



WINE



Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Lunedì 09 Febbraio 2026 | aggiornato alle 18:58 | 117299 articoli pubblicati

CHECK-IN

APP DOWNLOAD

HORECA

ATTUALITÀ

CHECK-IN

WINE

ALIMENTI

APPUNTAMENTI

SALUTE

RICETTE

GOLF&CUCINA

HOME » HORECA E PROFESSIONISTI » CUOCHI

Finale di Ristogolf 2025: emozioni sul green e sapori d'eccellenza in Romagna

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.

di **Redazione Italia a Tavola**



03 novembre 2025 | 16:52



Il Circuito Ristogolf 2025 ha chiuso la sua edizione con un evento finale che ha saputo combinare sport, gastronomia e solidarietà. Dal 17 al 19 ottobre, i partecipanti si sono ritrovati in Romagna, tra il Grand Hotel Da Vinci 5* di Cesenatico e l'Adriatic Golf Club Cervia, vivendo tre giorni intensi all'insegna delle competizioni sul green, dei momenti gourmet e delle iniziative benefiche. L'evento ha celebrato la cultura gastronomica romagnola e la passione per il golf, trasformando ogni esperienza in un'occasione di condivisione e piacere della tavola.



La finale di Ristogolf ha fatto tappa al Grand Hotel di Cesenatico

Cena di benvenuto romagnola al Grand Hotel Da Vinci

La serata inaugurale ha preso vita al **Grand Hotel Da Vinci Cesenatico**, struttura che rappresenta l'eccellenza dell'ospitalità romagnola, con una lunga tradizione familiare che ha reso l'**eleganza** e l'**autenticità** punti distintivi del servizio. La posizione a due passi dal Porto Canale Leonardesco ha reso la location un vero e proprio luogo di charme, dove lusso, comfort e attenzione al dettaglio hanno incontrato l'ospitalità senza tempo tipica della regione.



Chef Alessandro Trovato al lavoro nella cena di benvenuto

Ad aprire la serata, Dario Colloi, direttore di **Ristogolf**, ha accolto gli ospiti insieme a numerosi chef e protagonisti della cucina romagnola, tra cui **Alessandro Trovato**, **Claudio Di Bernardo**, **Roberto Scarpelli**, le Azdore romagnole di Osteria Riccione Piadina, **Milo Sintini**, **Gian Luca Paganelli**, **Fabrizio Barontini**, **Fabio Moriconi**, **Alberto Laterza** e il pastry chef **Mirko Montanari**, affiancati dal bartender **Flavio Allaria**. La serata ha previsto anche la consegna del premio alla miglior buvette del circuito, attribuito a **Marzio Montorfano** del Golf Club Carimate per il suo **Medaglione di riso al salto con ossobuco in camicia**, simbolo di creatività e tecnica in cucina.



Chef Roberto Scarpelli cura i suoi piatti per la cena di benvenuto

Il momento di benvenuto è stato accompagnato da saluti istituzionali, con un'attenzione particolare alla solidarietà. Mariavittoria Rava ha ricordato l'importanza del progetto **Borse Blu**, destinato a giovani provenienti da contesti di fragilità familiare ed economica, sottolineando come il Circuito Ristogolf rappresenti anche un'occasione per supportare cause sociali rilevanti.

laT
Ricerca
🔍
☰





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 Valentini 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'Adriatico 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 Carlo Colari ha accolto gli ospiti insieme ai chef di fama come Alessandro Trovato, Claudio Di Bernardo, Roberto Scarpelli, le Azzore romagnole, Milo Sintini, Gian Luca Paganelli, Fabrizio Barontini, Fabio Moriconi, Alberto Labrega e il peeky chef Mirko Montanari, con i coccolati di Flavio Alania. Durante la serata è stato premiato Mirko Montanari del Golf Club Cervia per la miglior buvette del circuito. Assieme ai saluti istituzionali,

Mariavittoria Rava ha illustrato il progetto **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 legati alla tradizione romagnola: dalle **Crocchette di bollito misto** di Milo Sintini alla **Piadina romagnola IGP** dalle Azzore, fino al **Risotto "Teresina"** di Gian Luca Paganelli. Gli chef residenti Trovato, Scarpelli e Di Bernardo hanno presentato creazioni d'autore come il **Capolettino di Navicciolo** con zucca e carciofi, le **Carnevalle alla polenta** con polpo smontato e la **Zuppa di le gornie** con cipolla di Sanarcangelo.

