

# 73° Open d'Italia. Il fascino del Golf unito alla semplicità dello Street Food.

Open d'Italia – Golf Club Milano, Parco di Monza

Il golf, uno sport per tutti? Sono certa che molti risponderanno con un 'NO'. Per certo, da ciò che mi è stato raccontato da chi lo pratica abitualmente, un'attività sportiva meno elitaria che in passato (non è più necessaria l'iscrizione ad un circolo). Una disciplina che richiede silenzio, concentrazione e allenamento.



Uno sport da vivere all'aria aperta, in ambienti particolarmente curati, che da sempre mi incantano per la bellezza e per la pace che trasmettono. Atmosfere che ho vissuto al Golf Club Milano nel Parco di Monza, nell'ultima giornata dedicata a questa disciplina sportiva che annovera tra le sue fila sempre più appassionati.

Quattro giornate, 47.000 spettatori, primo premio 500.000



euro, un vincitore italiano: il torinese **Francesco Molinari**. Numeri da capogiro, che non devono però confonderci. Chi pratica il golf, spesso racconta che si è avvicinato per il bisogno di evadere stando soli con se stessi in mezzo alla natura. A tal proposito, su *La Gazzetta dello*

*sport*, ho letto alcune testimonianze molto interessanti.

**Alessandro Del Piero**, ex calciatore, la definisce come *“una terapia, un momento per se stessi, una solitudine necessaria.”* Per **Nigel Mansell**, campione di Formula 1, *“l’unica disciplina dove vige una sorta di codice d’onore. Chi viola le regole, si autodenuncia chiamando un giudice e chiedendo che cosa dovrebbe fare.”* Mi ha fatto molto piacere leggere anche un’idea di **Beppe Fiorello**: *“Ho un progetto importante che riguarda la Terra dei Fuochi: lì ci sono terreni enormi non più coltivabili. Perché non trasformarli in campi da golf? Io mi farei portavoce e testimonial.”* Chissà...



Cosa resta da dire... forse che, come nella vita, ognuno deve trovare il suo *swing*, il giusto movimento. Io l’ho cercato – anche – passeggiando e assaggiando alcune delle specialità regionali dei vari stand degustativi dedicati allo street

food. La qualità dei prodotti e il coordinamento nell'organizzazione dei **Fratelli Cerea del Ristorante "Da Vittorio"**, ne hanno determinato il successo.



In particolare mi sono appagata gli occhi e le papille gustative seguendo la preparazione di una pizza, o meglio, della **pizza fritta Masardona**. Una prelibatezza dell'antica friggitoria "La Masardona" di Napoli, avviata nel 1945 dalla nonna di Vincenzo Piccirillo, titolare del locale.

Concludo ricordando un appuntamento importante. Nel 2022 a Roma, presso il **Marco Simone Golf & Country Club** di Guidonia, si svolgerà la **Ryder Cup**. Un evento golfistico internazionale seguito da ben 120 paesi a cui parteciperanno giocatori europei e americani di alto livello. Un'occasione di grande attrattiva da non trascurare, per la visibilità che darà al nostro paese e a questo sport sempre più amato.

[www.openditaliagolf.eu](http://www.openditaliagolf.eu)



# Francesco e Salvatore Salvo & Enrico e Roberto Cerea: otto mani per una pizza con le stelle

In testata Francesco e Salvatore Salvo con due loro collaboratori.

Dov'ero rimasta con Francesco e Salvatore Salvo... ? Ah si, ero rimasta nella loro pizzeria a San Giorgio a Cremano in provincia di Napoli. Era il Settembre del 2013. La storia è iniziata lì, o meglio, prima sul web attraverso uno scambio di mail, poi di persona, come piace a me stringendosi le

mani mentre parlando ci si guarda negli occhi.

Titolari della pizzeria 'Salvo Unica Sede', Salvatore e Francesco sono un punto di riferimento per chi ama la pizza di qualità fatta con buone materie prime.



