

Grande Cucina

Ristogolf 2025: un pieno di emozioni e gusto a La Pinetina Golf Club

24 Settembre 2025



Il 17 settembre 2025, tra i boschi rigogliosi del Parco Pineta di Appiano Gentile, si è svolta la quinta e ultima tappa del Circuito Ristogolf 2025 by Allianz, prima del gran finale di ottobre a Cesenatico.

La Pinetina Golf Club ha fatto da cornice a una giornata all'insegna di **sport, alta cucina, convivialità e solidarietà**, tutti elementi chiave di **Ristogolf 2025**, che continua a unire con successo il mondo del golf a quello dell'enogastronomia italiana d'eccellenza.

Un campo immerso nella natura e nella tecnica

La scelta di **La Pinetina Golf Club** non è stata casuale: un campo di settanta ettari immerso tra **pini silvestri, querce, betulle e castagni**, che ha offerto ai partecipanti **scorci naturali mozzafiato** e un tracciato tecnico, capace di esaltare ogni colpo.

La bellezza del paesaggio si è fusa perfettamente con lo spirito rilassato ma competitivo che da sempre caratterizza il circuito Ristogolf.

Colazione gourmet e accoglienza firmata Da Vittorio

La giornata è iniziata con una **colazione d'autore**, come da tradizione: **biscotteria artigianale, brioches appena sfornate, pancake preparati al momento** e serviti con le **confetture Agrimontana, latticini Carioni dal 1920 e frutta fresca Ginesi**.

Il tutto è stato accompagnato da **caffetteria calda, succhi naturali Carioni e acqua Valverde**, sotto la regia del ristorante **Da Vittorio F.lli Cerea**, garanzia di qualità e gusto sin dal primo momento.

Un percorso di golf trasformato in cammino del gusto



Dopo il riscaldamento in campo pratica, i partecipanti sono scesi in campo dando ufficialmente il via alla competizione.

Ogni buca ha offerto una **sosta enogastronomica tematica**, trasformando il percorso di gara in un vero e proprio **viaggio culinario**.

Buca 3: un inizio in grande stile

Il ristorante **Da Vittorio F.lli Cerea** ha deliziato i presenti con un raffinato **gaspacho con tagliatella di seppia e pane croccante**, un piatto equilibrato e rinfrescante, abbinato al **“Bramito della Sala” Umbria IGT di Castello della Sala - Antinori**, un bianco vivace e sapido perfetto per esaltare le sfumature del piatto.

Buca 5: cucina plant-based e Parmigiano Reggiano

Lo chef **Giulio Gerevini** per **Martino Rossi** ha portato in campo una sorprendente cucina **plant-based**, accompagnata da una selezione di **Parmigiano Reggiano 24 mesi** e dal rosso **“Botrosecco” Maremma Toscana DOC** della tenuta **Le Mortelle – Antinori**, che ha donato corpo e profondità alla proposta.

Buca 7: il momento dolce e rinfrescante

La **Gelateria Nonna Papera di Cantù** ha regalato un tuffo nell’infanzia con un **gelato artigianale per Agrimontana e Agricacao**, servito con le iconiche **bibite Tassoni** (Tonica al Cedro e Chinotto).

Il cocktail **Bitter Tass**, a base di bitter e cedrata, ha aggiunto una nota frizzante e agrumata all’intermezzo.

Buca 9: formaggi e pairing di qualità

Un’altra sosta gourmet è stata curata da **Carioni dal 1920**, con **formaggi selezionati** abbinati alle **confetture Agrimontana**. Il vino **“Calafuria” Rosato IGT Salento di Tormaresca – Antinori** ha completato l’esperienza con la sua eleganza fruttata.

A movimentare il momento ci hanno pensato **quiz gastronomici e prove di abilità**, coinvolgendo attivamente i partecipanti.

