

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza

CHECK-IN

APP DOWNLOAD  



GOLF&CUCINA

HOME » HORECA E PROFESSIONISTI » CUOCHI

Quinta tappa Ristogolf 2025: La Pinetina tra golf, sapori e beneficenza

La quinta tappa del Circuito Ristogolf 2025 a La Pinetina Golf Club ha unito golf, alta cucina e solidarietà, regalando un percorso tra degustazioni, showcooking e premiazioni, in attesa del gran finale di Cesenatico

di **Redazione Italia a Tavola**

24 settembre 2025 | 12:19



Il suggestivo La Pinetina Golf Club, immerso nel Parco Pineta di Appiano Gentile, ha ospitato la quinta e ultima tappa del Circuito Ristogolf 2025. Circondato da querce, castagni e pini silvestri, il percorso di 70 ettari ha offerto uno scenario ideale per unire sport, alta cucina e solidarietà, nel segno dell'eccellenza gastronomica italiana.



Ristogolf ha fatto tappa alla Pinetina ad Appiano Gentile

Colazione gourmet tra natura e convivialità

La giornata è iniziata con una **colazione d'autore**, ricca di brioches fragranti, biscotteria, pancake caldi, latticini e frutta fresca. Un'accoglienza che ha messo subito di buon umore i partecipanti, preparandoli a una gara dove **gusto e golf** si sono fusi in un'esperienza unica.

Degustazioni lungo il percorso di gara

Dopo il riscaldamento in campo pratica, i fairway si sono trasformati in un **cammino del gusto**. Alla **buca 3**, lo **chef Enrico Cerea** ha sorpreso i golfisti con un delicato **gazpacho con tagliatella di seppia e pane croccante**, un equilibrio tra leggerezza e sapore marino. Alla **buca 5**, lo **chef Giulio Gerevini** ha portato in campo una **cucina vegetale creativa**, dimostrando come benessere e piacere possano convivere in piatti sorprendenti. A completare l'esperienza, una degustazione di **formaggi stagionati** ha esaltato la qualità delle materie prime italiane.



Momenti gourmet lungo il percorso, qui un assaggio di formaggi

La **buca 7** ha offerto una sosta fresca e giocosa con **gelato artigianale** servito insieme a bibite e cocktail dal gusto agrumato, perfetti per una pausa spensierata. Alla **buca 9**, protagonisti ancora i **formaggi italiani** serviti con **confetture di frutta**, in un abbinamento dolce-salato capace di conquistare anche i palati più esigenti. La **buca 11** ha visto lo **chef Claudio Di Bernardo**, executive chef del Grand Hotel Rimini, proporre **mezze maniche con squacquerone, rucola e Mora Romagnola**, un piatto ricco di aromi e morbidezza.



Mezze maniche con squacquerone, rucola e Mora Romagnola di chef Claudio Di Bernardo

Alla buca 13, i maestri pizzaioli **Walter Zanoni** e **Alessandro Loda** hanno sfornato **pizze gourmet** appena preparate, irresistibili per profumo e croccantezza. Infine, alla buca 17, lo chef **Vittorio Tarantola** ha deliziato i golfisti con una **Parmigiana di melanzane** che ha celebrato il legame con il territorio.



Il golf Club la Pinetina dove si è tenuta la quinta tappa

Showcooking e spettacolo serale

Al termine della gara, nella club house, lo **showcooking serale** ha catturato l'attenzione di tutti. Protagonisti sul palco **Claudio Di Bernardo** e lo chef e conduttore televisivo **Andrea Mainardi**, che hanno incantato con due piatti d'autore: **filetto di sgombro dell'Adriatico in carpione di agrumi con verdure dell'orto romagnolo e aceto balsamico** e **fregola mantecata con gorgonzola e funghi porcini**. La serata è stata arricchita da cocktail realizzati dal bartender **Flavio Allaria**, che ha presentato creazioni su misura per l'evento, aggiungendo un tocco di spettacolo e creatività.



Showcooking per lo chef e conduttore televisivo Andrea Mainardi

Solidarietà e premiazioni

La tappa ha confermato lo spirito benefico del **Circuito Ristogolf**. Durante la serata, è stata organizzata una raccolta fondi a favore della **Fondazione Francesca Rava – NPH Italia ETS**, destinata a progetti di istruzione e formazione per ragazzi e ragazze in difficoltà. Le **premiazioni finali** hanno celebrato i vincitori della giornata e sorteggiato l'ultimo posto per partecipare al gran finale di Cesenatico. Tantissimi i riconoscimenti assegnati, con pochi partecipanti rimasti a mani vuote.

Verso il gran finale di Cesenatico

Dopo questa quinta tappa, l'attesa è ora rivolta al **gran finale del Circuito Ristogolf 2025**, in programma dal 17 al 19 ottobre al **Grand Hotel Da Vinci 5 stelle** e sul campo dell'**Adriatic Golf Club Cervia**. Tre giorni che uniranno ancora una volta **golf, alta cucina e solidarietà**, per un'esperienza indimenticabile tra sport e gastronomia d'eccellenza.

© Riproduzione riservata

 **STAMPA**

HOME » HORECA E PROFESSIONISTI » CUOCHI

» Quinta tappa Ristogolf 2025: La Pinetina tra golf, sapori e beneficenza - Italia a Tavola



RISTOGOLF 2025

LA PINETINA GOLF CLUB

GOLF ED ENOGASTRONOMIA

SHOWCOOKING GOURMET

DEGUSTAZIONI GOURMET

GRAN FINALE CESENATICO

EVENTI GOLF ITALIA

CUCINA ITALIANA

DEGUSTAZIONI VINI

BENEFICENZA GOLF

ANDREA MAINARDI

CLAUDIO DI BERNARDO

VITTORIO CERA

WALTER ZANONI E ALESSANDRO LODA

FLAVIO ALLARIA

GIULIO GEREVINI

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**