

Sui campi da golf vince anche il gusto

Immersi nel verde e in atmosfere di fascino, i golf club hanno le carte in regola per diventare interessanti mete per un pranzo o una cena diversi dal solito. Succede anche a Bergamo, dove alcuni circoli si stanno aprendo a tutti, potenziando l'offerta di ristorazione delle proprie club house. E dove lo chef tristellato Chicco Cerea è l'ideatore di un connubio tra golf e alta cucina che sta portando gusto e ricercatezza in ambienti dove - contrariamente a quanto si può pensare ma perfettamente in linea con l'esigenza di soddisfare la ristretta cerchia dei soci -, predominano proposte semplici e low cost.

Ad offrire un vero e proprio ristorante aperto a tutti sono il Golf Club Rossera di Chiuduno e il Parco dei Colli in città, mentre Cerea è presidente dell'Associazione Ristoratori Golfisti che organizza il circuito di gare Ristogolf, la cui edizione 2016 si è conclusa alcune settimane fa. A lui si sono affiancati altri grandi chef, da Giancarlo Morelli a Davide Scabin e Norbert Niederkofler. «Cucina e golf - spiega Enrico Cerea - hanno qualcosa in comune: ci sfidano a migliorarci di continuo, dettano uno stile, esaltano in noi la precisione e la pazienza».

Ristogolf vuole essere motivo di incontro stimolante tra il mondo del golf, l'universo della ristorazione e l'attenzione verso l'ospite. «Giocare a golf per me è un momento di distensione e rilassamento totale, ma onestamente - confessa - spesso nelle club house non si mangia bene. Questo non per incapacità dei gestori. Il golfista medio sente questo posto casa sua e, di conseguenza, non è disposto a spendere. Gestire un'attività richiede una particolare attenzione alle spese e se i nostri clienti non sono disposti a supportarci, per approvvigionarci con materie prime di qualità, far fronte agli stipendi e a tutti gli altri costi, abbiamo le mani legate».

Invece con Ristogolf si celebra l'alta cucina «perché - spiega ancora Chicco Cerea - vogliamo far passare il concetto che il golf è un bellissimo sport, che impegna molto la testa, e se si accompagna con il mangiare bene il risultato non può essere che un benessere generalizzato». Una sfida accettata dai ristoranti Rossera e dei Colli, che cercano di superare il timore generalizzato delle persone nell'entrare in un circolo di golf con proposte accattivanti.



RISTORANTE DEI COLLI - BERGAMO

Specialità risotti e il brunch della domenica



In posizione privilegiata perché questo golf club si trova a Bergamo, zona Longuelo. La struttura è fresca e immersa nella natura, con un giardino molto grande direttamente sul campo da golf. La gestione è affidata allo chef Moreno Bonacina che, dopo aver lavorato per una decina di anni nella banchettistica e in qualche ristorante, ha deciso di mettersi in gioco e intraprendere questa iniziativa. «Gestisco il ristorante da inizio anno - racconta - e, nonostante inizialmente l'intenzione fosse di proporre una

cucina più elaborata, siamo dovuti scendere a compromessi proponendo una cucina più semplice. La ristorazione nel mondo del golf



In due circoli della Bergamasca la ristorazione si è aperta a tutti ed ha arricchito le proprie proposte. Intanto Chicco Cerea è il promotore dell'associazione Ristoratori Golfisti: «Golf e cucina non sono mai andati troppo d'accordo, invece è un binomio che può funzionare»



RISTORANTE ROSSERA - CHIUDUNO

Materie prime ricercate, per fare la differenza



è un'attività molto difficile; siamo riusciti ad aprire al pubblico, ma la gente è intimorita nell'entrare in un golf club». Anche la sua percezione è che il golfista ricerchi la semplicità in un piatto e che, nonostante l'immaginario possa suggerire il contrario, faccia attenzione all'aspetto economico.

Ma lo chef Bonacina va avanti, proponendo il pranzo di lavoro ad un prezzo molto competitivo, che va dai 10 ai 15 euro, e la domenica un brunch con un buffet che tra i golfisti e non sta avendo un discreto successo. La sua specialità, in ogni caso, sono i risotti. Di tutti i tipi. Ogni settimana ne propone uno diverso, tutto da scoprire e gustare. Tra gli antipasti a base di pesce segnaliamo lo strudel di branzino e carciofi con bisque di crostacei e maggiorana e tra i primi non poteva mancare il risotto, rigorosamente Carnaroli, ai funghi porcini mantecato al tartufo e ristretto di vitello. Tra i secondi, oltre alla tagliata di tonno o alla coscia di coniglio disossata farcita con gamberone e carciofi spadellati, c'è sempre un piatto vegetariano.

Si trova in un luogo incantevole, dall'invidiabile panorama sulla pianura. La sua posizione collinare lo rende un'oasi di relax, anche per mangiare un boccone. È aperto al pubblico da pochi mesi e il percorso è ancora lungo. Massimo Rachiele, l'attuale patron, è supportato dallo chef Cristiano Colombo e insieme hanno studiato la migliore offerta accettando una grande sfida, quella di portare una cucina di medio-alto livello ricercando materie prime pregiate e lavorandole nel migliore dei modi. «È una cucina che in genere non trovi nelle club house – spiega Rachiele – più complessa, che parte dalla ricerca dei prodotti, anche strettamente locali, fino ad arrivare alla presentazione dei piatti». Il ristorante Rossera è aperto tutti i giorni sia a pranzo che a cena, escluso il martedì. È un luogo in cui poter gustare alcuni pesci poveri sapien-

temente valorizzati, come lo sgombrò al pane verde con cestino di finocchi e spinaci novelli, ma anche materie prime come il gambero rosso, gli spaghetti di Gragnano o la bottarga di Cabras.

Tra gli antipasti, tonno, salmone rosso canadese e spada dell'Atlantico in vasocottura o un classico tagliere degustazione di salumi e formaggi selezionati con confetture. Tra i primi si può trovare anche un tocco sardo, con la famosa fregola mantecata con julienne di polpo di scoglio e crema di crescione, mentre tra i secondi di carne l'immancabile tartare di Black Angus battuta al coltello su brunoise di peperoni, riccioli di formaggella di malga e insalatina di germogli.

Unico neo? La struttura forse un po' datata, ma il percorso è appena cominciato e le premesse sono davvero interessanti.

