

Home > Ultime notizie

EVENTI

## Ristogolf 2025, i piatti dei grandi chef sui campi da golf: 4° tappa al Golf Club Varese

di: La Redazione | 11 Agosto 2025

Condividi:  



*Prosegue il Circuito Ristogolf 2025: 4° tappa al Golf Club Varese con tanti grandi chef e i loro piatti gourmet.*

*\*Contenuto con finalità promozionali*

### L'evento

**Il 30 luglio, il Circuito Ristogolf 2025 by Allianz ha fatto tappa in un luogo davvero speciale: il Golf Club Varese, incastonato tra natura rigogliosa, scorci spettacolari sul Lago Maggiore, di Varese e di Monate e sul Monte Rosa, e un contesto architettonico senza pari. Qui, infatti, la Club House è ospitata in un antico convento del XII secolo, oggi custode di storia e charme. E proprio in questo scenario unico si è vissuta una nuova e intensa giornata all'insegna del golf, della cucina d'autore e della convivialità con Ristogolf.**



Dopo una dolce accoglienza curata dal ristorante **Da Vittorio F.lli Cerea** con brioches e biscotteria, pancake espressi con confetture Agrimontana, frutta fresca di Ginesi e latticini Carioni dal 1920, acqua Valverde e caffetteria calda, è stato un susseguirsi di sapori, profumi e creatività lungo il campo. Un inizio coccolato dai migliori ingredienti, che ha dato il via a una giornata sportiva, gourmet e sorprendente buca dopo buca. **Dopo il warm-up al campo pratica, si parte con il gioco... e con un itinerario di gusto tutto da scoprire.**



Alla buca 2 torna protagonista il ristorante Da Vittorio F.lli Cerea con **una tartare di manzo**, impreziosita da una spuma di kefir e caviale di aringa, per un equilibrio tra acidità, morbidezza e note marine che conquista sin dal primo boccone. **Ottimo il rosso "Botrosecco" Maremma Toscana DOC della Tenuta Le Mortelle – Antinori**, capace di valorizzare la complessità del piatto senza sovrastarlo.



Il mondo vegetale prende il sopravvento alla buca 5 grazie alla proposta plant-based realizzata dallo chef Giulio Gerevini per Martino Rossi, tra consistenze avvolgenti e gusto pieno. **A completare, una selezione di Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi come omaggio alla tradizione italiana.** Il tutto bilanciato dalla freschezza del **“Calafuria” Rosato IGT Salento di Tormaresca – Antinori**: perfetto per rinfrescare in una giornata estiva.



In buca 7, ecco “Il mare nel piatto” secondo lo chef Alessandro Trovato del Grand Hotel da Vinci 5\* Cesenatico: **Gobetto di Mazara del Vallo, agrumi e pesca al cardamomo con un originale biscotto salato, per un assaggio fresco e sorprendente.** La nota in più? Le bollicine dealcolate, nelle versioni Blanc de Blancs e Rosé di Franc Lizêr per Lea Winery: un abbinamento virtuoso tra leggerezza e intensità aromatica.



**È tempo di dolcezza alla buca 10: gelato artigianale firmato da Lucia Sapia della pluripremiata gelateria Il Dolce Sogno (Busto Arsizio e Castellanza - VA) per Agrimontana e Agricacao, ben accompagnato dalle intramontabili bibite Tassoni – Tonica al Cedro e Chinotto – che hanno evocato sapori familiari e autentici, mentre il cocktail Bitter Tass, un mix tra bitter e cedrata, ha regalato brio ed energia per un break agrumato con un elegante finale amaro. Alla buca 13 lo chef Fabio Mecchina del Soul Restaurant (Legnano – MI) per JRE-Jeunes Restaurateurs presenta un'originale rivisitazione: Fish&Chips 2.0, merluzzo in olio cottura, spuma di patate al lime e una misticanza di erbe aromatiche per un piatto giocato su delicatezza e contrasti. I vini "Villa Antinori Bianco" e "Villa Antinori Rosso" Toscana IGT accrescono il piacere con raffinatezza e versatilità.**



Alla buca 15 ritroviamo con grade gioia lo chef **Cristian Benvenuto**, in rappresentanza di Euro-Toques Italia, che racconta la Sicilia attraverso un "Viaggio a Modica": manzo, scampi e melone di Paceco si incontrano in un'esplosione tra mare e terra. **Wine pairing con "Bramito della Sala" Umbria IGT di Castello della Sala - Antinori**: un bianco di grande struttura, ideale per seguire le sfumature del piatto. Alla buca 17, la giornata si conclude – almeno in campo – con l'iconico must-have dei Ristogolfisti: **la pizza gourmet dei maestri pizzaioli Walter Zanoni e Alessandro Loda per Molino Dallagiovanna**, servita con gorgonzola Palzola. Un connubio tra estro e tradizione, esaltato dalla fine bollicina Ferrari Maximum Blanc de Blancs Trentodoc.



