

Italia a Tavola

FESTE A TAVOLA

Tante idee per celebrare
i momenti più magici dell'anno

CASTEL FIRMIAN

Il Filo che unisce territorio,
eleganza e carattere





Finale di Ristogolf 2025

Emozioni e sapori dentro e fuori il green

Il Circuito Ristogolf 2025 ha concluso la sua edizione con tre giorni di golf, cucina d'autore e solidarietà tra Cervia e Cesenatico.

Tra i protagonisti, chef come Alessandro Trovato, Andrea Valentinetti e Mirko Montanari hanno valorizzato piatti e dessert d'eccellenza, offrendo un'esperienza gourmet unica che unisce gusto, tradizione e territorio.

Il Circuito Ristogolf 2025 ha concluso la sua edizione con un evento finale dal 17 al 19 ottobre in Romagna, tra il Grand Hotel Da Vinci 5* di Cesenatico e l'Adria-

tic Golf Club Cervia, unendo sport, gastronomia e solidarietà in tre giorni di competizioni, degustazioni e beneficenza.

La manifestazione ha celebrato la **cultura culinaria romagnola** e la **passione per il golf**, trasformando ogni momento in un'esperienza di condivisione.

La serata inaugurale si è svolta al **Grand Hotel Da Vinci**, simbolo dell'ospitalità romagnola e cornice perfetta per un evento elegante e conviviale. Il direttore di Ristogolf **Dario Colloi** ha accolto gli ospiti insieme a chef di fama come **Alessandro Trovato, Claudio Di Bernardo, Roberto Scarpelli**, le **Azdore romagnole, Milo Sintini, Gian Luca Paganelli, Fabrizio Barontini, Fabio Moriconi, Alberto Laterza** e il pastry chef **Mirko Montanari**, con i cocktail di **Flavio Allaria**. Durante la serata è stato premiato **Marzio Montorfano del Golf Club Carimate** per la **miglior buvette del circuito**.

Accanto ai saluti istituzionali,

Mariavittoria Rava ha illustrato il **progetto solidale Borse Blu**, che sostiene giovani in difficoltà economica e familiare, sottolineando il valore sociale del circuito.

La cena inaugurale ha proposto diverse **isole gastronomiche con piatti ispirati alla tradizione romagnola**: dalle Crochette di bollito misto di Milo Sintini alla Piadina Romagnola IGP delle Azdore, fino al Risotto "Teresina" di Gian Luca Paganelli. Gli chef resident Trovato, Scarpelli e Di Bernardo hanno presentato creazioni d'autore come il Cappelletto di Ravigliolo con zucca e tartufo, le Cantarelle alla polenta con polpo arrostito e la Zuppa di legumi con cipolla di Santarcangelo.

Tra le proposte più innovative, lo Spaghettono con crema di aglio nero di Laterza e il Tournedos di legumi con foie gras di ceci firmato Barontini e Moriconi, emblema della cucina plant-based. Formaggi e dolci artigianali hanno completato la serata.

Il giorno seguente, all'**Adriatic Golf Club Cervia**, si è disputata la **gara finale sul percorso giallo-blu**, ispirato ai campi americani e scozzesi, tra laghi e ostacoli naturali. Le gare, individuali e a coppie, hanno valorizzato fair play e spirito sportivo.

Nel **Villaggio Gourmet** allestito accanto alla Club House, gli chef hanno proposto degustazioni raffinate: Petali di roast beef di Angus di Scarpelli, Rigacuore con crema di cavolfiore di Laterza, e la Pizza Gourmet di Alessandro Loda, molto apprezzata. Barontini e Moriconi hanno riproposto la loro cucina vegetale con frittata e burger plant-based, accompagnati da formaggi d'eccellenza, gelati artigianali di Guido Zandonà e dolci di Mirko Montanari. L'area beverage ha offerto vini, bollicine e bevande analcoliche selezionate, mentre snack e barrette energetiche hanno sostenuto i giocatori durante la gara.

La giornata si è conclusa con le **premiazioni**, che hanno **celebrato i vincitori e lo spirito di amicizia e passione condivisa del circuito**.

Cena di gala in grande stile

La serata di chiusura, nuovamente al Grand Hotel Da Vinci, ha offerto un **menu a più mani dove tecnica e**



creatività hanno incontrato la tradizione. Lo chef Claudio Di Bernardo ha aperto con polentina al gorgonzola, tartare di pesce crudo e gnocco fritto con mortadella e uovo di quaglia al tartufo. Tra i protagonisti della cena anche **Igles Corelli**, con la Crème caramel di canocchie e porcini, **Alessandro Trovato** con i Monfettini in guazzetto di seppia, e Andrea Valentinetti con la Guancetta di maialino alle castagne e tartufo, accompagnata da Parmigiano Reggiano stagionato oltre 80 mesi.

Il momento più significativo della serata è stata la **donazione di 18.000 euro alla Fondazione Francesca Rava - NPH Italia ETS**, fondi raccolti durante il circuito a sostegno del progetto Borse Blu, confermando la vocazione solidale dell'evento.

La cena si è conclusa con una raffinata selezione di dessert di Mirko Montanari, gelati di Zandonà, marrons glacés, napolitains e cocktail d'autore, siglando un finale di gusto e convivialità.

Il Circuito Ristogolf 2025 chiude con un bilancio estremamente positivo: un'edizione che ha esaltato il territorio romagnolo, i suoi chef, i suoi prodotti e la **sinergia tra sport, gusto e solidarietà, elementi che restano l'anima del format.** Ristogolf si conferma così un'esperienza unica capace di **unire passione per il golf ed eccellenza gastronomica italiana, proiettandosi verso nuove ed entusiasmanti edizioni.**

[👉 cod 115453](#)

Per informazioni: www.ristogolf.com



CIRCUITO RISTOGOLF 2025

Grazie!

TITLE SPONSOR



MAIN SPONSOR



PREMIUM SPONSOR



PARTNER SPONSOR



OFFICIAL SUPPLIER



MEDIA PARTNER



LOCATION



TUTTI INSIEME PER



25 anni in Italia, 70 nel mondo



WWW.RISTOGOLF.COM

