





Home > Ultime notizie

EVENTI

Ristogolf 2025: gran finale per il "gourmet a cielo aperto" sui campi da golf

di: La Redazione | 03 Novembre 2025

Condividi:  

Dal 17 al 19 ottobre, i Ristogolfisti si sono ritrovati in Romagna per l'Evento Conclusivo del Circuito Ristogolf 2025 by Allianz. Location d'eccezione: Grand Hotel da Vinci 5 Cesenatico – Batani Select Hotels e Adriatic Golf Club Cervia. Tre giorni intensi, tra emozioni sul green, momenti gourmet, solidarietà e tanta amicizia, per celebrare con una grande festa la conclusione di questa edizione.*

CENA DI BENVENUTO ROMAGNOLA – GRAND HOTEL DA VINCI 5* CESENATICO

Ad accogliere i Ristogolfisti il Grand Hotel da Vinci Cesenatico, perla dell'ospitalità romagnola del Gruppo Batani Select Hotels, con Paola, Cristina e Luciana Batani, a rappresentare una tradizione familiare che ha fatto dell'eleganza e dell'autenticità i suoi tratti distintivi. Venerdì la serata è iniziata subito d'impatto; sul palco ad accogliere in sala gli ospiti Dario Colloi, direttore di Ristogolf, affiancato dai numerosi protagonisti della cena romagnola: Alessandro Trovato (Grand Hotel Da Vinci Cesenatico), Claudio Di Bernardo (Grand Hotel Rimini), Roberto Scarpelli (Palace Hotel Milano Marittima), le Azdore romagnole (Osteria Riccione Piadina), Milo Sintini (Agriturismo Il Gallo Rosso), Gian Luca Paganelli (Ristorante Teresina dal 1958), Fabrizio Barontini e Fabio Moriconi (MartinoRossi), Alberto Laterza (La Molisana), il pastry chef Mirko Montanari (Grand Hotel Da Vinci) e il bartender Flavio Allaria (Bulk Giancarlo Morelli Milano).



Tutti insieme hanno consegnato il premio, in collaborazione con l'Associazione Le Soste e il ristorante "Sadler Milano" dello chef Claudio Sadler, alla miglior buvette del Circuito Ristogolf 2025 by Allianz tra i gestori e resident chef dei golf club ospitanti. È stato premiato un emozionante chef Marzio Montorfano del Golf Club Carimate per il suo Medaglione di riso al salto con ossobuco in camicia realizzato alla buca 10. A dare il benvenuto agli ospiti, la padrona di casa Paola Batani e il direttore Leopoldo Veronese, che con il gruppo Batani Select Hotels hanno collaborato in sinergia con Ristogolf. Un saluto di Mariavittoria Rava, presidente della Fondazione Francesca Rava – NPH Italia ETS, che ha ricordato il progetto Borse Blu in collaborazione con la Marina Militare, scelto quest'anno per la raccolta fondi a Ristogolf, per fornire a giovani, provenienti da situazioni e contesti di fragilità familiare ed economica, strumenti e opportunità per il loro futuro.



Ecco che prende il via la cena con numerose isole di gusto, in cui gli chef hanno voluto valorizzare la tradizione romagnola, con piatti legati al territorio e ai suoi sapori più autentici, come Crocchette di bollito misto con maionese all'arancia dello chef Milo Sintini (Agriturismo Il Gallo Rosso - Cesenatico), la degustazione di Piadina Romagnola IGP, IGP Romagnola La Spessa e IGP alla Riminese a cura delle Azdore romagnole di Osteria Riccione Piadina, il Risotto "Teresina", quello della nostra tradizione dello chef Gian Luca Paganelli (Ristorante Teresina dal 1958 - Cesenatico). Il resident chef Alessandro Trovato (Grand Hotel Da Vinci Cesenatico), lo chef Roberto Scarpelli (Palace Hotel Milano Marittima) e lo chef Claudio Di Bernardo (Grand Hotel Rimini) sono stati fedeli alla filosofia della cucina d'autore firmata Batani Select Hotels, portando rispettivamente: Cappelletto di Raviggliolo con zucca, tartufo Appennino Food e noci; Cantarelle alla polenta con polpo arrostito alla fiamma e marinata di saba romagnola; Zuppa di legumi MartinoRossi con cipolla dell'acqua di Santarcangelo e guanciale.



