STORIE

Ristogolf 2025 by Allianz: a La Pinetina la chiusura perfetta di una stagione gourmet

BY REDAZIONE - 26/09/2025 - 3 MINUTE READ

La quinta e ultima tappa del Circuito Ristogolf 2025 by Allianz prima del gran finale ha avuto come cornice l'incantevole La Pinetina Golf Club, mercoledì 17 settembre.

Un vero e proprio paradiso naturale, incastonato nel Parco Pineta di Appiano Gentile, dove pini silvestri, querce, betulle e castagni creano uno scenario unico, perfetto per celebrare ancora una volta l'anima del circuito: sport, cucina stellata, convivialità e solidarietà.

Un'accoglienza di gusto e buongiorno con Da Vittorio

Come da tradizione, l'accoglienza è stata affidata alle mani esperte del ristorante Da Vittorio F.lli Cerea.

I Ristogolfisti hanno iniziato la giornata con biscotteria e brioches fragranti, pancake espressi con confetture Agrimontana, frutta fresca Ginesi, latticini Carioni dal 1920, succhi naturali e l'immancabile acqua Valverde.

Dopo la colazione gourmet il gioco ha preso il via e così il percorso del gusto. La buca 3 ha aperto le danze con un gazpacho con tagliatella di seppia e pane croccante firmato Da Vittorio, esaltato dal "Bramìo della Sala" di Castello della Sala – Antinori.

Alla buca 5, lo chef Giulio Gerevini per MartinoRossi ha proposto una raffinata ricetta plant-based, accompagnata da Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi e dal vino "Botrosecco" Maremma Toscana DOC di Le Mortelle – Antinori.

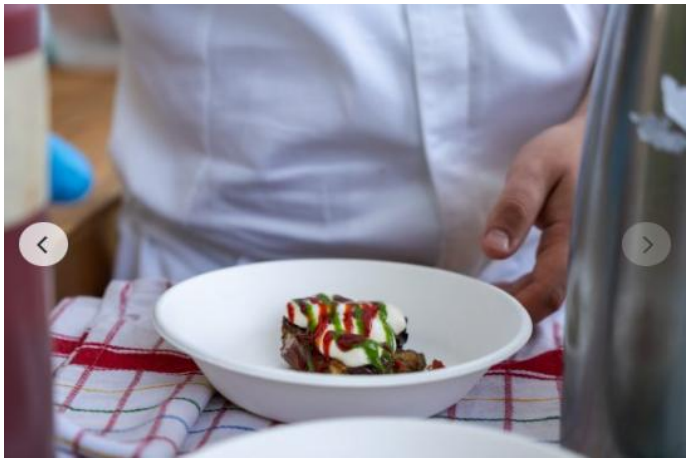
Momento di dolcezza alla buca 7 con il gelato artigianale della Gelateria Nonna Papera per Agrimontana e Agricacao, accompagnato dalle bibite Tassoni e dal cocktail Bitter Tass.

Alla buca 9, protagonisti i formaggi Carioni dal 1920 con confetture Agrimontana, abbinati al rosato “Calafuria” di Tormaresca – Antinori e arricchiti da quiz e prove a tema.

La buca 11 ha visto all’opera Claudio Di Bernardo, executive chef del Grand Hotel Rimini, con mezze maniche La Molisana con squacquerone, rucola e Mora Romagnola. In abbinamento, “Villa Antinori Bianco” e “Rosso” Toscana IGT.

Alla buca 13, protagoniste le pizze gourmet dei maestri pizzaioli Walter Zanoni e Alessandro Loda per Molino Dallagiovanna, impreziosite dal gorgonzola Palzola e dalle bollicine Ferrari Maximum Blanc de Blancs Trentodoc.

Chiusura in bellezza alla buca 17 con lo chef Vittorio Tarantola e la sua parmigiana di melanzane, in pairing con le versioni Blanc de Blancs e Rosé di Franc Lizêr per Lea Winery.



Il campo è stato animato anche dalle attività degli Sponsor: Allianz, Callaway, Duferco Energia, Range Rover e Fondazione Francesca Rava NPH Italia ETS.

Applausi, sapori e premi: il rito del dopo-gara firmato Ristogolf

Dopo la gara, il cuore della serata si è spostato in club house, accolti da chef Enrico Cerea, presidente di Ristogolf, per un momento di puro piacere tra degustazioni e spettacolo.

Il wine tasting al buio condotto da Orazio Vagnozzi ha offerto un'immersione sensoriale nei vini Villa Antinori, preparando il terreno per l'attesissimo showcooking.

Sul palco allestito da ROS, con il supporto tecnico di Lowill Lorenzi Group e la moderazione del media partner Passione Gourmet, si sono alternati Claudio Di Bernardo, executive chef del Grand Hotel Rimini, con un raffinato filetto di sgombro in carpione di agrumi, e Andrea Mainardi, chef e volto televisivo, con una gustosa fregola mantecata al gorgonzola Palzola e porcini.

A completare il viaggio tra i sapori, i cocktail creativi di Flavio Allaria, bartender del Bulk Mixology Food Bar Milano, che hanno aggiunto un tocco di originalità e freschezza alla serata.

Le premiazioni sono state guidate da Dario Colloi, insieme a Roberto Tavecchio e Simone Laureti de La Pinetina Golf Club. Premi per tutti, o quasi, e l'estrazione finale del premio Allianz per accedere all'evento conclusivo di Cesenatico.

La solidarietà ha avuto come sempre il suo spazio con la Fondazione Francesca Rava – NPH Italia ETS e il progetto "Borse Blu". Sono stati estratti i posti per la "Serata Straordinaria alla Scala" e una cena al ristorante Seta by Antonio Guida, grazie ad Appennino Food Group.

La serata si è chiusa con la degustazione dell'olio De'Coppini di Coppini Arte Olearia e con il gourmet party firmato Da Vittorio. In tavola, sformatino di carciofi, mafalde corte La Molisana ai porcini, vini Villa Antinori, bollicine Ferrari Trento, vini dealcolati Franc Lizêr, grappe Segnana, sigari MastroTornabuoni, mixology Gian the Gin e dolcezze Agrimontana e Agricacao.

Un altro capitolo da incorniciare per Ristogolf!

Ora lo sguardo è puntato sull'evento conclusivo dal 17 al 19 ottobre al Grand Hotel Da Vinci 5* di Cesenatico e sul campo dell'Adriatic Golf Club Cervia.

Scopri maggiori informazioni su www.ristogolf.com

Ristogolf

Author

Redazione

Copyright © 3MIND