Tra le proposte più innovative, lo **Spaghettonone** con crema di ragù nero di Labrega e il **Tramezzetto di le gornie** con fave grasse di osei firmato Barontini e Moriconi, entrambi a base di cucina plant based. Formaggi e dolci artigianali hanno completato la serata.

Il giorno seguente, all'Adriatico Golf Club Cervia, si è disputata la **gara finale sul percorso giallo-blu**, ispirato ai campi omerici e sovrasti tra laghi e cascate naturali. Le pare, individuali e a coppie, hanno valorizzato fair play e spirito sportivo.

Nel **Villaggio Gourmet** allestito accanto alle Club house, gli chef hanno proposto degustazioni raffinate: **Petali di ravioli beef** di Angus di Scarpelli, **Regalatore** con crema di comignone di Labrega, e la **Pizza Gourmet di Pavesanato Leale**, molto apprezzata. Barontini e Montanari hanno proposto la loro cucina vegetale con **fruttato e burger plant based**, accompagnati da formaggi d'eccellenza, **gelati artigianali** di Guido Zanoni e dolci di Mirko Montanari. **Carne beverage** ha offerto vini, bollitore e bevande analcoliche vegetali, 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 **menù a più mani dove tempo e creatività hanno incontrato la tradizione**. Lo chef Claudio Di Bernardo ha scelto con polenta di gorgonzola, tortare di pesce crudo e gnocchetti fritti con mortadella e uova di quaglia al tartufo. Tra i protagonisti della cena anche **Igler Cereali**, con la **Crema caramello di canocchie e porcini**, **Alessandro Trovato** con il **Merletto** in guazzetto di ricotta, e **Andrea Valentini** con la **Quercetta** di maialino alle castagne e tartufo, accompagnate dal **Famigliaro** Ruggiero stagionato oltre 80 mesi.

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

La serata si è conclusa con una raffinata selezione di **dessert** di Mirko Montanari, gelati di Zanoni, **mantone glacé**, **neapolitani** e **cocktail diastore**, sigillata 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, presentandosi verso nuove ed entusiasmanti edizioni.

Contatti: 115433
Per informazioni: www.ristogolf.com







⬇
🗃
🔍
🔊
🖨
⬅
⬅
154-155/176
➡
➡
✉
📌
🏠
🌐
🗂

Piatti d'autore e sapori autentici della Romagna

La cena si è sviluppata tra diverse **isole gastronomiche**, dove gli chef hanno presentato piatti legati al territorio, valorizzando ingredienti locali e ricette tradizionali reinterpretate in chiave contemporanea. **Milo Sintini** ha proposto le **Crocchette di bollito misto con maionese all'arancia**, mentre le **Azzore romagnole** hanno servito la **Piadina Romagnola IGP**, un omaggio alla tradizione culinaria della regione. Lo chef **Gian Luca Paganelli** ha preparato il **Risotto "Teresina"**, portando in tavola i sapori autentici della cucina romagnola.



La brigata all'opera alla cena di benvenuto della serata conclusiva di Ristogolf

I resident chef **Alessandro Trovato**, **Roberto Scarpelli** e **Claudio Di Bernardo** hanno presentato piatti d'autore come il **Cappelletto di Ravigliolo con zucca, tartufo e noci**, le **Cantarelle alla polenta con polpo arrostito e marinata di saba romagnola** e la **Zuppa di legumi con cipolla dell'acqua di Santarcangelo e guanciale**, dimostrando la capacità di combinare tecnica e tradizione. Lo chef **Alberto Laterza** ha proposto uno **Spaghettone con crema di aglio nero, scorza di limone e crumble di taralli**, mentre la cucina plant-based è stata rappresentata da **Fabrizio Barontini** e **Fabio Moriconi**, con un **Tournedos di legumi con foie gras di ceci, tartufo e spinaci saltati**, esaltando l'innovazione e la sostenibilità gastronomica. L'esperienza culinaria è stata completata da selezioni di formaggi d'eccellenza come Parmigiano Reggiano, gorgonzola e altre specialità casearie, accompagnate da pane, focacce e olio extravergine di qualità.



