

Home > Golf > Ristogolf, l'evento conclusivo in Toscana al Gallia Palace Beach Golf



Ristogolf, l'evento conclusivo in Toscana al Gallia Palace Beach Golf

By Redazione - 18 Ottobre 2024



Il gran finale della stagione Ristogolf 2024 ha trovato la sua cornice perfetta tra il verde della Maremma e il blu del golfo Toscano. Tra benessere, natura, sport e gusto, l'Evento Conclusivo del Circuito Ristogolf 2024 by Allianz si è svolto il 4-5-6 ottobre in una tre-giorni che ha rispettato il motto dell'evento: "Giocare a golf, mangiare bene, bere bene e divertirsi alla grande!".



CENA DI BENVENUTO – LA PAGODA GALLIA BEACH

L'appuntamento per dare inizio al weekend è al Gallia Palace Beach Golf Spa Resort 5* Punta Ala – Relais & Châteaux, un gioiello affacciato sul mare, con vista sull'Isola d'Elba. Ed è proprio nella Pagoda del Gallia Beach Club – con uno splendido tramonto fronte mare – che comincia la Cena di Benvenuto con un calice di Champagne Telmont, Reserve Brut by Rémy Martin. A salutare gli ospiti il direttore esecutivo Dario Colloï insieme al vice-presidente Ristogolf Giancarlo Morelli e al padrone di casa Andrea Ansaldi, discendente della famiglia Gallia. Sul palco anche Mariavittoria Rava, presidente della Fondazione Francesca Rava – NPH Italia ETS, per consegnarle un ricordo dalla collaborazione con Ristogolf: una tela autografata da tutti gli chef che hanno preso parte al Circuito Ristogolf 2024 by Allianz.



Ecco che si apre la cena con tante isole di gusto. A curare l'ampia proposta di piatti Fabrizio Reffo, executive chef del Gallia Palace Resort che, assieme alla sua numerosa brigata, ha scelto di presentare i sapori autentici della Toscana, le tradizioni locali e i prodotti del territorio. Un'entrée con i crostini tipici toscani: datterini e burrata di bufala maremmana, fegatini di anatra con tartufo nero e funghi porcini Appenino Food. Un tagliere di salumi e formaggi locali, arricchito dalle selezioni di gorgonzola Palzola e di Parmigiano Reggiano, a soddisfare i più golosi. Senza dimenticare i finger maremmani new style, con code di gambero al lardo di Colonnata, polpo all'elbana, stoccafisso alla livornese e un mix di gusti che ha stupito tutti, ed era solo l'inizio. Primi piatti caldi, la schiaccina cotta nel forno a legna, carne e pesce alla griglia, Terra e Mare di Toscana con il maialino da latte e il cacciucco, e tantissime altre proposte prelibate: i Ristogolfisti hanno avuto l'imbarazzo della scelta.



Sempre alla cena di benvenuto ritroviamo anche gli chef Pier Giorgio Parini per Koppert Cress con il suo innovativo brasato di kiwi, Planifolia Black Vanilla, Bicolor Mustard Cress, Sansho Leaves e Kaffir Lime Leaves e Fabrizio Barontini per MartinoRossi che ha sorpreso con le sue creazioni plant-based: lasagna vegetale e crêpe all'arancia con crema spalmabile vegetale al cacao. Dal buffet dei dolci, colorate e spettacolari creazioni di chef Fabrizio Reffo, cioccolato della Chocolate Academy e i marrons glacés di Agrimontana. In abbinamento durante l'intera serata, acqua naturale e frizzante Valverde, e un'ampia selezione di vini della Rete Valpantena: La Collina dei Ciliegi, Garganega Veronese IGT "Ca' del Moro" e Valpolicella Superiore DOC "Formiga"; Bertani, Soave Classico Original Vintage Edition e Secco Vintage Edition; Costa Arènte, Lugana DOC e Valpolicella Valpantena Superiore DOC; Ripa della Volta, Valpolicella Ripasso DOC. E per le bollicine – ovviamente – Ferrari Maximum Blanc de Blancs, Trento doc.