Chef Alberto Laterza per La Molisana ha proposto Spaghettoni La Molisana con crema di aglio nero, scorza di limone e crumble di taralli, mentre l'alternativa plant-based è arrivata dagli chef Fabrizio Barontini e Fabio Moriconi per Martino Rossi con Tournedos di legumi con foie gras di ceci, tartufo Appennino Food, spinaci saltati; un'isola tutta dedicata alle degustazioni di Selezioni casearie Carioni dal 1920, Parmigiano Reggiano e gorgonzola Palzola con Pane, focacce, grissini di Molino Dallagiovanna e l'olio extravergine d'oliva Coppini Arte Olearia.

Acqua naturale e frizzante Valverde e un'ampia selezione di vini per accompagnare al meglio ogni piatto: dalle bollicine italiane di Ferrari Trento ai vini d'eccezione bianchi e rossi di Villa Antinori, fino alle proposte dealcolate di Franc Lizèr per Lea Winery. Durante la serata, momento di solidarietà che ha coinvolto con entusiasmo tutti i presenti. Grazie alla generosità degli Sponsor e dei Ristogolfisti, si è svolta la lotteria di beneficenza a favore della Fondazione Francesca Rava - NPH Italia ETS, ulteriore occasione per fare del bene a favore del Charity Partner, in compagnia di un'ospite speciale e testimonial della Fondazione Rava: **lo speaker radiofonico e conduttore televisivo Claudio Guerrini**. A concludere la serata, l'isola dei dolci e frutta fresca Ginesi, dolci coccole grazie ad Agrimontana e Agricacao, grappa Segnana selezioni Gentile e Solera di Solera, sigari firmati Compagnia Toscana Sigari e la raffinata mixology di Flavio Allaria (Bulk Giancarlo Morelli Milano) con i cocktail con Gian the Gin by Bulk, bitter e bibite Tassoni.



In un'atmosfera calda e raffinata, tra brindisi e sorrisi, musica, balli e tanto divertimento, si è respirata l'energia unica di Ristogolf, fatta di piacere della tavola e condivisione. L'appuntamento diventa sportivo per il giorno seguente all'Adriatic Golf Club Cervia.

LA GARA FINALE ALL'ADRIATIC GOLF CLUB CERVIA

Dopo un piacevole risveglio con vista mare e una colazione ricca di sapori, i Ristogolfisti hanno raggiunto l'Adriatic Golf Club Cervia per vivere una giornata di golf: la competizione a coppie per i Finalisti del Circuito Ristogolf 2025 by Allianz e la gara individuale dedicata agli Amici Ristogolf che non hanno voluto mancare! A dare il benvenuto ai giocatori, il corner Range Rover con le ultime novità della gamma: modelli da ammirare e da provare! In campo pratica, tra momenti di warm-up e accoglienza, è andata in scena la presentazione ufficiale dei team, guidata dal direttore di Ristogolf Dario Colloi insieme a Barbara Teodorani, direttore del circolo ospitante. Ritirati gli score e le palline Callaway per Ristogolf, i giocatori si sono posizionati in attesa della sirena di inizio. All'Adriatic Golf Club Cervia i giocatori si sono misurati sul percorso giallo-blu, un tracciato con laghi salmastrici che ricordano i grandi campi americani e fairway dal design ispirato agli antichi links scozzesi, sede l'anno scorso del 81° Open d'Italia Golf. **Una sfida tecnica e suggestiva, resa ancora più speciale dalle postazioni del Villaggio Gourmet allestito nei pressi della Club House, dove chef e partner hanno deliziato con assaggi e degustazioni sia i golfisti sia gli accompagnatori che li hanno raggiunti.**



