

FOOD & BEVERAGE

Ristogolf 2024: la seconda tappa al Molinetto Country Club di Cernusco

REDAZIONE 1 Giugno 2024



Dalle specialità del ristorante Da Vittorio a quelle di Pasticceria Cova, i ristogolfisti si sono riuniti per la seconda tappa di Ristogolf

La seconda tappa del Circuito **Ristogolf 2024 by Allianz** ha riunito i ristogolfisti al Molinetto Country Club di Cernusco sul Naviglio (Mi). L'evento si è aperto con la colazione curata dal ristorante **Da Vittorio** a base di croissanteria e biscotteria della **Pasticceria Cova Montenapoleone 1817**, frutta fresca di Ginesi. E ancora, pancake con confetture Agrimontana, caffetteria calda e acqua naturale e frizzante Valverde.



La prima pausa gourmet è stata organizzata alla buca 4, con un gelato artigianale preparato da **Gelateria – il Gelato della Fattoria** per Agrimontana, e la possibilità di scegliere tra il Bitter Tass, novità di Tassoni, e una tonica al cedro Tassoni (thanks to Ferrari Trento).

Cucina e solidarietà

Cucina ma anche momenti di solidarietà. Alla buca 5, le volontarie di **Fondazione Francesca Rava Nph Italia Ets** hanno raccontato il progetto 'Ci prendiamo cura di te', selezionato da Ristogolf per la raccolta fondi, contro la povertà sanitaria dei minori in Italia.

Spazio poi ai resident chef **Antonio Tortora** e **Davide Grilli** del ristorante Molinetto Country Club, che hanno offerto agli ospiti un polpo bruciato al lime, piselli freschi e in crema, bufala sifonata e crumble salato. Il tutto accompagnato da un calice di vino della Rete Valpantena: **Valpolicella Superiore Doc Formiga** o Garganega Veronese Igt Ca' del Moro della cantina La Collina dei Ciliegi.

Una buca di gioco e un'altra di degustazione: alla numero 8 chef **Pier Giorgio Parini** che – per Koppert Cress – ha proposto un viaggio culinario con la sua interpretazione di 'Bananaganush' con Kaffir Lime Leaves, yogurt e Zorri Cress.

Ristogolf 2024: dalla pizza gourmet al maxi toast

Per il wine pairing la doppia scelta della Rete Valpantena firmata **Costa Arènte**. Ad attendere gli ospiti alla buca 10 **Molino Dallagiovanna**, con una proposta a base di pizza gourmet – pala romana con salsa al pomodorino confit, bufalina, salsa di basilico e basilico asiatico in foglia – focaccia con gorgonzola Palzola e Ferrari Trento F1 Edition.

Il percorso è proseguito in buca 13 con chef **Fabrizio Barontini**, che ha offerto un piatto 100% plant-based di MartinoRossi: chili vegetale, frittata all'uovo vegetale ed erbe aromatiche. Il tutto valorizzato da Rete Valpantena con due etichette di cantina Bertani: Valpolicella Valpantena Doc e Soave Classico Doc Sereole.

Si riparte alla volta della buca 15 per il maxi toast **Bar Orobica** del ristorante Da Vittorio e un drink a base di sciroppo Acqua delle Stelle nelle versioni alla menta o alla lavanda, oltre a una selezione wine con Valpolicella Superiore Doc della cantina Ripa della Volta per Rete Valpantena.

Momenti di relax al Ristogolf



L'ultima postazione food and beverage ha lasciato spazio alle dolci creazioni di **Pasticceria Cova Montenapoleone 1817**, abbinata alle bollicine di Champagne Telmont, Réserve Brut (thanks to Rémy Martin). Tee dopo tee, i ristogolfisti hanno partecipato a numerose attività degli sponsor dell'evento: Callaway, Mepra con Martina Iacovone Osteopata, Fondazione Francesca Rava, Allianz, Haier, Adma e 3B Meteo.

Terminata la gara, spazio a momenti di relax per i giocatori, con un check-sound di Lowill – Lorenzi Group e lo spettacolo dello showcooking. La presentazione sul palco dello chef e presidente di Ristogolf **Chicco Cerea** è stata preceduta da un wine tasting al buio di **Orazio Vagnozzi** di Passione Gourmet per Rete Valpantena, e la mixology di **Alberto Baù** del Bulk Mixology Food Bar Giancarlo Morelli con un cocktail a base di Cointreau.

Tra gli ospiti d'eccezione anche **Francesco Aquila**, vincitore della decima edizione di MasterChef, che ha portato un'esplosione di sapori, con la zuppa thailandese tom yum con funghi cardoncelli e Gyoza giapponesi con un ripieno mediterraneo 50% pesce e 50% vegetale.

Il premio Allianz

Il pastry chef **Eduardo Gadda** di Pasticceria Cova Montenapoleone 1817, ha saputo conquistare il pubblico con un dessert particolare e innovativo, un mix di ingredienti dolci e salati. Spenti – per un attimo – i fornelli, si sono accesi i riflettori sulle premiazioni, con **Dario Colloi**, direttore di Ristogolf, accompagnato da **Marisa Crescenzo** e **Marco Alessi**, rispettivamente presidente e direttore del Molinetto Country Club.

Tanti i vincitori del **premio Allianz**, che assegna un'ospitalità all'evento conclusivo del Circuito Ristogolf 2024 by Allianz, in programma dal 4 al 6 ottobre al Gallia Palace Resort Punta Ala.

La degustazione di vini



Dopo un assaggio di olio extravergine d'oliva Coppini Arte Olearia su pagnotta di farro, spazio al gourmet party del ristorante **Da Vittorio F.lli Cerea**, con protagonisti i mezzi paccheri alla Vittorio mantecati in sala da chef Chicco Cerea.

La degustazione dei vini delle cantine della **Rete Valpantena** e da Ferrari Maximum Blanc de Blancs, Trento doc, è stata accompagnata dall'intrattenimento di magia e di musica. A conclusione della cena i marrons glacés Agrimontana, il cognac Rémy Martin Vsop, i sigari MastroTornabuoni Compagnia Toscana Sigari, il cioccolato di Chocolate Academy e la mixology del Bulk Giancarlo Morelli con Gian the Gin e Cointreau. Il prossimo appuntamento è per la terza tappa del Circuito Ristogolf 2024 by Allianz, in programma il **3 luglio** al Golf dei Laghi.

Share



in



ARGOMENTI

Yacht & Aviation
Home & Design
Car & Motor
Watch & Jewel
Food & Beverage
Travel & Experience
Art & Style
Newsletter

FACILITY

Access Way

NOTE LEGALI

Informativa sulla Privacy

SOCIAL

@ Instagram
in LinkedIn

Published By Robb Report Italy Under License From Robb Report Media, LLC, A Subsidiary Of Penske Media Corporation.