A conclusione della cena, premiazione alla Miglior Buvette del Circuito Ristogolf 2024 by Allianz: tra gli chef e gestori dei ristoranti dei golf club ospitanti le cinque tappe il premio è stato assegnato a Giovanni Maretti del ristorante Golf dei Laghi che in buca 18 ha realizzato Cuore di capasanta arrostito al burro di cacao con gazpacho d'anguria, cipolla di tropea marinata e crumble al caffè.

Grazie alla generosità degli Sponsor e dei Ristogolfisti, si è svolta la Lotteria di Beneficenza, ulteriore occasione per fare del bene a favore del Charity Partner, in compagnia dei due ospiti d'onore della serata e testimonial della Fondazione Francesca Rava: il volto tv Eleonora Incardona e lo speaker radiofonico Claudio Guerrini.

Con i sigari di Compagnia Toscana Sigari, il cognac Rémy Martin V.S.O.P. e la mixology di Alberto Baù del Bulk Mixology Food Bar Milano, che ha preparato una selezione di cocktail con Gian The Gin by Bulk, il bitter e le bibite Tassoni, la cena finisce, ma la serata continua con musica, balli e sorrisi.



LA GARA FINALE AL RIVA TOSCANA GOLF RESORT

Dopo il risveglio vista mare e una ricca colazione, i Ristogolfisti raggiungono il Riva Toscana Golf Resort per la gara a coppie dei finalisti del Circuito Ristogolf 2024 by Allianz e la gara individuale degli Amici Ristogolf. Welcome e warm-up in campo pratica in attesa della presentazione di tutti i team in gara, in compagnia di Dario Colloï, direttore di Ristogolf, Paolo Negroni e Gianni Panaro, rispettivamente presidente e direttore del Riva Toscana Golf Resort. Si procede con il ritiro degli score e dello snack box, con le barrette Mr. Beans 100% legumi italiani by MartinoRossi, Parmigiano Reggiano e acqua naturale e frizzante Mood, prima di iniziare il gioco.



Il circolo che ospita la Gara Finale di Ristogolf 2024 è uno splendido percorso di recente apertura, con panorami mozzafiato sulla Maremma e sul golfo Toscano: in una giornata di sole come questa, si vede persino la Corsica!

Alla gara finale si fa tutto in grande: ed è per questo che in clubhouse gli chef hanno allestito un goloso Villaggio degustazione. Qui troviamo il resident chef Francesco Seravalle del ristorante Paspalum by Riva Toscana impegnato alla griglia per servire il suo Spiedino in rete con pane toscano. L'alternativa veggie è curata da chef Fabrizio Barontini per Martino Rossi, con il suo burger vegetale e una deliziosa maionese vegana.



Non può ovviamente mancare la Pizza Gourmet preparata dai maestri pizzaioli Walter Zanoni e Salvatore Polo di Molino Dallagiovanna e cotta nei forni Haier. In abbinamento alle loro proposte, anche una selezione casearia d'eccellenza con gorgonzola Palzola e Parmigiano Reggiano. Momento dolce in compagnia di Agrimontana e del gelato artigianale del maestro gelatiere Gianfrancesco Cutelli della gelateria De'Coltelli di Pisa con i suoi irresistibili gusti fra cui: noce con zenzero candito, cassata e mandorla con scorzetta di limone candito.



Dalle postazioni beverage, diverse opzioni per accompagnare le proposte food: in prima linea Rete Valpantena, con le etichette Valpolicella Superiore DOC della cantina Ripa della Volta, Lugana DOC e Valpolicella Valpantena Superiore DOC di Costa Arènte, Soave Classico DOC "Sereole" e Valpolicella Valpantena DOC di Bertani, Garganega Veronese IGT "Ca' del Moro" e Valpolicella Superiore DOC "Formiga" della Collina dei Ciliegi e gli sciroppi all'estratto di lavanda e di menta Acqua delle Stelle. Ci sono poi le bollicine di Ferrari Maximum Demi Sec, Trento DOC, il cocktail Bitter Tass, le rinfrescanti bibite Tassoni Chinotto e Tonica al cedro, e l'acqua Valverde naturale e frizzante. Al termine della gara, e degli assaggi, le premiazioni ai vincitori delle due gare, ma anche a chi non è salito sul podio... perché a Ristogolf si divertono tutti!



