

Home > Ultime notizie

FOOD&WINE

Ristogolf 2025, i piatti dei grandi chef sui campi da golf: 5° tappa a La Pinetina Golf Club

di: La Redazione | 29 Settembre 2025

Condividi:  

Prosegue il Circuito Ristogolf 2025: ecco la 5° tappa con tanti grandi chef e i loro piatti gourmet.

La quinta e ultima tappa del Circuito Ristogolf 2025 by Allianz prima del gran finale di Cesenatico si è giocata mercoledì 17 settembre a La Pinetina Golf Club, un polmone verde immerso nel Parco Pineta di Appiano Gentile. Un campo che si sviluppa su settanta ettari di bosco, tra pini silvestri, betulle, querce e castagni, offrendo scorci naturali di rara bellezza e un campo tecnico capace di valorizzare ogni colpo. Uno scenario perfetto per vivere ancora una volta l'inconfondibile spirito di Ristogolf, fatto di sport, alta cucina, convivialità e solidarietà.



Come da buona abitudine, la giornata è iniziata con un'accoglienza che ha messo subito di buon umore i partecipanti: biscotteria e brioches fragranti, pancake cotti al momento e cosparsi di confetture Agrimontana, latticini Carioni dal 1920 e frutta fresca Ginesi. Alla tradizionale caffetteria calda si affiancavano i succhi naturali Carioni dal 1920 e l'acqua naturale e frizzante Valverde; il tutto sotto la regia gastronomica del ristorante **Da Vittorio F.lli Cerea**. Dopo il riscaldamento in campo pratica, il gioco ha preso il via e i fairways si sono animati, diventando un vero e proprio cammino del gusto. **Alla buca 3, il ristorante Da Vittorio F.lli Cerea ha firmato un inizio in grande stile: un amabile e singolare gazpacho con tagliatella di seppia e pane croccante** ha conquistato i giocatori con il suo equilibrio tra leggerezza e sapore. Il calice di "Bramito della Sala" Umbria IGT di Castello della Sala – Antinori, con la sua vivace sapidità, ha decantato ogni nota del piatto.



Alla buca 5, il protagonista è stato lo chef **Giulio Gerevini per Martino Rossi**, che ha **portato in campo una cucina plant-based innovativa e sorprendente**, dimostrando come piacere e benessere possano convivere perfettamente. A completare, una selezione di Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi ha ricordato l'intramontabile eccellenza del Made in Italy alimentare, mentre il "Botrosecco" Maremma Toscana DOC della tenuta Le Mortelle – Antinori ha aggiunto carattere all'assaggio. **La sosta più fresca e giocosa è arrivata alla buca 7, dove il gelato artigianale della Gelateria Nonna Papera (Cantù - CO), realizzato per Agrimontana e Agricaao, ha riportato tutti un po' bambini.** Cremoso e goloso è stato offerto insieme alle bibite Tassoni – Tonica al Cedro e Chinotto che hanno risvegliato le autentiche bontà di una volta, mentre il cocktail Bitter Tass, con il suo mix di bitter e cedrata, ha aggiunto brio e un piacevole tocco agrumato, per un intermezzo spensierato.



Alla buca 9, i sapori si sono fatti sentire con la selezione casearia a cura di Carioni dal 1920, servita con le confetture Agrimontana in un connubio dolce-salato in grado di stupire anche i palati più esperti. Il rosato "Calafuria" Rosato IGT Salento di Tormaresca – Antinori, con le sue note delicate e fruttate, ha esaltato con garbo i formaggi. A rendere l'esperienza ancora più entusiasmante sono state le prove di abilità e i quiz gastronomici che hanno intrattenuto e premiato i Ristogolfisti. **Alla buca 11, Claudio Di Bernardo, executive chef del Grand Hotel Rimini, ha messo tutti d'accordo proponendo delle Mezze maniche La Molisana con squacquerone, rucola e Mora Romagnola:** un abbraccio di aromi intensi e morbidezza, perfetto con il pairing "Villa Antinori Bianco" e "Villa Antinori Rosso" Toscana IGT, due etichette che hanno dato voce alla struttura del piatto.



Lungo percorso l'incontro del profumo irresistibile della pizza appena sfornata alla buca 13, dove i maestri pizzaioli **Walter Zanoni e Alessandro Loda per Molino Dallagiovanna** hanno creato vere e proprie opere d'arte gourmet. Il tutto arricchito da una varietà di gorgonzola Palzola e dalle bollicine del Ferrari Maximum Blanc de Blancs, Trentodoc che ha reso la proposta ancora più memorabile. Infine, il legame con il territorio è stato celebrato dallo chef **Vittorio Tarantola** dell'omonimo ristorante poco distante dal circolo La Pinetina, che alla buca 17 ha conquistato i golfisti con una speciale Parmigiana di melanzane dal tocco magico, abbinata alle bollicine dealcolate Blanc de Blancs o Rosé di Franc Lizêr per Lea Winery. Sempre presente l'acqua Valverde che ha rinfrescato i giocatori in tutte le buvette. Tra uno swing e un pit-stop gourmet, La Pinetina Golf Club ha ospitato anche le attività dei partner di Ristogolf: Allianz, Callaway, Fondazione Francesca Rava NPH Italia ETS, Duferco Energia e Range Rover.



