

GRANDECUCINA

IN QUESTO NUMERO:

Gian Marco Carli
Pino Cuttaia
Francesco Federici
Leonardo Fiorenzani
Nicolas Guercio
Vitantonio Lombardo
Agnese Loss
Rosanna Marziale
Alessio Maselli
Isa Mazzocchi
Andrea Miacola
Martina Peluso
Errico Recanati
Viviana Varese
Juri Zanobini
Daniele Zennaro

MODA E RISTORAZIONE

QUANDO IL MARCHIO DIVENTA
IMPRESA GASTRONOMICA

TALENT PRIZE 2025

LA QUARTA EDIZIONE DEL
CONTEST PER GIOVANI CHEF



PINO CUTTAIA E LA SUA SICILIA

LA CUCINA RESPONSABILE

25 ANNI DI IDENTITÀ, SQUADRA, ATTENZIONE AL SOCIALE

italiangourmet.it

CIRCUITO RISTOGOLF 2025 by Allianz



21 MAGGIO Castello Tolcinasco Golf Resort & Spa	11 GIUGNO Golf Club Carimate	2 LUGLIO Golf Club Biella Le Betulle	30 LUGLIO Golf Club Varese	17 SETTEMBRE La Pinetina Golf Club	18 OTTOBRE Adriatic Golf Club Cervia GARA FINALE	17-18-19 OTTOBRE Grand Hotel da Vinci 5* Cesenatico EVENTO CONCLUSIVO
--	---	---	---	---	---	--

TITLE SPONSOR



MAIN SPONSOR



PREMIUM SPONSOR



PARTNER SPONSOR



TUTTI INSIEME PER



WWW.RISTOGOLF.COM





Il Golf Club Biella Le Betulle

TAPPE DI GUSTO, STORIE DA VIVERE

a cura della redazione

TANTE ESPERIENZE NELLA 13MA EDIZIONE DEL CIRCUITO RISTOGOLF 2025 BY ALLIANZ, CHE HA ATTRAVERSATO LOMBARDIA, PIEMONTE ED EMILIA ROMAGNA IN UN PERCORSO A TAPPE FATTE DI SPORT, SOLIDARIETÀ E ALTISSIMA GASTRONOMIA, PORTANDO CON SÉ UN TEMA VISIVO ISPIRATO AL PUNTINISMO, SIMBOLO DI TUTTE LE UNICITÀ CHE COMPONGONO QUESTO EVENTO UNICO NEL SUO GENERE

Il Circuito Ristogolf 2025 by Allianz, alla sua 13^a edizione, modulata come sempre all'insegna del gusto e del divertimento, ha attraversato tappa dopo tappa Lombardia, Piemonte ed Emilia-Romagna per celebrare l'incontro tra sport, alta cucina, piacere della convivialità e solidarietà. Il tema visivo che ha caratterizzato questa edizione è ispirato alla tecnica del puntinismo, con immagini costruite attraverso la mescolanza ottica di una moltitudine di piccoli punti di colore che, osservati nell'insieme, danno vita a forme, volumi e vibrazioni cromatiche straordinarie. Un processo che riflette simbolicamente l'anima sfaccettata di Ristogolf: tante unicità che, messe insieme, creano un'esperienza davvero unica. Un mix tra golf, natura, cucina gourmet e condivisione, raccontato attraverso sei illustrazioni originali ispirati a scenari Ristogolf, una per ogni evento.

Sinergie che contano

Associazione Albergatori Ristoratori & Co. Golfisti – abbreviata Ristogolf – presieduta dagli chef Enrico Cerea e Giancarlo Morelli, e guidata dal direttore Dario Colloi, opera in sinergia con le più importanti Associazioni italiane nella ristorazione e nell'hôtellerie - Le Soste, Euro-Toques Italia, JRE-Jeunes Restaurateurs e Associazione Italiana Food&Beverage Manager - condividendo valori comuni di eccellenza, professionalità e passione.

