



CAMPO DI CASA

UNA GITA IN MONTAGNA E UNA GIORNATA DI GOLF AL CIRCOLO VALTELLINESE SONO LA RICETTA PERFETTA PER IL CORPO E LA MENTE. PROVA SUPERATA ALLA GRANDE, TRA UN PERCORSO DIVERTENTE E UNA CUCINA TALMENTE PRELIBATA DA LECCARSI I BAFFI!

Buongiorno amici di G&T! Sapete che tra le mie passioni c'è anche lo sport, quindi per rendere in primavera il passaggio da uno sport all'altro meno drastico ho deciso di andare a provare un circolo... in montagna: il Valtellina Golf Club di Caiolo (SO).

Da Milano si inforca la SS361 Milano-Lecco e si prosegue in direzione Sondrio, in un'ora e mezza sarete ai cancelli del circolo.

Sulla strada abbiamo fatto tappa a Chiuro, presso la Cantina Aldo Rainoldi... pensate, quale miglior colazione se non una bella brioche infilata nel loro 'Sforzato', mmm che spettacolo!

A proposito di cibo durante una sosta ci hanno fermato dei gentilissimi signori, tra cui il sior Fernando Moltoni, che ci ha omaggiato della sua squisita bresaola. Grazie!

Ok, diciamo che eravamo sufficientemente carichi al punto giusto per dare il via alla nostra giornata...

Una volta arrivati ho "sganciato il mio gancio" alla club house per testare l'accoglienza (cordialissima e attenta) e io ne ho approfittato per un sopralluogo intorno al campo... Deformazione professionale, che ce devo fa!

Dall'esterno a prima vista il percorso mi è parso originale, sviluppato lungo la valle, circondato da montagne ancora piene di neve. La segreteria, gli spogliatoi, il ristorante sono inserite in cassette di legno perfettamente in linea con l'atmosfera valligiana.

Il personale (devo ammettere tutte belle ragazze!) ci ha raccontato che questo club è nato nel 1998 come un 9 buche ed è stato ampliato nel 2011 a 18. Il green fee feriale è di 48 euro e festivo 58. Pensate che come socio onorario hanno nientepodimeno che Matteo Manassero.

Beh eravamo pronti a partire. Spogliatoi: ehm, ma dove sono? "Dovete prendere il car, vicino al campo pratica". Un po' lontani... Dopo un breve percorso siamo arrivati alla porta... chiusa a chiave! Ho pensato di essere su "Scherzi a parte"! Ma quando la segretaria è arrivata deliziandoci con la sua presenza, le scuse sono sembrate una piacevole accento! Con l'apertura della porta comunque si è aperto anche il nostro test.

Pro-shop: dove sei? Non ci sei? Purtroppo non c'è, amici. Qui tutti probabilmente arrivano già ben "dotati"!

Spogliatoi: carini, ordinati, con tre docce. Campo pratica: cinque postazioni coperte e cinque scoperte.

Buca 1 e colpo 1: non male! 170 metri partiti da un tee in condizioni

sorprendentemente buone considerando che uscivamo dall'inverno.

Buca 2: un po' distante, bisogna attraversare la strada e...un aeroporto! Scherzo, non per lungo, ma per largo! (Una piccola avio superficie costeggia una parte delle 18 di questo circolo).

Dalla buca 3 si inizia a essere immersi fra le Alpi Retiche, le Orobie, il bianco massiccio dell'Adamello e le cime del Disgrazia. Ma, tranquilli, il campo rimane piuttosto pianeggiante. Un avvertimento: a partire dal pomeriggio qui soffia un vento particolarmente forte da ovest a est. Tenetene conto nel gioco, soprattutto nella 9 e nella 10.

Per la buca 4 dove dobbiamo andare? E la 5 e la 6? Indicazioni un po' assenti, ma come anticipato hanno appena aperto... siamo sicuri che dal prossimo mese sarà tutto apparecchiato bene.

Fairway e green: davvero invidiabili per essere inizio stagione. Complimenti al green keeper per la compattezza!

Bunker: sabbia dei Caraibi!

Il percorso è piacevole, articolato e divertente. Complimenti!

Galoppando siamo arrivati alla buca 18, che come sempre giochiamo solo con ferro 7 e put. Un par 4 eseguito in 6 colpi. Per questa volta non ho puntato alla bandierina ma alle bottiglie Fruttaio Ca' Rizzieri '10 che circondavano perfettamente la buca.

Questo vino "Tre bicchieri" (ora ve lo posso confermare) ha un ottimo e armonico bouquet, oltre che note di cuoio che potrebbero venir fuori col tempo, insieme ad altre prelibatezze olfattive.

Vaaabeh era giunta l'ora di abbinare cotanta bellezza enologica ai sapori del territorio: il ristorante del circolo ha deliziato le nostre papille gustative con salumi locali, sciatt (per i miei amici del sud sono frittelle con formaggio fuso) e dei "leggerissimi" e filantissimi pizzoccheri. Insomma "rotolando" siamo andati alla reception per salutare e per avere la conferma che qui è davvero "un campo di casa" come lo definiscono. E come per magia ecco apparire un altro produttore di bresaola, una vecchia conoscenza, che quando ha saputo della mia presenza ha pensato bene di portarmi della slinzega, altra prelibatezza locale. Grazie Carlo Moro!

Sapete che vi dico, regali a parte?! Una gita fra queste montagne e una giornata di golf in questo circolo sono veramente la ricetta perfetta per il vostro corpo e la vostra mente! Alla prossima!

Valerio Staffelli,
Golf & Turismo, Caiolo (SO)



LA PAGELLA	
ACCOGLIENZA	9
SPOGLIATOIO	8
PRO-SHOP	N.C.
CADDIE MASTER	N.C.
CONFORMAZIONE CAMPO	8
MANUTENZIONE CAMPO	9
RISTORANTE	9
TOTALE	8 1/2



Valerio Staffelli alle prese con il test del mese svolto al Valtellina Golf Club tra qualche difficoltà di gioco e ostacoli non sempre solo naturali... Sotto, il nostro inviato si concede un meritato pranzo a base dei celebri pizzoccheri valtellinesi