Al termine della gara, spazio al relax e alla convivialità: ad attendere in club house gli ospiti chef Enrico Cerea, presidente di Ristogolf. Il wine tasting al buio, guidato dall'esperto Orazio Vagnozzi alla scoperta dei vini Villa Antinori, ha preceduto il momento clou della serata: lo showcooking. Dalla moderazione del Media Partner Passione Gourmet con Davide Bertellini, al service audio Lowill di Lorenzi Group, tutto è stato curato nei dettagli per accogliere i protagonisti sul palco della cooking station allestita da ROS. Un ritorno applaudito e coinvolgente ha visto protagonisti Claudio Di Bernardo, executive chef del Grand Hotel Rimini, e Andrea Mainardi, chef e conduttore televisivo: tecnica raffinata e stile da un lato, energia travolgente e creatività dall'altro, in un dialogo di sfumature e personalità che ha elettrizzato il pubblico. **"Filetto di sgombrò dell'Adriatico in carpione di agrumi con verdure dell'orto romagnolo e aceto balsamico"** un piatto elegante il primo, **"Fregola mantecata con gorgonzola Palzola e funghi porcini"** un peccato di gola il secondo. Ad amplificare il viaggio fra i sensi, l'arte della mixology firmata da Flavio Allaria, bartender del Bulk Mixology Food Bar Milano, che con i suoi cocktail studiati ad hoc ha aggiunto fantasia e curiosità agli ingredienti della serata.



Tra applausi e sorrisi è calato il sipario sullo spumeggiante showcooking, lasciando spazio alle premiazioni. **Sul palco, Dario Colloi, direttore di Ristogolf, insieme a Roberto Tavecchio e Simone Laureti, presidente e direttore La Pinetina Golf Club, che hanno premiato i vincitori della giornata e l'ultimo fortunato estratto per il premio Allianz ad aggiudicarsi un posto all'evento conclusivo del Circuito Ristogolf 2025 by Allianz, che si svolgerà dal 17 al 19 ottobre 2025 al Grand Hotel da Vinci 5* Cesenatico e sul campo dell'Adriatic Golf Club Cervia. Tantissimi i premi – di classifica, speciali e individuali – omaggiati dagli Sponsor, pochissimi i partecipanti rimasti a mani vuote!**



Un momento, con l'intervento di Mariavittoria Rava, dedicato alla Fondazione Francesca Rava – NPH Italia ETS e al progetto "Borse Blu", che offre a ragazze e ragazzi in difficoltà la possibilità di costruire un futuro formativo e professionale. **Tra chi ha aderito alla raccolta fondi sono stati estratti i posti per l'esclusiva "Serata Straordinaria al Teatro alla Scala" e una cena al ristorante Seta by Antonio Guida, grazie al contributo di Appennino Food Group.** Buon umore fino alla chiusura di giornata con la degustazione di olio extravergine d'oliva monocultivar De'Coppini di Coppini Arte Olearia e il gourmet party del ristorante Da Vittorio F.lli Cerea. **Al tavolo, un menu che ha evocato i sentori dell'autunno, come lo Sformatino di carciofi, carciofi fritti e crema di pecorino e le Mafalde corte La Molisana ai funghi porcini.** I sommelier hanno presentato un ventaglio beverage per tutti i gusti: dai bianchi ai rossi della cantina Villa Antinori, dalle bollicine d'autore di Ferrari Trento fino alle sofisticate versioni dealcolate Franc Lizèr per Lea Winery. I Ristogolfisti si sono lasciati conquistare dalle piccole dolcezze di Agrimontana e Agricacao, dai sigari di Compagnia Toscana Sigari amabilmente accompagnati dalle grappe Segnana e dalla mixology del Bulk Giancarlo Morelli con Gian the Gin.



La quinta tappa del Circuito Ristogolf 2025 by Allianz si è conclusa a La Pinetina Golf Club tra emozioni, sorrisi e allegria. Ora l'attesa è tutta per l'evento conclusivo, in programma dal 17 al 19 ottobre al Grand Hotel Da Vinci 5* di Cesenatico e sul campo dell'Adriatic Golf Club Cervia: tre giorni tutti da vivere e condividere tra golf, eccellenze enogastronomiche e solidarietà.

Maggiori informazioni www.ristogolf.com

Guarda il video della quinta tappa Ristogolf a La Pinetina Golf Club

<https://www.youtube.com/shorts/esbQVpHO-gA>

Social Ristogolf

Facebook @AssociazioneRistoratoriGolfisti – Ristogolf

Instagram @ristogolf

YouTube @Ristogolf

#Ristogolf #Ristogolf2025



REPORTER GOURMET

la ricerca del gusto

Editore - Reporter Gourmet S.r.L.

Sede legale ed amministrativa - Via Carloforte 60, 09123 Cagliari

Partita IVA / Codice Fiscale - 03406920920