Un menu sfizioso, dai "Petalì di roast beef di Angus con insalatina nizzarda e salsa tonnata" di chef Roberto Scarpelli, Palace Hotel Milano Marittima - Batani Select Hotels, ai "Rigacuore La Molisana con crema di cavolfiore, polvere di caffè e nocciole" di chef Alberto Laterza per La Molisana, passando per il must-have della Pizza Gourmet, firmata dal maestro pizzaiolo Alessandro Loda di Molino Dallagiovanna. Gli chef Fabrizio Barontini e chef Fabio Moriconi per MartinoRossi si sono sbizzarriti nella variante veggie, tre i piatti: Frittata plant-based con cipolle; Burger plant-based con mayo vegetale; Polenta di Mais Corvino e ragù plant-based. Ad arricchire il percorso gastronomico, una selezione di formaggi d'eccellenza come il gorgonzola Palzola e il Parmigiano Reggiano. Per il gran finale in dolcezza, spazio alle creazioni di Agrimontana e Agricacao con il gelato artigianale del maestro gelatiere Guido Zandonà della gelateria Ciokkolatte - Il Gelato Che Meriti (Padova), che ha conquistato tutti con gusti unici e sorprendenti.



Dalla postazione beverage, proposte pensate per ogni gusto: dai vini fermi delle cantine Villa Antinori, con le etichette "Villa Antinori Bianco" Toscana IGT e "Villa Antinori Rosso" Toscana IGT, alle bollicine di Ferrari Trento, dal cocktail Bitter Tass alle bibite Tassoni Chinotto e Tonica al cedro, e ancora, dagli spumanti dealcolati, Blanc de Blancs o Rosé, di Franc Lizèr per Lea Winery, fino all'acqua Valverde naturale e frizzante. Un angolo snack dedicato ai giocatori di passaggio dalla buca 9 alla 10, con le barrette Mr. Beans 100% legumi italiani per MartinoRossi, monodose Parmigiano Reggiano e le nuove lattine richiudibili Mood di acqua naturale e frizzante per Valverde. Finite le sfide in campo e le degustazioni, è arrivato il momento delle premiazioni: premi speciali individuali by Callaway e Shiseido, riconoscimenti ai vincitori - e non solo - grazie a Odessa Advanced Solutions. Si rientra così al Grand Hotel da Vinci per un po' di relax in attesa di un nuovo atto, tutto gourmet!

LA CENA DI GALA A PIÙ MANI - AL GRAND HOTEL DA VINCI 5* CESENATICO



Un appuntamento speciale, che ha visto protagonisti numerosi chef in un menu a più mani, capace di intrecciare creatività, tecnica e tradizione in un percorso culinario d'eccellenza. Ogni portata ha raccontato una storia diversa, offrendo agli ospiti un viaggio di sapori e suggestioni. **La serata conclusiva del Circuito Ristogolf 2025 by Allianz si è accesa nella cornice raffinata della lobby del Grand Hotel da Vinci Cesenatico a cura dello chef Claudio Di Bernardo, Grand Hotel Rimini,** con una Kermesse di sfizio, tra cui polentina morbida MartinoRossi con gorgonzola dolce Palzola al cucchiaino, tartare di pesce crudo, Parmigiano Reggiano, i formaggi di Carioni dal 1920 - Salva Cremasco e Bacio di Mamma Mucca- con marmellate Agrimontana, prosciutto crudo affettato live, gnocco fritto con mortadella, uovo di quaglia al tartufo Appennino Food e altri finger food a passaggio. Il benvenuto è stato accompagnato dalle bollicine, a scelta tra Ferrari Maximum Rosé, Trentodoc e Franc Lizér per Lea Winery con OPALE Spumante Blanc de Blancs Dealcolato.



