 70 ettari nei pressi della seicentesca Villa Barbarigo.

La giornata è iniziata nel migliore dei modi con una colazione d'eccellenza firmata dal ristorante Da Vittorio F.lli Cerea. Croissant, biscotti e frutta fresca offerta da Ginesi hanno dato energia ai partecipanti, accompagnati da pancake con confetture Agrimontana e bevande di Valverde.



Subito dopo la colazione, è iniziata la competizione. Ogni buca è stata un'occasione per deliziare il palato con proposte gastronomiche raffinate, che hanno trasformato l'evento in un'esperienza unica di sport e gourmet.

## Il percorso gastronomico

La prima sosta alla buca 3 ha offerto un delizioso panino con melanzane alla parmigiana di Da Vittorio F.lli Cerea, accompagnato da Valpolicella Superiore DOC della cantina Ripa della Volta per Rete Valpantena o dall'acqua frizzante aromatizzata con sciroppi di Acqua delle Stelle (alla menta o alla lavanda).

Alla buca 5, lo chef Fabio Groppi per Koppert Cress ha conquistato i golfisti con un cremoso di capra, ananas con Cardamom Leaves, cetriolo in osmosi al gin tonic con Borage Cress e olio alla Planifolia Black Vanilla, accompagnato da un calice di Champagne Telmont Réserve Brut offerto da Rémy Martin.



Proseguendo verso la buca 8, lo chef Domenico Pasculli per MartinoRossi ha deliziato i giocatori con polpette estive vegetali e maionese al wasabi, utilizzando i prodotti *veggie* della linea di MartinoRossi, perfettamente abbinate a vini di Costa Arente per Rete Valpantena: il Valpolicella Valpantena Superiore DOC e il Lugana DOC.

Una pausa dolce ha atteso i golfisti alla buca 10, con i gelati artigianali dei maestri gelatieri di Ciokkolatte – Il Gelato Che Meriti (Padova), serviti con frutta candita ed ingredienti di Agrimontana. Da provare il gusto mandorla di Val di Noto con un infuso al lime ed una rondella di lime candita. Con il gelato si sorseggia un fresco drink: Bitter Tass, Chinotto Tassoni o Cedrata Tassoni (thanks to Ferrari Trento).





Alla buca 13, gli chef di Molino Dallagiovanna hanno sorpreso tutti con pizza gourmet al tartufo nero di Appennino Food Group e gorgonzola DOP Palzola, accompagnata dalle bollicine di Ferrari Trento Maximum Demi-sec.

Dopo due buche, alla 15, lo chef Cristian Vuono del ristorante Graya del Golf Club Padova ha proposto un panino farcito con ombrina crema di talli di capperi, cipolline di Tropea arrosto, pomodori secchi e salsa allo yogurt, abbinato ai vini della cantina Bertani per Rete Valpantena: Valpolicella Valpantena DOC e Soave Classico DOC "Sereole".



Ed infine, alla buca 18, lo chef Giuseppe Lamanna del ristorante Ca' del Moro Wine Retreat (Grezzana – VR) ha presentato un peperone arrosto con cipolla di Tropea affumicata e alloro, in abbinamento ai vini della cantina La Collina dei Ciliegi – Rete Valpantena con Valpolicella Superiore DOC “Formiga” e Garganega Veronese IGT “Ca' del Moro”.

## Attività e intrattenimento

Durante la giornata, i partecipanti hanno avuto l'opportunità di prendere parte a numerose attività organizzate dagli sponsor dell'evento: Allianz, Haier, Callaway, Mepra in collaborazione con Martina Iacovone Osteopata, Grupo Adma e Fondazione Francesca Rava.

Alla fine della competizione, i Ristogolfisti si sono goduti il relax con un soundcheck di Lowill – Lorenzi Group e l'immane showcooking moderato da Passione Gourmet. Prima il wine tasting al buio di 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.

Gli chef protagonisti dello showcooking sono stati: Alberto Basso del ristorante Trequarti (Val Liona – 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.





La giornata si è conclusa con la premiazione dei vincitori e l'estrazione di premi a favore del progetto benefico "Ci prendiamo Cura di Te" della Fondazione Francesca Rava NPH Italia ETS. Tra i premi, cofanetti Shiseido, teli da golf Axpo Italia, e selezioni di gorgonzola Palzola.

Dario Colloi, direttore Ristogolf, Alvise Arvalli e Daniele Binda, rispettivamente presidente e direttore del Golf Club Padova hanno condotto la cerimonia di premiazione, seguita dal Gourmet Party sulla splendida terrazza del Circolo.



Il menù esclusivo, curato dal ristorante Da Vittorio F.lli Cerea, è stato preceduto da un assaggio di olio extravergine d'oliva Coppini Arte Olearia servito su pane di farro ed accompagnato dai vini delle cantine della Rete Valpantena e dalle bollicine di Ferrari Maximum Blanc de Blancs Trento DOC.

La serata è stata impreziosita da spettacoli di magia e musica, e si è conclusa con un dolce finale di 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.



## Il gran finale in Toscana

Il Circuito Ristogolf 2024 by Allianz si concluderà con un evento speciale, 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. Sarà un weekend all'insegna del golf, della cucina raffinata e del divertimento, in pieno stile Ristogolf.



Ristogolf



Autore

**Redazione**