

# TASSATIVO FERMARSI



## GOLF CLUB COLLI BERICI

IN UNA REGIONE SPLENDIDA, A POCA DISTANZA DAL CASELLO, IL 18 BUCHE DI BRENDOLA SI È PRESENTATO IN OTTIMA FORMA, GRAZIE ALLA CONFORMAZIONE DI UN CAMPO PERFETTAMENTE MANTENUTO E AL RISTORANTE CON PIATTI DA LODE

**F**inalmente l'estate, il sole, il caldo e il costume. Seeeee, magari!!! Ormai il tempo si è tropicalizzato, fa caldo quando non dovrebbe e freddo quando noi andiamo a provare i circoli di golf! Questa volta il nostro tour ci ha portato a Brendola, provincia di Vicenza, al Golf Club Colli Berici, un 18 buche che abbiamo testato per voi questa volta, comodo perché a pochi passi dall'autostrada A4 Milano-Venezia, uscita Montecchio Maggiore. Bisogna seguire per Altavilla Vicentina e dopo un paio di chilometri entrerete nei pressi del circolo. Obiettivamente sono passato un sacco di volte da questa uscita e paradossalmente non sapevo che nei dintorni ci fosse un campo da golf. La club house ospita la reception (il segretario è stato cordiale ed educato anche con la mia "golfigliata di passaggio"), un pro-shop con giusto l'essenziale, un ristorante molto elegante (a dopo per i dettagli) e spogliatoi ben organizzati e puliti. Comunicazione di servizio: qui giocherete con un green fee festivo di 65 euro in bassa stagione (70 in alta) e 50 euro per quello feriale in bassa stagione (55 in alta).

Il campo pratica è abbastanza defilato rispetto alle altre buche, posto su due livelli, con dodici postazioni coperte e altrettante scoperte (due sono riscaldate). A proposito di pratica ci sono anche dei putting green e dei pitching green sia in erba sintetica che naturale. Ma apriamo ora il sipario sul percorso: 18 buche poste a 300 m sul livello del mare, inaugurate nel 1988 su ben 20 ettari di superficie. Bei numeri! A questo punto abbiamo dato lo start al nostro test...

Buca 1: ponticello, gira di qua, poi di là, qualche metro ancora... Ma dov'è? Ah, eccoci arrivati (un po' distante dalla club house ma ce l'abbiamo fatta!). Tee, fairway e green, tutto impeccabile. Così anche la 2 e la 3. Diciamo che fin da subito ci siamo rifatti un po' gli occhi (e il gioco) considerando che eravamo reduci dal campo un po' "masticato" dello scorso numero. E quando incontri un campo curato come questo giocare diventa davvero un piacere. A livello tecnico il percorso è molto vivace e dinamico sia per le sue ondulazioni che per le continue differenze di quota (grazie al cielo hanno inventato le macchinine!). Dai tee delle prime 9 si vedono spesso spuntare i Monti Lessini e le Piccole Dolomiti... Che spettacolo! Alla 8, poi, incontrerete un ostacolo davvero suggestivo, un enorme cratere che il segretario ci ha spiegato essere un ex laghetto, poi prosciugato e quindi lasciato come

ulteriore difficoltà per il compimento della buca. Anche la 10 non è vicinissima alla club house e alla 9, ma per un tipo atletico questo "gli farà un baffo"! Il passaggio alle seconde nove dà la sensazione di giocare in un altro circolo, perché lo sfondo diventa quello di un folto bosco di querce, carpini e castagni e si sposta in un altro panorama. Manutenzione eccellente anche in questo caso. Volendo trovare qualche neo, alcuni bunker non avevano molta sabbia, ma la Direzione mi ha prontamente spiegato del nubifragio passato di lì nei giorni precedenti la visita.

Ridendo e giocando, fra specchi d'acqua e continui saliscendi, siamo arrivati alla 17, la buca più lunga del percorso (552 m), e alla tanto attesa 18, un par 3, giocato come al solito solo con ferro 7 e il putt. E come ulteriore ostacolo, come sempre, diciotto bottiglie, questa volta dello squisito nettare dell'azienda Buglioni, Amarone ovviamente, il mio preferito. Operando con solo questi bastoni il par 3 si è concluso in cinque colpi. E dopo le foto di rito alla fine del percorso ci siamo tuffati al ristorante. È un lavoro duro, soprattutto quest'ultimo test, ma qualcuno lo deve pur fare, e allora tutti con le gambe sotto al tavolo del ristorante del Golf Club Colli Berici, affacciato direttamente sul verde del percorso. Bicchieri di vetro colorato, fiori, candele e citazioni nella Guida Veronelli e nella Confraternita del Baccalà. E con questo piatto, infatti, abbiamo dato inizio a un pranzo davvero goloso: quadratini di polenta con baccalà, salumi locali, uovo croccante con asparagi, risotto gamberi e asparagi e, dulcis in fundo, una tarte tatin di mele con una pallina di gelato alle mandorle. Beh, i piatti parlano da soli, ma il gusto era strepitoso. Mi sa che mi tocca dare la lode qui eh (il bacio accademico no, ma solo perché lo chef era un uomo!).

Insomma, se vi dicessi che qui c'è anche una piscina e un club di giovani e piccolissimi, sicuramente vi darei tutti gli ingredienti per capire che un giretto da queste parti non sarebbe niente male, anche perché siamo in una regione davvero bella e questo circolo, a pochi passi dal casello, è risultato essere davvero all'altezza dei grandi circoli testati da noi finora.

Vi saluto, ci leggiamo il prossimo mese quando saremo tutti "a mostrar le chiappe chiareee"! Bye!

**Valerio Staffelli**  
Golf & Turismo, Brendola (VI)



### LA PAGELLA

ACCOGLIENZA	7
SPOGLIATOIO	8
PRO-SHOP	N.C.
CADDIE MASTER	N.C.
CONFORMAZIONE CAMPO	9
MANUTENZIONE CAMPO	9
RISTORANTE	10
<b>TOTALE</b>	<b>8</b>

**LA GIORNATA DI VALERIO A COLLI BERICI**  
tra le insidie del campo, la tradizionale buca 18, "difesa" dai vini della cantina Buglioni, e un apprezzatissimo pranzo a chiudere un'esperienza decisamente positiva

