



Grande Cucina

Ristogolf 2025 by Allianz: tappa indimenticabile al Golf Club Varese

2 Settembre 2025



Il 30 luglio 2025, Ristogolf ha fatto tappa al suggestivo Golf Club Varese, incastonato in un paesaggio unico, tra scorci panoramici sul Lago Maggiore, Varese, Monate e sul Monte Rosa. La storica Club House, situata in un antico convento del XII secolo, ha fatto da cornice a una giornata all'insegna di golf, alta cucina e solidarietà.

La giornata di **Ristogolf 2025 by Allianz** è iniziata con una colazione firmata Da Vittorio F.lli Cerea, accompagnata da prodotti d'eccellenza come confetture Agrimontana, frutta Ginesi, latticini Carioni, acqua Valverde e caffetteria calda. Subito dopo, sul campo, è iniziato un viaggio gastronomico tra le buche, con proposte gourmet e vini selezionati.

Circuito Ristogolf 2025 by Allianz tra le buche del Golf Club Varese



Il Circuito Ristogolf by Allianz al Golf Club Varese ha offerto un itinerario enogastronomico d'eccellenza: alla buca 2, Da Vittorio ha proposto una tartare di manzo con spuma di kefir e caviale di aringa, esaltata dal vino rosso Botrosecco della Tenuta Le Mortelle – Antinori.

Alla buca 5, lo chef Giulio Gerevini ha presentato un piatto plant-based per Martino Rossi, arricchito da Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi, abbinato al rosato “Calafuria” di Tormaresca – Antinori.

Lo chef Alessandro Trovato, alla buca 7, ha firmato “Il mare nel piatto”, con Gobetto di Mazara, agrumi, pesca e cardamomo, accompagnato dalle bollicine dealcolate Franc Lizêr per Lea Winery.

Il momento dolce è arrivato alla buca 10 con il gelato artigianale di Lucia Sapia per Agrimontana e Agricacao, accompagnato dalle iconiche bibite Tassoni, tra cui Tonica al Cedro e Chinotto.

Alla buca 13, Fabio Mecchina (Soul Restaurant, Legnano) ha reinterpretato il Fish&Chips in chiave gourmet per JRE – Jeunes Restaurateurs, con vini “Villa Antinori Bianco” e “Rosso”.

Lo chef Cristian Benvenuto, alla buca 15, ha raccontato la Sicilia attraverso il piatto “Viaggio a Modica”, a base di manzo, scampi e melone di Paceco, abbinato al bianco “Bramito della Sala” di Castello della Sala – Antinori.

Il percorso gourmet si è concluso alla buca 17 con la pizza d'autore dei maestri pizzaioli Zanoni e Loda per Molino Dallagiovanna, servita con gorgonzola Palzola e spumante Ferrari Maximum Blanc de Blancs Trentodoc.

Per tutta la giornata, l'acqua Valverde ha accompagnato i partecipanti, mentre il Golf Club Varese ha ospitato le attività dei partner ufficiali: Allianz, Fondazione Francesca Rava – NPH Italia ETS, Duferco Energia e Range Rover.

Degustazioni, showcooking e mixology



Il programma del pomeriggio ha proseguito l'esperienza multisensoriale con il wine tasting al buio condotto dall'esperto Orazio Vagnozzi, che ha guidato i partecipanti alla scoperta dei vini dealcolati Franc Lizêr.

Il bartender Flavio Allaria del Bulk Mixology Food Bar Milano ha impreziosito l'esperienza con una dimostrazione di mixology, proponendo cocktail d'autore e sorprendenti combinazioni di gusto.

A seguire, lo showcooking curato da Davide Bertellini (Passione Gourmet) ha visto protagonisti Alessandro Trovato (Grand Hotel da Vinci 5* Cesenatico) e Giuliana D'Ambrosio (Trattoria D'Ambrosio dal 1943), che hanno anticipato i contenuti del gran finale del circuito Ristogolf 2025, previsto per ottobre.

La cerimonia di premiazione è stata condotta da Dario Colloi, direttore Ristogolf, insieme al presidente del club Umberto Gandini e al direttore Sandro Maistrello. Sono stati celebrati i vincitori della giornata, tra sportivi e gourmet, e annunciato il fortunato vincitore del premio Allianz, che parteciperà all'evento finale del 17-19 ottobre 2025 presso il *Grand Hotel da Vinci 5 di Cesenatico** e l'Adriatic Golf Club Cervia.

Golf, gusto e solidarietà: un connubio perfetto



La solidarietà ha avuto un ruolo centrale nella tappa di Varese del Circuito Ristogolf by Allianz. La raccolta fondi ha sostenuto il progetto “Borse Blu” della Fondazione Francesca Rava – NPH Italia ETS, finalizzato a offrire opportunità educative e professionali a giovani in difficoltà, in collaborazione con la Marina Militare.

Tra i partecipanti solidali, sono stati estratti i vincitori di esperienze esclusive, tra cui l’accesso alla “Serata Straordinaria al Teatro alla Scala” e una cena stellata al ristorante Daniel Canzian, offerta da Appenino Food Group.

Il gran finale della serata è stato firmato ancora una volta da Da Vittorio F.lli Cerea, con un menu d’eccezione preceduto da una degustazione d’olio extravergine De’Coppini. Il piatto principale, una Calamarata La Molisana con fricassea di vitello, è stato accompagnato da una selezione di vini Villa Antinori, bollicine Ferrari Trento e dealcolati Franc Lizêr.

A chiudere l’evento, le grappe Segnana, i sigari italiani MastroTornabuoni, i cocktail esclusivi del Bulk – Giancarlo Morelli, e i dolci artigianali firmati Agrimontana e Agricacao.

Ancora una volta, Ristogolf by Allianz ha unito sport, enogastronomia e beneficenza, regalando una giornata indimenticabile ai partecipanti e sostenendo cause importanti.

Prossimo appuntamento? Il 17 settembre al La Pinetina Golf Club.

a cura di Redazione Italian Gourmet per Ristogolf

#golf #ristogolf #eventi enogastronomici



#Ristogolf 2025 by Allianz