20 Settembre 2013 – Pizzeria 'Salvo Unica Sede' – San Giorgio a Cremano (NA)

Sono una passionale, e come tale quando vedo passione e voglia di fare bene, il mio interesse prende il sopravvento. Approfondire queste conoscenze mi porta, appena possibile, nei luoghi dove le storie hanno origine.

Lo scorso 26 Maggio presso la Residenza Cantalupa di Brusaporto, in provincia di Bergamo, si è svolta una cena a otto mani che ha visto protagonista la pizza napoletana di Francesco e Salvatore Salvo. Otto mani perché insieme a loro la pizza è stata interpretata dai padroni di casa **Enrico e Roberto Cerea**.

Queste interpretazioni hanno dato vita alle 'pizze stellate'

grazie ad una serie di collaborazioni tra i due fratelli Salvo e alcuni chef di varie regioni d'Italia. Un segno tangibile di chi si distingue per la voglia di 'fare bene' ma soprattutto di 'fare insieme'.

Dico spesso che – da cosa nasce cosa – e così è stato. È nata così la mia amicizia con Francesco e Salvatore. Ritrovarsi in questa serata è stata l'ennesima riprova del fatto che, quando un rapporto è basato sulla stima, non ci si perde.

Un incontro speciale in una location da sogno: la Residenza Cantalupa dei fratelli Cerea, un'oasi di ristoro e di benessere nella verdeggiante Brusaporto in provincia di Bergamo.



26 Maggio 2014 – Residenza Cantalupa F.lli Cerea – Brusaporto (BG)

Non conoscevo Enrico e Roberto Cerea. Quella sera però ho avuto modo di apprezzarli per la semplicità e la cortesia che mi è stata dimostrata. Il loro ristorante – **Da Vittorio** – porta il nome del padre scomparso qualche anno fa. Un uomo dalla lunga esperienza nella ristorazione che ha creato, insieme alla moglie Bruna e ai figli Francesco, Enrico, Roberto, Barbara e Rossella, il primo Relais Chateau della Bergamasca.



26 Maggio 2014 – Residenza Cantalupa – Cerea & Salvo

Queste sono le otto mani, tra San Giorgio a Cremano e Brusaporto, che hanno dato vita ad una serata dedicata alla

pizza a cui ho avuto l'onore e il piacere di partecipare, ma attenzione... anche di gustare! Non ci credete? Bè, io ho le prove!

*Si aprano le danze... che abbia inizio la sfilata delle pizze!*



26 Maggio 2014 – Al lavoro!



Margherita del Vesuvio : Pomodori del Piennolo del Vesuvio dop delle cantine Olivella, Mozzarella di Bufala Campana dop, Olio Extra Vergine del Vesuvio delle cantine Villa Dora e basilico



Cosacca : Pomodorino di Corbara, Pecorino di Bagnoli  
Irpino, Olio Extra Vergine Biologico delle Colline  
Salernitane dop della cantina San Salvatore e basilico



Marinara: Antico pomodoro di Napoli "Miracolo di San Gennaro", origano selvatico di montagna, aglio di Sulmona, Olio Extra Vergine di Oliva monocultivar Ortice di Capolino Pellingieri e basilico



Cipollotto ed alici : Cipollotto nocerino, Alici fresche, Mozzarella di Bufala Campana dop, scaglie di Caciocavallo Podolico Irpino stagionato un anno, Olio Extra Vergine d'oliva biologico Valli Trapanesi dop dell'azienda agricola Titone e basilico



La pizza stellata dei Fratelli Cerea : Provola affumicata di bufala campana, pomodorino del Piennolo, baccalà cotto a bassa temperatura, crema di patate e pesto genovese



Pizza fritta : ripiena di Ricotta di Bufala Campana, Mozzarella di Bufala Campana affumicata, Cicoli di maiale di Kuoko Mercante Mario Avallone e pepe nero di Rimbas – Malesia