



Italia a Tavola

CHECK-IN

APP DOWNLOAD  

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Mercoledì 08 Gennaio 2025 | aggiornato alle 10:37 | 109952 articoli pubblicati

SALUTI

HOME » HORECA E PROFESSIONISTI » CUOCHI

Il Circuito Ristogolf by Allianz chiude l'anno con il Gran Galà per gli sponsor

Il Gran Galà degli Sponsor di Ristogolf 2024 ha celebrato partner e sponsor al Tower47 di Milano, con una cena esclusiva firmata da chef stellati, tra cui Enrico Cerea e Alberto Basso, e un brindisi finale

16 dicembre 2024 | 09:26



Dopo il gran finale di stagione con l'evento conclusivo del Circuito Ristogolf 2024 by Allianz al Gallia Palace Resort Relais & Châteaux a Punta Ala, Ristogolf ha saputo sorprendere con un ultimissimo ed esclusivo appuntamento. Il ritorno a Milano per il Gran Galà degli Sponsor in una location d'eccezione: Tower47, al 47° piano della Torre Allianz che con i suoi 200 metri d'altezza è la location per eventi più alta d'Italia.



La Torre Allianz, location del Gran Galà degli Sponsor di Ristogolf

La Serata dedicata agli sponsor del Circuito Ristogolf 2024 by Allianz

Qui si è svolta una splendida serata dedicata a tutti gli Sponsor che hanno supportato e reso possibile lo svolgimento della 12ª edizione del Circuito Ristogolf by Allianz: il Title Sponsor Allianz e il Main Sponsor Haier; tutti i Premium Sponsor, i Partner Sponsor, gli Official Supplier e i Media Partner. Un grazie anche alla Fondazione Francesca Rava, Charity Partner del Circuito Ristogolf 2024 by Allianz.



Un momento della serata dedicata agli sponsor del Circuito Ristogolf 2024 by Allianz

Gli ospiti, tra saluti e vista panoramica con doppia esposizione sulla città di Milano e oltre, sono stati accolti con un benvenuto standing a cura dello chef e presidente Ristogolf, **Chicco Cerea**, ristorante **Da Vittorio F.lli Cerea** (Brusaporto - BG). Una kermesse di finger food uno più sfizioso dell'altro, solo per citarne alcuni: Polentina MartinoRossi alla crema di tartufo nero d'estate Appennino Food con taleggio; Crema di lenticchie MartinoRossi con ragù di scoglio; Gorgonzola dolce Palzola, pane tostato e crema ai fichi caramellati; Parmigiano Reggiano, noci, balsamico e pere decane fresche. Nei calici per il brindisi d'inizio più proposte, dalle bollicine italiane con **Ferrari Trento**, al cocktail Bitter Tass di **Tassoni**, fino alla variante analcolica con acqua frizzante **Valverde** aromatizzata con sciroppo all'estratto di Lavanda o Menta, **Acqua delle Stelle**.

Menu d'eccellenza per Ristogolf firmato da chef stellati

Chicco Cerea e **Dario Colloi**, rispettivamente presidente e direttore esecutivo di Ristogolf, insieme al Dott. **Sergio Balbinot** per Allianz, Title Sponsor e padrone di casa, accompagnati da **Martina Colombari**, madrina d'eccezione della Fondazione Francesca Rava, hanno dato il benvenuto agli ospiti, presentato gli chef in scena e introdotto il tema dell'Omaggio: una serata da parte di Ristogolf per ringraziare i Partner e gli chef che hanno realizzato i piatti. Si è così proseguito al tavolo per scoprire il menu.

Sfoggia la gallery

1/3

Sfoggia la gallery

2/3





Ha iniziato lo chef **Alberto Basso**, ristorante **Trequarti** (Val Liona - VI) e **presidente Associazione JRE-Jeunes Restaurateurs Italia** con un "Omaggio alla Terra e al Mare": Fagioli MartinoRossi in umido, cozze di Chioggia, ricci di mare, polvere di aglio nero fermentato e olio al prezzemolo. È seguito lo chef **Claudio Di Bernardo**, Grand Hotel Rimini (Rimini) e **presidente Associazione Italiana Food&Beverage Manager** con un "Omaggio a Federico Fellini": Ris'otto e mezzo, risotto al Parmigiano Reggiano con salsa di mosto cotto e mela golden. È stata poi la volta di chef **Chicco Cerea**, ristorante **Da Vittorio F.lli Cerea** (Brusaporto - BG) con un "Omaggio a Milano": Guancetta di vitello con spuma allo zafferano. Hanno concluso i pastry chef **Enrico Rizzi** e **Paolo Venneri**, pasticceria **Cova Montenapoleone 1817** (Milano) con un doppio Omaggio: "alla Tradizione" con il Tiramisù Cova - e "alle Feste" con il Panettone Cova.

L'accompagnamento vino è stato selezionato da **Rete Valpantena** grazie alle cantine **Costa Arènte**, **Bertani**, **La Collina dei Ciliegi** e **Ripa della Volta**. Nuovamente le bollicine per il brindisi finale con **Champagne Telmont**. Come si dice, dulcis in fundo... marrons glacés **Agrimontana**, degustazione cognac **Rémy Martin V.S.O.P.**, e la mixology con **Gian The Gin**, **Cointreau** e bibite **Tassoni** a cura di **Bulk Giancarlo Morelli Milano**.

L'arrivederci è per il prossimo anno con tante sorprese sempre più coinvolgenti sia per gli amanti del golf che per i gourmand.

Maggiori informazioni su www.ristogolf.com

© Riproduzione riservata

STAMPA

HOME » HORECA E PROFESSIONISTI » CUOCHI

» Il Circuito Ristogolf by Allianz chiude l'anno con il Gran Galà per gli sponsor - Italia a Tavola



CIRCUITO RISTOGOLF 2024 BY ALLIANZ	GRAN GALÀ	SPONSOR	MARTINOROSSI	APPENNINO FOOD	PALZOLA	
PARMIGIANO REGGIANO	FERRARI TRENTO	TASSONI	VALVERDE	RETE VALPANTENA	COSTA ARÈNTE	BERTANI
LA COLLINA DEI CILIEGI	RIPA DELLA VOLTA	CHAMPAGNE TELMONT	AGRIMONTANA	RÉMY MARTIN	ENRICO CERA	
DARIO COLLOI	SERGIO BALBINOT	MARTINA COLOMBARI	ALBERTO BASSO	CLAUDIO DI BERNARDO	ENRICO RIZZI	
PAOLO VENNARI						

"Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un'informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell'enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l'utilizzo dei diversi media disponibili"

Alberto Lupini