Zuppa di legumi con cipolla dell'acqua di Santarcangelo e guanciale

Durante la serata, un momento di **solidarietà** ha coinvolto tutti i partecipanti, con la lotteria benefica a favore della Fondazione Francesca Rava - NPH Italia ETS. L'iniziativa ha raccolto fondi per il progetto **Borse Blu**, contribuendo a fornire strumenti e opportunità ai giovani in percorsi formativi e professionali. L'atmosfera si è completata con dolci, frutta fresca e dessert firmati dai migliori maestri pasticceri, accompagnati da cocktail originali, creando un equilibrio perfetto tra **calore, energia e allegria romagnola**, elementi che hanno caratterizzato l'intera esperienza.

La gara finale all'Adriatic Golf Club Cervia

Il giorno successivo, i partecipanti si sono spostati all'**Adriatic Golf Club Cervia**, pronti per vivere la gara finale del circuito. Il percorso giallo-blu, caratterizzato da fairway ispirati ai grandi campi americani e agli antichi links scozzesi, ha rappresentato una sfida tecnica e suggestiva, con laghi salmastri e ostacoli naturali che hanno messo alla prova l'abilità dei giocatori. La competizione ha previsto gare a coppie e individuali, confermando l'importanza dello spirito sportivo e della condivisione.



I partecipanti alla gara conclusiva di Ristogolf

Il Villaggio Gourmet allestito vicino alla Club House ha arricchito l'esperienza sportiva, offrendo degustazioni create dai migliori chef presenti. **Roberto Scarpelli** ha servito i **Petali di roast beef di Angus con insalatina nizzarda e salsa tonnata**, mentre **Alberto Laterza** ha presentato il **Rigacuore con crema di cavolfiore, polvere di caffè e nocciole**. La **Pizza Gourmet**, firmata dal maestro pizzaiolo **Alessandro Loda**, ha rappresentato uno dei piatti più apprezzati, mentre la cucina plant-based è stata valorizzata da **Fabrizio Barontini** e **Fabio Moriconi**, con una frittata vegetale, un burger con mayo vegetale e polenta di Mais Corvino con ragù plant-based, dimostrando attenzione alle nuove tendenze gastronomiche. Formaggi d'eccellenza come gorgonzola e Parmigiano Reggiano hanno completato l'esperienza, mentre per il dessert sono stati serviti gelati artigianali di **Guido Zandonà** e creazioni dolciarie di alto livello, offrendo un finale gustoso e memorabile.



Pizza gourmet del maestro pizzaiolo Alessandro Loda

L'area beverage ha garantito abbinamenti perfetti tra vini bianchi e rossi, bollicine e proposte analcoliche, assicurando un'esperienza completa per tutti i gusti. Snack funzionali e barrette proteiche hanno sostenuto i giocatori durante il percorso, mantenendo **energia** e concentrazione. La giornata si è conclusa con le premiazioni, riconoscendo i vincitori e consegnando premi speciali ai partecipanti, sottolineando il valore dello **sport**, del fair play e della passione condivisa da tutti i Ristogolfisti.



Crème caramel di canocchie, crema di porcini e vongole veraci

Cena di gala a più mani al Grand Hotel

La serata finale si è svolta nuovamente al Grand Hotel Da Vinci Cesenatico con un **menu a più mani**, che ha intrecciato tecnica, creatività e tradizione. Ogni piatto ha raccontato una storia culinaria unica, offrendo agli ospiti un percorso gastronomico ricco di suggestioni e sapori autentici. Lo chef **Claudio Di Bernardo** ha inaugurato la cena con specialità come la polentina morbida con gorgonzola dolce, tartare di pesce crudo, formaggi di alta qualità accompagnati da marmellate e prosciutto crudo affettato al momento, seguiti da gnocco fritto con mortadella e uovo di quaglia al tartufo, in un susseguirsi di finger food che ha esaltato la tradizione romagnola e l'**eccellenza gastronomica**. Il benvenuto è stato accompagnato da bollicine selezionate per accompagnare ogni portata e completare l'esperienza sensoriale.