Mentre i Ristogolfisti si sono sfidati a colpi



di drive e putt, gli chef sono entrati in scena, live sul green tra una buca e l'altra, con le loro creazioni. Eccone alcune da ricordare: battuta di Fassona con pan brioche al cacao e mayo al wasabi, Famiglia Taiano, Osteria della Pista (Casorate Sempione); Rigacuore con crema al limone, colatura di alici di Cetara e tonno rosso, chef Alberto Laterza per La Molisana; ricotta di capra, pomodoro, basilico e pan fritto, chef Federico Sordo di Agri Ristoro Cascina Bagaggera; plin con brunoise di porcini, Famiglia Ramella ristorante Croce Bianca (Santuario di Oropa); Fish&Chips 2.0, merluzzo in olio cottura e spuma di patate al lime, chef Fabio Mecchina, Soul Restaurant (Legnano); Manzo, scampi e melone di Paceco, chef Cristian Benvenuto, ristorante La Filanda (Macherio). Immane con una degustazione differente ad ogni tappa e tutta da scoprire: le proposte 100% plant-based degli chef Fabrizio Barontini e Giulio Gevini per MartinoRossi, la pizza gourmet di Molino Dallagiovanna realizzata dai ma-



Da sinistra, Giancarlo Morelli, Dario Colloi ed Enrico Cerea

estri pizzaioli Walter Zanoni e Alessandro Loda e dallo chef Stefano Minchillo del ristorante Al Quarto (Cremona), il gelato artigianale degli Artisti del Gelato per Agrimontana e Agricacao e i piatti d'autore del ristorante Da Vittorio F.lli Cerea. Ampia scelta per i brindisi: dalle bollicine italiane di Ferrari Trento, ai vini d'eccezione bianchi e rossi di Antinori - con le cantine di Villa Antinori, Castello della Sala, Le Mortelle, Tormaresca e Prunotto - dall'aperitivo Bitter Tass e le bibite Tassoni fino alla novità di quest'anno, le proposte dealcolate di Franc Lizèr per Lea Winery; sempre presente in tutte le postazioni l'acqua Valverde.

Non solo sport!

In club house, dopo la gara, spazio al relax, alle emozioni e alla scoperta con un wine tasting al buio guidato dall'esperto Orazio Vagnozzi. A seguire, la mixology d'autore con Flavio Allaria, bartender del Bulk Mixology Food Bar di Milano. L'atteso showcooking ha visto sul palco rinomati chef con differenti personalità e creatività. Francesco Baraldo Sano, chef della Nazionale Svizzera di Calcio, ha realizzato un piatto a base di salmone e avocado, ideale per gli sportivi; Francesco Aquila, chef e vincitore di MasterChef, ha riproposto la "Pasta Formaggino" della nonna con nuovi sapori; Eduardo Gadda, pasticceria Cova Montnapoleone 1817, ha rivisitato la tradizionale Black Forest in "Dolce Foresta". Giovani e talentuosi chef hanno portato la cucina innovativa: Andrea De Lillo, ristorante NIN (Brenzone sul Garda) con una ceviche di lago realizzata con il pesce siluro; Agnese Loss, Osteria Contemporanea (Gattinara) con una carota affumicata al barbecue; Erika Gotta, ristorante La Bursch (Campiglia Cervo) con una pasta aglio, olio e peperoncino ai frutti rossi e ruta. Spazio alla curiosità e al carisma con Alessandro Trovato, executive chef del Grand Hotel da Vinci 5* Cesenatico, per un'anticipazione dell'evento conclusivo del Circuito Ristogolf 2025 by Allianz, e Giuliana D'Ambrosio della storica Trattoria D'Ambrosio dal 1943, vera icona di genuinità e ospitalità.



Lo chef Alberto Laterza



Un piatto dello chef Fabio Mecchina



Una proposta food del ristorante Da Vittorio

Sotto il segno della solidarietà

Ristogolf rinnova il suo impegno solidale a favore della Fondazione Francesca Rava - NPH Italia ETS, che festeggia 25 anni di aiuto concreto all'infanzia e all'adolescenza in condizioni di disagio, alle mamme e alle donne fragili in Italia, in Haiti e nel mondo. La raccolta fondi è a sostegno del progetto "Borse Blu", in collaborazione con la Marina Militare, per fornire a giovani provenienti da situazioni e contesti di fragilità familiare ed economica un percorso formativo e professionale per il loro futuro. Cinque

appuntamenti per vivere lo spirito unico di Ristogolf, da sempre sinonimo di eleganza, passione e buon vivere, racchiuso nel suo ormai celebre motto: "Giocare a golf, mangiare bene, bere bene, tanta voglia di divertirsi e solidarietà!". Il sipario si è chiuso con l'evento conclusivo del Circuito Ristogolf 2025 by Allianz al Grand Hotel da Vinci 5* Cesenatico, perla dell'ospitalità romagnola, dal 17 al 19 ottobre. Golf, eccellenze gastronomiche, grandi sorrisi e impegno solidale: Ristogolf è una giornata da vivere, ricordare e condividere tra natura, eleganza, tecnica e gusto! www.ristogolf.com