



Economia e Affari

# Ristogolf 2025 fa tappa a Varese: sport, alta cucina e solidarietà al Golf Club



Redazione

Agosto 11, 2025 - 09:30

0



Il 30 luglio il **Circuito Ristogolf 2025 by Allianz** ha fatto tappa al Golf Club Varese. La manifestazione, che unisce sport, alta cucina e iniziative benefiche, ha portato sul green varesino un format ormai consolidato: colazione d'autore, gara di golf intervallata da degustazioni gourmet, momenti di intrattenimento e raccolta fondi per la Fondazione Francesca Rava – Nph Italia Ets. La location, tra le più affascinanti del circuito, ha offerto un contesto ideale per accogliere chef stellati, produttori enogastronomici, sponsor e appassionati.

## Dalla colazione al green: una giornata tra gusto e gioco

La giornata si è aperta con una colazione curata dal ristorante Da Vittorio dei fratelli Cerea, che ha accolto i partecipanti con brioches, pancake espressi con confetture Agrimontana, frutta fresca Ginesi, latticini Carioni e caffetteria. Un rituale ormai iconico per iniziare la giornata all'insegna della qualità e del comfort. Dopo il warm-up al campo pratica, la competizione ha preso il via, ma come sempre in stile Ristogolf: buca dopo buca, i giocatori si sono lasciati sorprendere da proposte gourmet, vini selezionati e nuove idee culinarie capaci di trasformare il percorso di gioco in un itinerario gastronomico d'eccellenza.

A inaugurare il viaggio del gusto, in buca 2, ancora Da Vittorio con una tartare di manzo, spuma di kefir e caviale di aringa: un piatto sofisticato, equilibrato da un calice di Botrosecco Maremma Toscana Doc della Tenuta Le Mortelle – Antinori.

In buca 5, lo chef Giulio Gerevini ha firmato una proposta plant-based per MartinoRossi, abbinata a Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi e al rosato Calafuria Igt Salento di Tormaresca – Antinori. Una sinfonia tra tradizione, innovazione e leggerezza.

In buca 7 è stato il turno dello chef Alessandro Trovato (Grand Hotel da Vinci 5 stelle, Cesenatico) con il suo *Mare nel piatto*: Gobetto di Mazara del Vallo, agrumi, pesca al cardamomo e biscotto salato, esaltati dalle bollicine dealcolate Blanc de Blancs e Rosé di Franc Lizêr per Lea Winery.

E il dessert? In buca 10, gelato artigianale di Lucia Sapia (Il Dolce Sogno) per Agrimontana e Agricacao, accompagnato da Tonica al Cedro e Chinotto Tassoni. Il cocktail Bitter Tass – bitter e cedrata – ha aggiunto un tocco vivace e raffinato.

# Tradizione rivisitata e racconti gastronomici

In buca 13, lo chef Fabio Mecchina (Soul Restaurant – Legnano) per Jre-Jeunes Restaurateurs ha proposto il suo *Fish&Chips 2.0*: merluzzo in olio cottura, spuma di patate al lime, erbe aromatiche, da gustare con Villa Antinori Bianco e Rosso Toscana Igt.

Alla buca 15, Cristian Benvenuto (Euro-Toques Italia) ha raccontato la Sicilia con *Viaggio a Modica*: manzo, scampi e melone di Paceco in un'esplosione di sapori, accompagnata dal Bramito della Sala Umbria Igt – Castell della Sala, Antinori.

Immaneabile, in buca 17, la pizza gourmet firmata da Walter Zanoni e Alessandro Loda per Molino Dallagiovanna, con gorgonzola Palzola e le bollicine Ferrari Maximum Blanc de Blancs Trentodoc.

La giornata non si è conclusa con l'ultima buca. Il wine tasting al buio guidato da Orazio Vagnozzi ha proposto un'esplorazione dei vini dealcolati Franc Lizêr, mentre il bartender Flavio Allaria (Bulk Mixology Food Bar Milano) ha impreziosito l'esperienza con la sua mixology.

Sulla cooking station Ros, è andato in scena uno showcooking con chef Alessandro Trovato e Giuliana D'Ambrosio (Trattoria D'Ambrosio dal 1943), moderato da Davide Bertellini (Passione Gourmet), tra racconto, tecnica e intrattenimento.

## Premiazioni e solidarietà

Durante le premiazioni, Dario Colloi (direttore Ristogolf) ha condiviso il palco con Umberto Gandini e Sandro Maistrello del Golf Club Varese, celebrando i vincitori sportivi e quelli del gusto. Tra i premi speciali, l'estrazione del premio Allianz per accedere all'evento conclusivo del circuito, in programma dal 17 al 19 ottobre 2025 al Grand Hotel da Vinci 5 stelle di Cesenatico.

Grande spazio è stato riservato alla Fondazione Francesca Rava – Nph Italia Ets e al progetto Borse Blu, sostenuto dalla generosità dei Ristogolfisti. I fondi raccolti offriranno a giovani in difficoltà la possibilità di costruirsi un futuro, anche grazie alla collaborazione con la Marina Militare.

Tra i donatori estratti, anche i fortunati che parteciperanno alla 'Serata straordinaria al Teatro alla Scala' promossa dalla Fondazione, e una cena al ristorante Daniel Canzian, omaggiata da Appenino Food Group.

## Il gran finale tra musica, cocktail e alta cucina

La chiusura della giornata ha celebrato ancora una volta il gusto: protagonista assoluto il ristorante Da Vittorio F.lli Cerea, con una Calamarata La Molisana alla fricassea di vitello e pairing d'eccezione – dai vini Antinori alle bollicine Ferrari Trento, fino alle grappe Segnana e ai cocktail firmati Bulk con Gian the Gin. In abbinamento, anche le dolcezze di Agrimontana e Agricacao, i sigari italiani MastroTornabuoni e l'olio monocultivar De'Coppini.

Ristogolf si conferma sempre più come un punto di riferimento per chi ama unire sport, cucina d'eccellenza e esperienze uniche. Ogni tappa è un'occasione per celebrare l'eccellenza italiana, creare nuove connessioni e sostenere cause importanti. La prossima tappa del circuito è fissata per il 17 settembre al La Pinetina Golf Club.

L'articolo [Ristogolf 2025 fa tappa a Varese: sport, alta cucina e solidarietà al Golf Club](#) è tratto da [Forbes Italia](#).