La serata ha visto protagonisti anche **Igles Corelli**, con la **Crème caramel di canocchie, crema di porcini e vongole veraci**, e **Alessandro Trovato**, con i **Monfettini in guazzetto di seppia con il suo inchiostro**, piatti che hanno saputo unire eleganza e gusto, accompagnati da abbinamenti di vini pensati per valorizzare ogni sapore. **Andrea Valentinetti** ha proposto la **Guancetta di maialino con castagne al tartufo, giardiniera di verdure e fondo al mandarino**, completata da una selezione di Parmigiano Reggiano stagionato oltre 80 mesi, esaltando la qualità degli ingredienti e la cura nella preparazione.



Momenti conviviali durante la serata conclusiva di Ristogolf

Il momento più significativo della serata è stato la consegna ufficiale di 18 mila euro alla **Fondazione Francesca Rava - NPH Italia ETS**, raccolti durante tutto il circuito a sostegno del progetto **Borse Blu**, dedicato ai giovani in percorsi formativi e professionali, rafforzando così il legame tra **solidarietà** e passione per lo sport e la gastronomia. La cena si è conclusa con una selezione di dessert firmata dal pastry chef **Mirko Montanari**, gelati artigianali di **Guido Zandonà**, dolci raffinati e piccole specialità come marrons glacés e napolitains, accompagnati da cocktail originali, creando un finale che ha unito **gusto, creatività e piacere della tavola**.

Circuito Ristogolf 2025, un anno di successi

Il Circuito Ristogolf 2025 si chiude così con un bilancio positivo, sottolineando l'importanza del **territorio romagnolo**, dei suoi chef e dei suoi prodotti, e confermando la capacità del format di generare **energia, entusiasmo e allegria**, elementi che resteranno nella memoria di tutti gli ospiti in attesa della prossima edizione. La combinazione di **sport, gusto e solidarietà** si conferma il cuore pulsante di Ristogolf, un'esperienza che continua a crescere e a sorprendere anno dopo anno, rafforzando il legame tra passione per il golf e eccellenza gastronomica italiana.

Per maggiori informazioni sul Circuito Ristogolf 2025: www.ristogolf.com

© Riproduzione riservata

STAMPA

HOME » HORECA E PROFESSIONISTI » CUOCHI

» Finale di Ristogolf 2025: emozioni sul green e sapori d'eccellenza in Romagna - Italia a Tavola



CIRCUITO RISTOGOLF 2025

ANDREA VALENTINETTI

ALESSANDRO TROVATO

MIRKO MONTANARI

PIATTI GOURMET

DESSERT D'ECCELLENZA

GRAND HOTEL DA VINCI

ADRIATIC GOLF CLUB CERVIA

CUCINA D'AUTORE

ESPERIENZA GASTRONOMICA

PAOLA BATANI

CRISTINA BATANI

LUCIANA BATANI

DARIO COLLOI

ALESSANDRO TROVATO

CLAUDIO DI BERNARDO

ROBERTO SCARPELLI

MILÒ SINTINI

GIAN LUCA PAGANELLI

FABRIZIO BARONTINI

FABIO MORICONI

ALBERTO LATERZA

MIRKO MONTANARI

FLAVIO ALLARIA

CLAUDIO SADLER

MARZIO MONTORFANO

LEOPOLDO VERONESE

MARIAVITTORIA RAVA

RAJAE BEZZAZ

CLAUDIO GUERRINI

IGLES CORELLI

ANDREA VALENTINETTI

GUIDO ZANDONÀ

ALESSANDRO LODA

SCRIVI UN COMMENTO

Resta Connesso



Iscriviti alle newsletter settimanali



Abbonati alla rivista cartacea



Iscriviti alla newsletter su WhatsApp



Ricevi le principali news su Telegram



"Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un'informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell'enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l'utilizzo dei diversi media disponibili"

Alberto Lupini