

Da non perdere | Lifestyle

4 novembre 2025

Circuito Ristogolf 2025 by Allianz: tre giorni di golf e gourmet in Romagna

Dal Grand Hotel da Vinci all'Adriatic Golf Club Cervia, l'edizione finale ha unito competizione, cucina d'autore e solidarietà

Condividi ↵



SUI TEA I

Riassunto

Punti Chiave

Ispirazione

Test

Audioarticolo

Scritto da:
Forbes.it

Dal 17 al 19 ottobre i **Ristogolfisti** si sono ritrovati in Romagna per l'evento finale del **Circuito Ristogolf 2025 by Allianz**. La sede è stata il Grand Hotel da Vinci 5 stelle di Cesenatico, con le partite all'Adriatic Golf Club di Cervia. Tre giorni di golf, gastronomia e incontri tra partecipanti hanno chiuso l'edizione 2025 del circuito.

La cena di apertura

La cena di apertura si è svolta al Grand Hotel da Vinci, dove **Paola, Cristina e Luciana Batani** hanno rappresentato l'ospitalità e la **tradizione del gruppo Batani Select Hotels**, a due passi dal Porto Canale Leonardesco. La serata è stata presentata da **Dario Colloi**, direttore di Ristogolf, con la partecipazione di chef e rappresentanti di hotel e ristoranti locali, tra cui **Alessandro Trovato, Claudio Di Bernardo, Roberto Scarpelli, Milo Sintini, Gian Luca Paganelli, Alberto Laterza, Fabrizio Barontini, Fabio Moriconi, Mirko Montanari** e il bartender **Flavio Allaria**.

Durante la cena è stato consegnato il premio alla miglior buvette del circuito 2025, assegnato allo chef Marzio Montorfano del Golf Club Carimate per il suo Medaglione di riso al salto con ossobuco in camicia. Non è mancato un momento di solidarietà con la lotteria a favore della Fondazione Francesca Rava – Nph Italia Ets, con la partecipazione di Claudio Guerrini, testimonial della Fondazione.

Gli ospiti hanno gustato piatti della tradizione romagnola preparati dagli chef, accompagnati da vini selezionati, acqua Valverde e cocktail firmati Bulk. La serata si è conclusa con dolci, frutta fresca, grappa e sigari, in un clima conviviale e rilassato, anticipando la giornata di golf all'Adriatic Golf Club Cervia.



La gara finale

Dopo la colazione con vista mare, i partecipanti hanno raggiunto l'Adriatic Golf Club Cervia per la gara finale del Circuito Ristogolf 2025 by Allianz: competizione a coppie per i finalisti e gara individuale per gli amici Ristogolf. Ad accoglierli, il corner Range Rover con le ultime novità della gamma. La presentazione ufficiale dei team è stata guidata da Dario Colloï, direttore di Ristogolf, e Barbara Teodorani, direttore del circolo.

Il percorso giallo-blu, con laghi salmastri e fairway ispirati ai links scozzesi, ha offerto una sfida tecnica e suggestiva, affiancata dal Villaggio Gourmet vicino alla Club House. **Gli chef hanno proposto piatti d'autore, dal roast beef di Angus di Roberto Scarpelli ai Rigacuore La Molisana di Alberto Laterza, fino alla Pizza Gourmet di Alessandro Loda e le opzioni plant-based di Martino Rossi.** Formaggi d'eccellenza, gelati artigianali di Guido Zandonà e bevande selezionate (vini Villa Antinori, bollicine Ferrari Trento, cocktail Bitter Tass, spumanti dealcolati Franc Lizèr) hanno completato l'offerta.

Snack per i giocatori tra la buca 9 e la 10 includevano barrette Mr. Beans, Parmigiano Reggiano e lattine Mood di acqua Valverde.

La giornata si è conclusa con le premiazioni, con riconoscimenti individuali by Callaway e Shiseido e premi ai vincitori grazie a Odessa Advanced Solutions, prima del rientro al Grand Hotel da Vinci per il relax.

La serata conclusiva

La serata conclusiva del Circuito Ristogolf 2025 by Allianz si è svolta al Grand Hotel Da Vinci di Cesenatico con un menu a più mani firmato da **Claudio Di Bernardo**, **Igles Corelli**, **Alessandro Trovato** e **Andrea Valentinetti**. Gli ospiti hanno gustato piatti creativi e tradizionali, dai finger food di benvenuto (polentina MartinoRossi con gorgonzola Palzola, tartare di pesce, formaggi Carioni e Parmigiano Reggiano) ai piatti principali come Crème caramel di canocchie e vongole, Monfettini in guazzetto di seppia, Guancetta di maialino con castagne e tartufo, accompagnati da vini Antinori e bevande Valverde.

La cena si è conclusa con i dessert di **Mirko Montanari**, dolci **Agrimontana** e **Agricacao**, sigari **MastroTornabuoni** e cocktail originali di **Flavio Allaria**.

Questo articolo è stato notarizzato in blockchain da [Notarify](#).



CERTIFIED BY NOTARIFY
CERTIFIED BY NOTARIFY



Forbes
ITALIA

[TORNA ALL'INIZIO](#)

Forbes.it è un'iniziativa:

BFC Media S.p.A.
Piazza Generale Armando Diaz, 7
20123 Milano
REA n. MI-1489853
Partita IVA 11673170152
info@bfcmedia.com

Argomenti

Ultimi articoli
Classifiche
Special issue
Brand Voice
Small Giants
Italian Excellence

Altri contenuti

Podcast
Newsletter
Magazine
Abbonamenti a Forbes

Informazioni

Termini e condizioni
Informativa sulla privacy
Informativa sui cookie
Contatta Forbes
Media kit