

Chef in Green, gran finale per il torneo di golf all'insegna dello sport e del gusto

Si è svolta lo scorso 19 ottobre, presso il prestigioso **Golf Club di Tolcinasco di Pieve Emanuele (MI)**, la terz'ultima gara evento dell'edizione 2020, la quinta, di **Chef in Green**, il contest ideato da **Roberta Candus**, editore e direttore della rivista **Golf & Gusto** che unisce chef, sommelier, giocatori e appassionati di golf.



L'obiettivo di Chef in Green è quello di **unire i professionisti della grande cucina italiana**, compresi i sommelier, il personale di sala e gli sponsor in un contesto diverso dal solito, quello dei campi da golf, all'aria aperta e al verde, tra paesaggi unici e aria pura, in tutta sicurezza, poiché nel golf sono rispettate le norme di distanziamento.

Le tappe dell'edizione 2020 di Chef in Green

L'edizione 2020 di Chef in Green si è svolta in maniera ridotta ma, nonostante le difficoltà, è riuscita a portare in campo chef e giocatori da molte regioni d'Italia. La gara di esordio, lo scorso 6 luglio, si è tenuta presso il Golf Club dei Laghi (VA), e le tappe successive al Golf le Fonti (Bo), al Golf Club Lanzo d'Intelvi (Co), al Modena Golf & Country Club (Mo), al Golf Club Le Rovedine (Mi), al Golf Club Castello di Tolcinasco (Mi) e al Golf Club di Asolo.



Il **prossimo 9 novembre**, invece, è previsto un incontro extra, sempre sul campo da **golf di Tolcinasco**, per ringraziare gli chef che hanno aderito al World Pasta Day 2020.

Come si svolge Chef in Green

Gli chef, anche se inesperti di golf, sono abbinati a coppie a golfisti amatoriali e hanno la possibilità di prendere lezioni pratiche e di competere in una **gara a 9 buche**. Le regole del golf, per l'occasione, sono semplificate per rendere il tutto

un momento rilassante e divertente. Le coppie possono avvalersi anche di supporter e ospiti che seguono il gioco.



Nello stesso tempo, i golfisti possono avvicinarsi alla cucina creativa di livello, partecipando a show cooking, degustazione e presentazioni di eccellenze del territorio. Ogni gara, infatti, prevede un **Green Party** e una cena preparata a più mani dagli chef presenti, che collaborano con il resident chef del golf club e utilizzano nelle loro ricette i prodotti presentati.



Durante **l'evento del 19 ottobre 2020** al Golf del Castello di Tolcinasco, alle porte di Milano, immerso nel verde, gli ospiti hanno potuto degustare un piacevole light lunch. Il piemontesissimo **Carlo Zarri del Ristorante Villa San Carlo di Cortemilia (CN)** ha presentato con uno show cooking un risotto con riso Baldo Riserva Riso Testa mantecato all'Elì brut metodo classico della Cantina L'Autin. Mentre **Federico Trobbiani del Ristorante Locatelli di Milano**, ha presentato uno scenografico Riso Buono Artemide al salto ai sapori d'autunno, con zucca, funghi e una chip di grana.



Prima dei risotti c'è stato il tempo di assaggiare i **buonissimi formaggi**, fra cui il pregiato **Montebore**, e i **salumi del Giarolo di Azienda Boschetto** e per finire una vera new entry, lo **stecco gourmet di Agriberroni**, gelato artigianale di ottima qualità immerso nel cioccolato e decorato con frutta secca e prelibatezze. In degustazione i **vini del pinerolese della Cantina L'Autin**, l'acqua liscia o frizzante Bolle Stille e le bibite naturali di Lurisia.

A Chef in Green sfilano anche i produttori

Altri grandi protagonisti di Chef in Green sono i produttori, ben 50 quelli presenti all'edizione di quest'anno, che hanno la possibilità di fare conoscere, degustare e assaggiare i loro prodotti, tra cui riso, pasta, formaggi, salumi, vini, conserve, gelati gourmet, bibite e acque minerali. Ma anche attrezzi da cucina, tra cui pentole coltelli e sifoni.

