



Comunicato: Il Golf della Montecchia gestirà i suoi ristoranti che diventano Green

Comunicato Stampa

Al Golf della Montecchia il Ristorante diventa Green

Eco-sostenibilità anche nel menù, piatti con le eccellenze italiane per tutti tra il verde dei campi da golf

In assoluta controtendenza a questo difficile periodo per il mondo della ristorazione, il Golf del Montecchia ha deciso di prendere in gestione diretta i due ristoranti della club house per garantire continuità a una cultura di accoglienza e di attenzione, che da 30 anni contraddistingue tutto il suo management. Al piano terra "La Montecchia Green", il lounge bar, continuerà a proporre piatti della tradizione e gourmet in tutta sicurezza, per accogliere al meglio golfisti, ospiti, sportivi ed estimatori della buona cucina per pranzi informali di lavoro e in famiglia, realizzati con prodotti locali, ricercati e dalle produzioni attente all'ambiente. Le aperture, per ora, sono fino alle 18 e per asporto.

Appena i Dpcm ne daranno la possibilità, ritornerà operativo anche il ristorante "La Montecchia", al piano superiore, nell'incantevole sala dove abitualmente vengono organizzati eventi e cerimonie.

La nuova gestione darà lavoro a uno staff di 12 persone, tra professionisti da tempo operativi presso i due ristoranti e new entry, dall'accoglienza alla cucina, che sarà a cura di due giovani chef emergenti: Anthony Regina che solo recentemente era arrivato alla Montecchia e Mattia Delpino già nel team di Alajmo, entrambi con esperienze in ristoranti stellati.

Lo chef Anthony Regina, nato a Salerno, ma vissuto in Calabria, si è formato all'ALMA Scuola Internazionale di Cucina Italiana, per poi essere subito operativo presso la rinomata osteria di Santarcangelo di Romagna La Sangiovese e al Glam di Enrico Bartolini presso Palazzo Venart di Venezia detentore di 2 stelle Michelin. Nella sua formazione ha sviluppato il gusto anche per la cucina vegetariana e vegana. Al suo fianco ci sarà Mattia Delpino, padovano, che ha imparato il mestiere nelle cucine del Lido84 a Gardone Riviera, al San Brite a Cortina e da Cracco a Milano, tutti ristoranti blasonati con una stella Michelin e poi all'Osteria Francescana dallo chef Massimo Bottura di Modena che di stelle ne vanta tre. A Padova aveva già lavorato nel ristorante Radici in centro città, all'Enoteca Centrale e nella storica La Bulesca. Dalle Dolomiti al Mediterraneo, il mix di esperienze sarà interpretato nel menù con [piatti di tradizione italiana](#), modernamente riproposti con visione internazionale. [Privacy & Cookies Policy](#)

Al Bar, ad accogliere gli ospiti, ci sarà sempre la cordialità e il sorriso di Olga Lichner, un punto di riferimento storico per tutti i fruitori, protagonista però anche in cucina con l'olio evo di sua produzione a Cinto Euganeo.

“Questi 25 anni di collaborazione con Erminio e la famiglia Alajmo sono stati splendidi e a loro va la nostra stima e il nostro ringraziamento. Abbiamo compreso la loro decisione aziendale, questo periodo così probante porta spesso a scelte difficili e auguriamo loro grandi soddisfazioni.”- **spiega Paolo Casati Presidente del Gruppo PlayGolf54 di cui il Golf della Montecchia fa parte** – “Non è stato facile pensare a come dare continuità a una così importante esperienza, abbiamo quindi semplicemente deciso di portare avanti da protagonisti la nostra filosofia ecosostenibile anche nei due ristoranti. Da qui il nome **La Montecchia Green, per il locale al piano terra**, che proporrà prodotti del territorio, eccellenze italiane innovative nella produzione e attente alla sostenibilità, così come sarà anche **al ristorante La Montecchia al piano superiore**, dove si gusteranno menù raffinati immersi nel verde.”

Una filosofia che va di pari passo con la promozione del golf per tutti, dai bambini alle famiglie, sino ai curiosi che vogliono provare l'emozione di questo sport, ma anche all'apertura della struttura a quanti vogliono pensare al proprio benessere fisico ed enogastronomico a costi, anch'essi, decisamente sostenibili.

Il Golf della Montecchia oramai da anni sta portando avanti un importante impegno di sostenibilità ambientale, dalla gestione dei campi da golf agli eventi eco-friendly, passando per progetti plastic free fino ad arrivare alla cura delle api del Miele MilleBuche. Tutte iniziative premiate con prestigiosi riconoscimenti internazionali e che ora si realizzano anche nei due ristoranti.

“Abbiamo scelto di dare spazio ai giovani, a chef emergenti con nuove idee, a uno staff dedicato, che si occuperà anche degli eventi e realizzerà menù in collaborazione con i nutrizionisti del Montecchia Performance Center. Su loro consiglio abbiamo scelto la specialissima Pasta Monograno Felicetti, un'eccellenza italiana al 100%, prodotta dal Vicepresidente del marchio bio Alce Nero, tra l'altro appassionato golfista. Abbineremo anche le specialità di Cipriani e del Caffè del Doge di Rialto. I nostri sommelier proporranno pregiati vini nazionali ed internazionali, inclusi ovviamente i pluripremiati prodotti dell'azienda Agricola La Montecchia del Conte Giordano Emo Capodilista. Senza dimenticare ovviamente il nostro Miele Millebuche, prodotto nel campo da golf. Per marmellate e frullati avremo di riferimento i prodotti padovani di Mamì del giovane imprenditore Alessandro Martinello, fornitore di fiducia anche dell'Inter. Tutto selezionato con estrema cura e attenzione. Questo nuovo anno sarà una sfida e noi siamo pronti ” – conclude Paolo Casati.