



NEWS
In Italia il primo campo da golf che diventa orto

In evidenza: [Vegetariano](#) • [Ricette sfiziose](#) • [Ricette light](#) • [Ricette veloci](#) • [Ricette facili](#) • [Vegano](#) • [Top ricette](#) • [Speciali](#)

NEWS ED EVENTI » NEWS » **IN ITALIA IL PRIMO CAMPO DA GOLF CHE DIVENTA ORTO**

IN ITALIA IL PRIMO CAMPO DA GOLF CHE DIVENTA ORTO

Immense distese di verde brillante, i campi da golf sono il luogo perfetto in cui passare un pomeriggio all'insegna dello sport. Per i più attenti alla sostenibilità e alla buona cucina, è nato il primo campo da golf che diventa anche orto

Condividi    





PUBBLICITÀ



Fibra fino a 2.5GB a 0€?

Promo Fibra da 0€

Tim Business - Sponsored

Iniziative sostenibili

C'è chi trova modi alternativi e originali per essere sostenibile. Un esempio è l'innovativo progetto portato avanti dal **Golf della Montecchia**, a **Padova**: il progetto **ORTO del Montecchia**. Ciò che rende questo golf club così particolare, infatti, è la presenza di un **orto** all'interno della struttura. Qui si coltivano gli ingredienti utilizzati per cucinare i piatti del **Lounge Bar Restaurant**, situato al piano terra de **La Montecchia Green** e del ristorante **La Montecchia** al piano nobile. Un bel cambio dopo la gestione, stellata (vantava infatti 1 stella Michelin) e di lungo corso, della famiglia Alajmo (già rinomati per le 3 stelle de Le Calandre).





SFIDA ALLENAMENTO DI 30 GIORNI PER L'AUMENTO MUSCOLARE

GIORNO 1	GIORNO 4	GIORNO 6	PRIMO PASTI
<p>PRIMO PASTI</p> <p>1.500 kcal</p> <p>1.500 kcal</p> <p>1.500 kcal</p> <p>1.500 kcal</p> <p>1.500 kcal</p>	<p>PRIMO PASTI</p> <p>1.500 kcal</p> <p>1.500 kcal</p> <p>1.500 kcal</p> <p>1.500 kcal</p> <p>1.500 kcal</p>	<p>PRIMO PASTI</p> <p>1.500 kcal</p> <p>1.500 kcal</p> <p>1.500 kcal</p> <p>1.500 kcal</p> <p>1.500 kcal</p>	<p>PRIMO PASTI</p> <p>1.500 kcal</p> <p>1.500 kcal</p> <p>1.500 kcal</p> <p>1.500 kcal</p> <p>1.500 kcal</p>
GIORNO 3	GIORNO 5	GIORNO 7	
<p>PRIMO PASTI</p> <p>1.500 kcal</p> <p>1.500 kcal</p> <p>1.500 kcal</p> <p>1.500 kcal</p> <p>1.500 kcal</p>	<p>PRIMO PASTI</p> <p>1.500 kcal</p> <p>1.500 kcal</p> <p>1.500 kcal</p> <p>1.500 kcal</p> <p>1.500 kcal</p>	<p>PRIMO PASTI</p> <p>1.500 kcal</p> <p>1.500 kcal</p> <p>1.500 kcal</p> <p>1.500 kcal</p> <p>1.500 kcal</p>	

Il legame tra orto e cucina

Fiore all'occhiello di questa **Club House** è quindi la **cucina con ingredienti di auto-produzione**, che assicura la freschezza e la sostenibilità dei piatti offerti. Oltre a essere un'iniziativa di tutela dell'ambiente, recuperando parti marginali del percorso golfistico e mai usate, l'orto risulta essere anche un tratto distintivo e vincente per il **Golf della Montecchia**, come progetto pilota per tutti i golf d'Italia ma anche del mondo. Per chi vuole assaporare **piatti della tradizione e gourmet**, realizzati con prodotti locali e da produzioni attente all'ambiente, il pranzo informale al **Lounge Bar Restaurant** è l'ideale. Per gustare **menù ricercati e su richiesta**, in una sala accogliente ed elegante, meglio optare per il ristorante "**La Montecchia**". Ad assicurare il legame indissolubile tra orto e cucina è la fotografa e food stylist **Sabrina Scicchitano**, la quale si occupa della pianificazione dei menù e dell'integrazione dei prodotti dell'orto all'interno delle ricette (e della coltivazione). Ad affiancarla in cucina troviamo i giovani chef **Mattia Delpino**, **Domenico Giglio**, **Bohle Sharma**, **Michelle Bonato** e **Nathan Scapinello**.





La carbonara di zucchini

Una delle ricette più gustose proposte dalla cucina della Club House è la carbonara di zucchini realizzata con le verdure dell'orto. Per realizzare la ricetta anche a casa, è necessario tagliare **400 g di zucchini** fresche a rondelle e scottarle in padella antiaderente con un filo d'olio extravergine d'oliva. Una volta rosolate, bisogna aggiungere un mestolino d'acqua di cottura della pasta. A parte, mescolate in una ciotola **8 tuorli**, **120 g di pecorino grattugiato** e del **pepe nero**. Nel frattempo, portate a cottura **320 g di pasta** in acqua bollente salata, trasferitela poi nella padella delle zucchini, spegnete il fuoco e versateci la **crema di uovo e pecorino** un po' alla volta amalgamando bene il tutto. Una volta ottenuta una pasta cremosa, impiattate su piatto fondo con una spolverata di pepe e pecorino e servite subito.





Non solo orto: le altre iniziative sostenibili

L'impegno nell'ambito della sostenibilità risulta ancora più evidente se si considerano le numerose iniziative portate avanti dal **Montecchia**. Un esempio è il progetto "**Operation Pollinator**", nato nel 2018, che si pone l'obiettivo di creare in alcune aree **habitat adatti agli insetti impollinatori**, fondamentali nell'accelerazione della riproduzione di piante e fiori. Ma si può risparmiare (e anche notevolmente) la preziosa acqua. Il Golf Club La Montecchia è il campo da golf più a nord del mondo a utilizzare il tappeto erboso **Bermuda Grass**, una tipologia di gramigna abituata al caldo che permette di **ridurre i consumi idrici del 70%**, aspetto fondamentale in un momento storico di grave crisi idrica.

di Camilla Rocca
agosto 2022

CORRELATI

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE: UN OCCHIO ALLA NATURA ANCHE IN SPIAGGIA

CIBO & SOSTENIBILITÀ: AL DI LÀ DEL GUSTO

SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE: SECONDO IL RAPPORTO 2021 PER GLI ITALIANI È SEMPRE PIÙ IMPORTANTE

TAG: #food #golf #In Italia il primo campo da golf che diventa orto #orto #sostenibilità

ABBINA IL TUO PIATTO A