Presenza immancabile in ogni postazione gourmet, l'acqua Valverde che ha dissetato i giocatori tra una degustazione e l'altra. E il Golf Club Varese è stato teatro anche delle attività dei partner: Allianz, Fondazione Francesca Rava NPH Italia ETS, Duferco Energia e Range Rover. Dopo la gara, spazio alla sorpresa sensoriale con il wine tasting al buio guidato dall'esperto Orazio Vagnozzi alla scoperta dei vini dealcolati con Franc Lizêr per Lea Winery. Flavio Allaria, bartender del Bulk Mixology Food Bar Milano, ha aggiunto un tocco di mixology all'esperienza coinvolgente, tra shaker e alchimia. **Poi, tutti con lo sguardo puntato sulla cooking station attrezzata da ROS per lo showcooking, reso possibile dal service audio Lowill di Lorenzi Group e moderato da Davide Bertellini di Passione Gourmet.** I riflettori si accendono; spazio alla curiosità e al carisma con chef Alessandro Trovato - Grand Hotel da Vinci 5\* Cesenatico - per una stuzzicante anticipazione dell'evento conclusivo del Circuito Ristogolf 2025 by Allianz, e con Giuliana D'Ambrosio della storica Trattoria D'Ambrosio dal 1943, vera icona di genuinità e ospitalità.



Tra applausi e brindisi si è aperto il momento delle premiazioni, condotte come sempre da Dario Colloi, direttore di Ristogolf, affiancato per il Golf Club Varese dal presidente Umberto Gandini e dal direttore Sandro Maistrello. È stata un'occasione speciale per festeggiare i vincitori di gara, sia sportivi che golosi, e per annunciare il fortunato estratto del premio Allianz, che garantirà l'accesso all'evento conclusivo del Circuito Ristogolf 2025 by Allianz, dal 17 al 19 ottobre 2025 al Grand Hotel da Vinci 5\* Cesenatico e sul campo dell'Adriatic Golf Club Cervia. **Non è mancato lo spazio dedicato alla solidarietà, con la Fondazione Francesca Rava – NPH Italia ETS e al progetto "Borse Blu"**, che continua a beneficiare del caloroso e generoso sostegno dei Ristogolfisti, per offrire a giovani in condizioni di fragilità economica e familiare l'opportunità di costruire un percorso formativo e professionale in collaborazione con la Marina Militare. **Tra i partecipanti che hanno contribuito alla raccolta fondi, sono stati estratti i fortunati vincitori di posti per la esclusiva "Serata Straordinaria al Teatro alla Scala"**, promossa dalla Fondazione Rava, e una cena al ristorante Daniel Canzian omaggiata da Appenino Food Group.



**Clou della serata il gourmet party del ristorante Da Vittorio F.lli Cerea, preceduto dalla degustazione d'olio extravergine d'oliva monocultivar De'Coppini di Coppini Arte Olearia. Pronti a vivere una nuova emozione: Calamarata La Molisana con fricassea di vitello, capace di stupire e affascinare fin dalla prima forchettata, e un calice pensato per ogni palato, dalle bollicine rosé e brut di Ferrari Trento, ai vini bianchi e rossi della cantina Villa Antinori, fino ai dealcolati innovativi nelle versioni Blanc de Blancs e Rosé di Franc Lizèr per Lea Winery. Il gran finale? Le grappe Segnana nelle selezioni Solera e Gentile, l'aroma avvolgente dei sigari italiani MastroTornabuoni, i cocktail esclusivi targati Bulk Giancarlo Morelli con Gian the Gin, e le dolci delizie di Agrimontana e Agricacao.**



Le prelibatezze, il gioco e la solidarietà continuano a viaggiare insieme a braccetto. Prossima tappa? Il 17 settembre a La Pinetina Golf Club, per un nuovo appuntamento ricco di emozioni in stile Ristogolf.

Pronti per una nuova giornata da ricordare?

Maggiori informazioni [www.ristogolf.com](http://www.ristogolf.com)



REPORTER GOURMET

la ricerca del gusto

Editore - Reporter Gourmet S.r.l.

Sede legale ed amministrativa - Via Carloforte 60, 09123 Cagliari

Partita IVA / Codice Fiscale - 03406920920