LA CENA DI GALA AL GALLIA PALACE BEACH GOLF SPA RESORT 5* PUNTA ALA, RELAIS & CHÂTEAUX

Rimaniamo al Gallia Palace Beach Golf & Spa Resort 5* di Punta Ala per la cena di gala a conclusione del Circuito Ristogolf 2024 by Allianz. Tante emozioni e voglia di festeggiare: anche quest'anno gli appuntamenti con Ristogolf sono stati ricchi di tante prelibatezze e divertimento.



Il via alla serata è a bordo piscina con l'aperitivo di Fabrizio Reffo chef del Gallia Palace Resort. Tanti finger food squisiti tra cui la fondutina di pecorino di Pienza con ovetto di quaglia a bassa temperatura e lamelle di tartufo nero Appenino Food, la polentina morbida MartinoRossi con gorgonzola dolce Palzola al cucchiaino e polipo croccante con pappa al pomodoro e spuma di burrata. Nei calici, le bollicine di Ferrari Perlé, Trento doc.



Ci si accomoda al tavolo per gustare il menu realizzato a più mani dagli chef di Ristogolf: si comincia con il presidente chef Enrico Cerea del ristorante Da Vittorio F.lli Cerea (Brusaporto BG) e il suo cappuccino di spuma di patate, funghi Appennino Food e sedano rapa, accompagnato da una briochina farcita con crema di porcini, in abbinamento al Valpolicella Ripasso Valpantena DOC di Bertani. Il primo piatto, Le Gigiotte – un assoluto di pecorino toscano, polpette di picio, e pere Agrimontana, è di chef Roberto Rossi del ristorante Silene (Pescina, GR), servito con il Valpolicella Ripasso DOC della cantina Ripa della Volta. Si prosegue con il piatto del vice-presidente Ristogolf Giancarlo Morelli, dell'omonimo ristorante a Milano: crema di mais morbida con cuor di filetto, funghi e tartufo Appennino Food, in pairing con il Valpolicella Superiore DOC "Formiga" de La Collina dei Ciliegi. La dolce chiusura del percorso è con il Riso Latte del pastry chef Diego Poli della Chocolate Academy Milano, un puro omaggio al golf, accompagnato dal Recioto della Valpolicella di Costa Arènte. L'acqua frizzante e naturale è sempre Valverde, mentre il cestino di pane è a cura di Molino Dallagiovanna.



A rendere la serata ancora più speciale, la presenza degli ospiti d'onore Eleonora Incardona e Claudio Guerrini, che hanno portato fascino e vivacità sul palco. Dopo i sentiti ringraziamenti da parte di Dario Colloi, Chicco Cerea e Giancarlo Morelli agli Sponsor che hanno sostenuto questa edizione, è giunto il momento di consegnare l'assegno di 14.000 euro alla Fondazione Francesca Rava NPH Italia ETS. Questa donazione – raccolta durante gli appuntamenti dell'edizione 2024 del Circuito Ristogolf grazie alla generosità dei Ristogolfisti, Sponsor e ospiti – contribuirà al progetto "Ci prendiamo Cura di Te", volto a contrastare la povertà sanitaria tra i minori in Italia.

L'applauso finale va a tutti gli chef che hanno cucinato in questa tre-giorni, insieme a loro sul palco la brigata di cucina e tutto lo staff di sala.



La serata si conclude in dolcezza con una selezione di marrons glacés, tartelletta con arancia candita, torroncino realizzati da Roberto Rossi con i prodotti Agrimontana e le praline artigianali di Diego Poli della Chocolate Academy di Milano. A seguire, gli ospiti hanno potuto godere di una dimostrazione e degustazione di sigari curata dalla Compagnia Toscana Sigari, accompagnata da cioccolato e cognac Rémy Martin V.S.O.P. I brindisi continuano con gli esclusivi cocktail firmati da Alberto Baù del Bulk Mixology Food Bar di Milano.



Un fine settimana spumeggiante. Buca dopo buca. Piatto dopo piatto. Sorriso dopo sorriso. La meravigliosa esperienza del Circuito Ristogolf 2024 by Allianz è giunta alla sua conclusione: ora non resta, che aspettare e darci appuntamento per l'anno prossimo con tante belle novità. Perché – come dice il direttore esecutivo Dario Colloi – “Ristogolf continua ad evolversi, e non vediamo l'ora di stupirvi anche nel 2025!”.

(Fonte: Ristogolf)



Mi piace 1

