

WINE



CHECK-IN

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Mercoledì 09 Luglio 2025 | aggiornato alle 12:31 | 113366 articoli pubblicati

Italia a Tavola

APP DOWNLOAD  

SPORT E CUCINA

HOME » CHECK-IN » EVENTI

Ristogolf 2025: il green incontra l'alta cucina alla Pinetina

Il Circuito Ristogolf 2025 by Allianz arriva alla quinta tappa prima del gran finale di Cesenatico. La Pinetina Golf Club ospita una giornata tra golf e alta cucina, con degustazioni, showcooking di chef stellati

16 settembre 2025 | 14:56



Il Circuito Ristogolf 2025 by Allianz si prepara alla quinta e ultima tappa prima del gran finale a Cesenatico, portando in scena una giornata che celebra golf e eccellenza enogastronomica.

L'appuntamento è fissato per mercoledì 17 settembre a La Pinetina Golf Club, un'oasi verde di settanta ettari situata nel Parco Pineta di Appiano Gentile e caratterizzata da pini silvestri, betulle, querce e castagni.



Il campo della Pinetina Golf Club

Golf ed enogastronomia Made in Italy

Il percorso di gara si trasforma in un'esperienza multisensoriale, arricchita da **postazioni d'intrattenimento**, **degustazioni gourmet** e sorprese organizzate dagli sponsor. A rappresentare la cucina locale interverrà lo **chef Vittorio Tarantola**, del rinomato ristorante vicino al circolo **La Pinetina**, portando in tavola sapori autentici del territorio.



Momenti gourmet in una delle tappe di Ristogolf

Esperienze gourmet e showcooking

Prima della **cena gourmet** firmata dal celebre ristorante **Da Vittorio F.lli Cerea**, i partecipanti potranno degustare l'**olio extravergine d'oliva monocultivar De'Coppini** di **Coppini Arte Olearia**. La serata si concluderà con alcune dolcezze artigianali, accompagnate da **sigari di Compagnia Toscana Sigari** e dalla pregiata **grappa Segnana**.

Il momento clou sarà lo **showcooking** che vedrà il ritorno di due protagonisti di spicco: **Andrea Mainardi**, chef e conduttore televisivo, ed **Claudio Di Bernardo**, executive chef del **Grand Hotel Rimini**. La loro performance unirà **energia creativa** e **raffinatezza culinaria**, completata dai cocktail d'autore di **Flavio Allaria** del **Bulk Giancarlo Morelli**, che porterà l'arte della **mixology** tra i fairway.



Claudio Di Bernardo del Grand Hotel Rimini

Un campo da golf spettacolare

Il percorso di **La Pinetina Golf Club** offre un'esperienza tecnica e paesaggistica unica. Le **prime nove buche**, immerse nel paesaggio collinare, sono costeggiate da un **ostacolo d'acqua** sul lato sinistro, che richiede tiri di grande precisione. Le **seconde nove buche** regalano scorci panoramici sulle **Alpi**, mentre i **green ondulati e veloci** mettono alla prova anche i giocatori più esperti. Particolare attenzione meritano la **terza buca**, un impegnativo **par 5**, e la **diciottesima**, un **par 4** di alto livello.



Lo chef Andrea Mainardi

Verso il gran finale di Cesenatico

Questa tappa rappresenta l'ultimo appuntamento prima dell'attesissimo evento conclusivo del circuito, in programma dal **17 al 19 ottobre** presso il prestigioso **Grand Hotel da Vinci 5*** di **Cesenatico**. Una chiusura che unirà **sport, alta cucina e solidarietà**, confermando il **Circuito Ristogolf** come punto di riferimento per chi ama il golf e la **gastronomia d'eccellenza**.

© Riproduzione riservata

 **STAMPA**

[HOME](#) » [CHECK-IN](#) » [EVENTI](#) » **Ristogolf 2025: il green incontra l'alta cucina alla Pinetina - Italia a Tavola**



- [RISTOGOLF 2025](#)
- [LA PINETINA GOLF CLUB](#)
- [CESENATICO](#)
- [GOLF](#)
- [ENOGASTRONOMIA](#)
- [SHOWCOOKING](#)
- [CHEF STELLATI](#)
- [DEGUSTAZIONI GOURMET](#)
- [MIXOLOGY](#)
- [MADE IN ITALY](#)
- [CLAUDIO DI BERNARDO](#)
- [ANDREA MAINARDI](#)
- [ENRICO CEREÀ](#)
- [GIANCARLO MORELLI](#)
- [FLAVIO ALLARIA](#)

SCRIVI UN COMMENTO

• **Iscriviti alle newsletter settimanali via mail**

• **Abbonati alla rivista cartacea Italia a Tavola**

• **Iscriviti alla newsletter su WhatsApp**

• **Ricevi le principali news su Telegram**

"Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un'informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell'enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l'utilizzo dei diversi media disponibili"

Alberto Lupini