Buca 11: sapori romagnoli con il Grand Hotel Rimini

Lo chef **Claudio Di Bernardo** del **Grand Hotel Rimini** ha conquistato tutti con le sue **Mezze maniche La Molisana con squacquerone, rucola e Mora Romagnola**, un piatto intenso e armonioso, accompagnato dai vini **“Villa Antinori Bianco”** e **“Villa Antinori Rosso”**, espressione del territorio toscano.

Buca 13: l’arte della pizza

Protagonisti i maestri pizzaioli **Walter Zanoni e Alessandro Loda** per **Molino Dallagiovanna**, che hanno sfornato pizze gourmet accompagnate dal **gorgonzola Palzola** e dalle **bollicine Ferrari Maximum Blanc de Blancs**, per un connubio perfetto tra tradizione e innovazione.

Buca 17: la parmigiana dello chef Tarantola

Un omaggio al territorio è arrivato dallo chef **Vittorio Tarantola**, che ha presentato una **parmigiana di melanzane** dal gusto autentico, servita con le **bollicine dealcolate Blanc de Blancs o Rosé di Franc Lizêr per Lea Winery**, perfette per chi desidera un abbinamento sofisticato ma leggero.

Tra showcooking e premiazioni

Terminata la gara, gli ospiti si sono rilassati nella **club house**, dove ad attenderli c’era lo chef **Enrico Cerea**, presidente di Ristogolf. Il **wine tasting al buio**, condotto dall’esperto **Orazio Vagnozzi**, ha anticipato il momento clou della giornata: lo **showcooking serale**.

A salire sul palco allestito da **ROS**, sono stati **Claudio Di Bernardo** e **Andrea Mainardi**, che hanno dato vita a un’esibizione coinvolgente e carica di personalità.

Il primo ha proposto un elegante **“Filetto di sgombrò dell’Adriatico in carpione di agrumi”**, mentre il secondo ha stregato il pubblico con una golosa **“Fregola mantecata con gorgonzola Palzola e funghi porcini”**.

A completare l’esperienza, i **cocktail d’autore di Flavio Allaria**, bartender del **Bulk Mixology Food Bar di Milano**.



Solidarietà con la Fondazione Francesca Rava

La serata ha ospitato anche un importante momento solidale dedicato alla **Fondazione Francesca Rava – NPH Italia** **ETS** e al progetto **“Borse Blu”**, che offre supporto formativo e professionale a giovani in difficoltà.

Tra i partecipanti alla raccolta fondi sono stati estratti i fortunati vincitori di una **Serata Straordinaria al Teatro alla Scala** e una **cena al ristorante Seta by Antonio Guida**, grazie ad **Appennino Food Group**.

Gourmet party e saluti



Il sipario è calato tra **applausi, sorrisi e sapori d'autunno**, grazie al **gourmet party firmato Da Vittorio F.lli Cerea**.

Il menu ha proposto piatti come **lo Sformatino di carciofi con crema di pecorino** e le **Mafalde corte La Molisana ai funghi porcini**, accompagnati dai vini della **cantina Villa Antinori**, dalle bollicine di **Ferrari Trento**, dai distillati **Segnana** e dalla mixology di **Giancarlo Morelli con Gian the Gin**.

L'attesa per il gran finale di Ristogolf 2025

Con la quinta tappa si è conclusa una delle esperienze più coinvolgenti del **Circuito Ristogolf 2025 by Allianz**, confermandone il successo e l'unicità.

Ora **l'appuntamento è fissato per il gran finale**, in programma dal **17 al 19 ottobre 2025** al *Grand Hotel Da Vinci 5 di Cesenatico** e sul campo dell'**Adriatic Golf Club Cervia**. Tre giorni di sport, gusto e solidarietà da vivere fino all'ultima buca.

a cura di Redazione Italian Gourmet per Ristogolf

#ristogolf

#eventi enogastronomici

#Circuito Ristogolf



DBInformation
digital, business & publishing

ItalianGourmet è una testata di DBInformation Spa P.IVA 09293820156 | Centro Direzionale - Strada 4, Palazzo A, Scala 2 - 20057 Assago (MI)

[Chi siamo](#) [Contatti](#) [Privacy](#) [Cookies](#) [Pubblicità](#)