



## IN GREEN COL TAPIRO GOLF DELLA MONTECCHIA

di Valerio Staffelli

Visita a sorpresa del nostro inviato al club veneto, circolo eco-sostenibile e impeccabile sino al suo spettacolare ristorante con stella Michelin

# CHE DIRE COMPLIMENTI!

**O**h amici golfisti, ben trovati! Accomodatevi pure con la vostra copia di G&T che ho tantissime cose da raccontarvi. Inizio col dirvi che questo mese abbiamo scelto di visitare il Golf della Montecchia di Padova, un 27 buche che sta per compiere 25 anni e che negli scorsi anni ha ospitato l'Alps Tour e il Challenge Tour.

Noi in sella al tapiro da Milano abbiamo preso la A4 direzione Venezia, uscita Grisignano, ancora qualche chilometro e si arriva al circolo, a Feriole (PD). In pratica in due ore e mezza siamo giunti a destinazione. In realtà eravamo a bordo di una nuova macchina che abbiamo lasciato riposare in un ampio parcheggio riservato agli ospiti (mentre accanto c'era quello per i soci). Belli e ampi entrambi.

Avanti Savoia! Era il momento di inviare un mio gancio alla volta della segreteria: il personale è stato davvero carino e attento anche con il mio paladino. Al mio ingresso ho trovato la club house con una facciata davvero maestosa. Pensate che è stata ricavata da un vecchio essiccatoio di tabacco.

Le segretarie mi hanno accolto in maniera cordiale e... sorpresal Tappa al pro-shop, fornitissimo, e poi via a cambiarsi negli spogliatoi che ho trovato un po' "rustici" rispetto al contesto, ma comunque efficienti (con chiacchiera, anche per gli ospiti, con cui chiudere il proprio armadietto). Beh la banda era pronta per suonare, cominciate!

Il campo pratica, molto ampio e isolato rispetto alle altre buche, permette di esercitarsi, sia al coperto che allo scoperto, su varie lunghezze. Vi sono anche pitching green e putting green oltre che bunker pratica.

Il Dottor De Luca, della Sezione Tappeti Erbosi della Federazione Italiana Golf, ci ha spiegato quanto questo circolo sia eco-sostenibile. Non per niente è stato insignito della Certificazione G.E.O.: oltre ad utilizzare materiale di riciclo e lampade a basso consumo energetico, il tappeto erboso è stato convertito a Bermuda grass, che riduce al minimo l'utilizzo di prodotti chimici.

Unico neo del quale ci avevano preavvisato era la carotatura dei green, effettuata in vista delle gare di settembre. Onesta l'iniziativa di scontare il green fee (solitamente intorno ai 60/70 euro) per questo motivo.

Lo so, lo so, voi volete che arrivi al dunque: il percorso, anzi i

percorsi. Eh già, qua ce ne sono ben tre, uno giallo, uno rosso ed uno bianco.

Si gioca fra i Colli Euganei e le Alpi del Garda, si incontrano esemplari di folaga e leprotti, ma anche dei simpatici contadini che, invece di aspettare il tuo passaggio e rubarti la pallina, ti indicano la direzione che ha preso la tua pallina. Utili!

L'erba di questo Bermuda grass è persino bella da calpestare, ottimi i fairway e i green carotati, in realtà erano meglio di quelli di altri circoli! Bunker ben insabbiati e cart che potevano andare ovunque.

Insomma quando Giuliano, il gentilissimo caddie master, ci ha raggiunto a metà del percorso per chiederci come stesse andando, non potevo che rispondere "Alla grande!".

Beh, in realtà mancava ancora qualcosa per dirlo: il ristorante! E non perché io avessi fame o voglia di testare questa cucina stellata Michelin, no eh! Lo dovevo fare per voi, amici. È uno sporco lavoro, ma qualcuno dovrà pure... assaggiare la crema fredda di ortaggi, il crudo di gamberi con salsa di pistacchio e insalata di melone, pesche e cipolla di Tropea; i bocconcini di merluzzo e baccalà sul letto di valeriana e pomodorini! Troppo? Macché, ragazzi, siamo solo all'antipasto! Riallacciate la bavaglia che ci sono ancora dei ravioli di pomodoro all'origano e stracciatella con pesto alle erbe; una coscia d'oca croccante con una "veloce" cottura di 30 ore e poi un'esplosione di gusto (in senso letterale!) con un sorbetto al gin tonic che frizzava in bocca! E ancora una sfilata di dolci incredibili con tanto di impiattamento in diretta.

I vini non potevano che accompagnare degnamente cotanta eccellenza: Sinefinis, un moscato secco, Villa Emo Capodilista - merlot cabernet, il rosso Animaversa. Eccezionale veramente tutto! Il primo ristorante che votiamo 10 cum laude!

Il secondo percorso che abbiamo provato, il bianco, è stato un ottimo digestivo. Bello, divertente, ben tenuto e variegato. Che dire: complimenti!

Per concludere consiglio vivamente - per chi sia in zona ma, anche, per chi parta da lontano- di una fare una "puntata" al Golf della Montecchia. Vi assicuro che ne vale davvero la pena. Bastone e papille gustative compresi.

Valerio Staffelli, Golf & Turismo, Selvazzano Dentro

in collaborazione con

CHERVÒ  
GOLF & SPORTSWEAR

ECCO



### LA PAGELLA

ACCOGLIENZA	9
SPOGLIATOIO	7
CONFORMAZIONE CAMPO	9
CADDIE MASTER	9
RISTORANTE	10 cum laude
PRO SHOP	9

IN QUESTE IMMAGINI, LA GIORNATA TRASCORSA DA VALERIO STAFFELLI AL GOLF DELLA MONTECCHIA. IN CUI SI È DESTREGGIATO TRA LE DIFFICOLTÀ DEL PERCORSO PRIMA DI TERMINARE CON LE GAMBE SOTTO IL TAVOLO. GUSTANDO LE PRELIBATEZZE DELLO CHEF

