

# Italia a Tavola

Si apre la stagione  
dei **GRANDI VINI ITALIANI**

**PARMIGIANO REGGIANO**  
Come lo valorizzano  
gli chef di tutta Europa



# Ristogolf 2025

## Quinta tappa a La Pinetina

I suggestivo **La Pinetina Golf Club**, immerso nel **Parco Pineta di Ap-piano 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.

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. 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.

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.

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.

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 sgombero 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.

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 sorreggiato l'ultimo posto per partecipare al **gran finale di Cesenatico**. Tantissimi i riconoscimenti assegnati, con pochi partecipanti rimasti a mani vuote.

[cod 114590](#)