Sul palco Dario Colloi, direttore di Ristogolf, ha voluto dar spazio ai ringraziamenti, iniziando da un personaggio di rilievo internazionale nel mondo del professionismo e del management golfistico: Donato Di Ponziano; proseguendo con Alessandro Bellicini che, tra una telecronaca e le riprese di un torneo, ha inventato un nuovo e creativo modo per parlare di golf. E per una serata wow, una donna wow: Rajae Bezzaz! Insieme a lei, e come lei dal cuore grande per la Fondazione Francesca Rava NPH Italia ETS: Claudio Guerrini. Quale miglior voce se non quella dei due ospiti d'eccezione, nonché speaker radiofonici, per dire grazie a tutti gli Sponsor e i Partner che sostengono Ristogolf e che hanno reso possibile questa intensa edizione. **Dopo tante emozioni e applausi, al tavolo inizia un susseguirsi di piatti d'autore.** Apre lo chef Igles Corelli, Cucina Circolare, con Crème caramel di canocchie, crema di porcini Appennino Food e vongole veraci in abbinamento a Fattoria Aldobrandesca, "A" Toscana Rosato IGT – Antinori.



Il primo piatto è dal sapore romagnolo: Monfettini in guazzetto di seppia con il suo inchiostro, realizzato dal resident chef Alessandro Trovato, Grand Hotel da Vinci Cesenatico, e accompagnato nei calici da Castello della Sala, "Bramito della Sala" Umbria IGT – Antinori. Per un secondo piatto singolare, quale Guancetta di maialino, castagne al tartufo Appennino Food, giardiniera di verdure, fondo al mandarino Agrimontana e cardamomo di chef Andrea Valentinetti, ristorante La Posa degli Agri, un pairing d'eccezione: Tenuta Guado Al Tasso, "Il Bruciato" Bolgheri D.O.C. Rosso – Antinori. Viene servita Scaglia Parmigiano Reggiano oltre 80 mesi accompagnata da Miele di melata bosco piemontese Agrimontana, loro nel piatto per una cena tutta da ricordare. In tavola l'acqua frizzante e naturale Valverde, il cestino di pane a cura di Molino Dallagiovanna e l'olio extravergine d'oliva Coppini Arte Olearia.



Un tributo caloroso è stato riservato a tutti gli chef, affiancati sul palco dalla brigata di cucina e dal team di sala. **Gli chef Claudio Di Bernardo, Igles Corelli, Alessandro Trovato e Andrea Valentinetti, insieme a Rajae Bezzaz e Claudio Guerrini, hanno chiamato sul palco Mariavittoria Rava.** È stato quindi il momento più atteso e significativo: la consegna ufficiale dell'assegno di 18 mila euro alla Fondazione Francesca Rava – NPH Italia ETS, frutto della generosità dei Ristogolfisti durante tutti gli appuntamenti del Circuito Ristogolf 2025 by Allianz. Una raccolta fondi destinata a sostenere il progetto delle "Borse Blu", in collaborazione con la Marina Militare, a favore dei giovani che intraprendono un percorso formativo e professionale.



La cena trova la sua dolce chiusura con la Selezione di dessert del pastry chef Mirko Montanari e un calice di Castello della Sala. "Muffato della Sala" Umbria IGT – Antinori. Non è mancato l'angolo delle piccole dolcezze con i marrons glacés Agrimontana, i napolitains Agricacao, i sigari MastroTornabuoni di Compagnia Toscana Sigari, accompagnata le grappe Segnana nelle versioni Solera e Gentile. A rendere il finale ancora più brioso, musica e originali cocktail preparati dal bartender Flavio Allaria del Bulk Mixology Food Bar di Milano. **Così si è chiuso il Circuito Ristogolf 2025 by Allianz, lasciando negli occhi e nel cuore dei partecipanti il ricordo di un'esperienza che ha unito gusto, emozione e solidarietà, nello spirito autentico di Ristogolf.**

Arrivederci Ristogolfisti ... alla prossima sfida! Maggiori informazioni
www.ristogolf.com

SEGUICI SU

Web www.ristogolf.com

Instagram @ristogolf

Facebook @AssociazioneRistoratoriGolfisti - Ristogolf

#Ristogolf #Ristogolf2025

YouTube @Ristogolf

Guarda il video dell'Evento Conclusivo del Circuito Ristogolf 2025 by Allianz

<https://www.youtube.com/shorts/zua5j5UtkIU>



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