

STORIE

Ristogolf 2025 by Allianz: Varese incanta con sapori d'autore, golf e ospitalità senza tempo

N BY REDAZIONE - 11/08/2025 - 3 MINUTE READ





Mercoledì 30 luglio, il Circuito Ristogolf 2025 by Allianz ha vissuto la sua quarta, intensa tappa nel fascino senza tempo del Golf Club Varese. Una location che non è solo un campo da golf: tra scorci spettacolari sul Monte Rosa e i laghi lombardi e una Club House ricavata da un antico convento del XII secolo. Ogni dettaglio racconta una storia di bellezza, sport e accoglienza.

Colazione gourmet e partenza con il sorriso

Il benvenuto è firmato Da Vittorio F.lli Cerea e inizia con brioches, biscotteria, pancake espressi con confetture Agrimontana, frutta fresca Ginesi, latticini Carioni dal 1920, acqua Valverde e caffetteria calda: un buongiorno da veri Ristogolfisti.

Dopo il warm-up al campo pratica, prende il via una giornata fatta di colpi precisi e soste gourmet.

Ecco le tappe di gusto sul campo: alla buca 2 Da Vittorio F.lli Cerea propone una raffinata tartare di manzo con spuma di kefir e caviale di aringa, accompagnata dal vino "Botrosecco" Maremma Toscana DOC di Le Mortelle – Antinori.



Chef Giulio Gerevini alla buca 5 per MartinoRossi presenta un piatto plant-based, servito con Parmigiano Reggiano 24 mesi e il rosato "Calafuria" IGT Salento di Tormaresca – Antinori.



Chef Alessandro Trovato (Grand Hotel da Vinci 5* Cesenatico) alla buca 7 porta in campo gambero rosso, pesca e agrumi con biscotto salato, serviti con spumanti dealcolati Blanc de Blancs e Rosé Franc Lizèr per Lea Winery.



Alla buca 10 Lucia Sapia della Gelateria Il Dolce Sogno (Busto Arsizio e Castellanza) per Agrimontana e Agricacao delizia con gelati artigianali, accompagnati dalle bibite Tassoni e dal cocktail Bitter Tass.



Chef Fabio Mecchina del Soul Restaurant (Legnano – MI) per JRE – Jeunes Restaurateurs reinventa il Fish & Chips 2.0 con merluzzo, lime e misticanza. Vini in pairing: Villa Antinori Bianco e Rosso – Toscana IGT alla buca 13.



Alla buca 15 Chef Cristian Benvenuto per Euro-Toques Italia propone “Viaggio a Modica”: manzo, scampi e melone di Paceco con il bianco “Bramito della Sala” Umbria IGT del Castello della Sala – Antinori.



"Ciliegina sulla torta" alla buca 17, con la pizza gourmet dei maestri Walter Zaroni e Alessandro Loda per Molino Dallagiovanna, con gorgonzola Palzola, si sposa perfettamente con le bollicine Ferrari Maximum Blanc de Blancs Trentodoc.



In ogni buvette, a rinfrescare e accompagnare, l'acqua Valverde.

Wine tasting al buio, mixology e showcooking da applausi

Dopo la gara, il pomeriggio si accende con il wine tasting al buio guidato dall'esperto Orazio Vagnozzi, dedicato ai vini dealcolati Franc Lizêr – Lea Winery, il cocktail show di Flavio Allaria, bartender del Bulk Mixology Food Bar Milano e lo showcooking, sulla cooking station allestita da ROS, con audio Lowill – Lorenzi Group e moderazione di Davide Bertellini – Passione Gourmet.

Sul palco, due nomi d'eccezione:

– Chef Alessandro Trovato per un assaggio dell'evento finale di ottobre



– Giuliana D'Ambrosio della storica Trattoria D'Ambrosio dal 1943, amatissima per autenticità e simpatia



Premiazioni, solidarietà e brindisi finali

Tra gli applausi, Dario Colloi, direttore di Ristogolf, ha condotto le premiazioni con Umberto Gandini (Presidente) e Sandro Maistrello (Direttore) del Golf Club Varese. Oltre ai premi di gara, è stato assegnato il premio Allianz per l'evento conclusivo di ottobre a Cesenatico e Cervia, e annunciati i vincitori degli estratti solidali per la Serata Straordinaria al Teatro alla Scala (Fondazione Francesca Rava – NPH Italia ETS) e per una cena al Ristorante Daniel Canzian, offerta da Appennino Food Group.



Il cuore solidale di Ristogolf continua a battere forte con il progetto “Borse Blu” della Fondazione Rava, in collaborazione con la Marina Militare, per il futuro dei giovani in difficoltà.

Il gourmet party curato da Da Vittorio F.lli Cerea ha chiuso la giornata, preceduto dalla consueta degustazione dell'olio De'Coppini – Coppini Arte Olearia. Piatto protagonista della serata è stata la Calamarata La Molisana con fricassea di vitello in pairing perfetto con bollicine rosé e brut di Ferrari Trento, vini bianchi e rossi di Villa Antinori e vini dealcolati Franc Lizêr – Lea Winery-

E ancora: grappe Segnana (Solera e Gentile), sigari MastroTornabuoni, cocktail Bulk – Gian the Gin, dolci firmati Agrimontana e Agricacao.

Prossima tappa: 17 settembre a La Pinetina Golf Club!

Il Circuito Ristogolf 2025 by Allianz dà appuntamento a mercoledì 17 settembre per un'altra giornata di emozioni.

Scopri maggiori informazioni ed il calendario completo su www.ristogolf.com

Ristogolf

N

GOLF

Author

Redazione

GARE STORIE TECNICA ATTREZZATURA TUTORIAL CIRCOLI TURISMO CIRCUITI

NOTIZIE GOLF

Copyright © 3MIND