

A BORDO DELL'AMERIGO VESPUCCI

VIAGGIO NEL DISTRETTO DEGLI AGRUMI

INVESTIGATION  
DENTRO  
LA BOLLA  
DELL'IA

I MERCATINI DI NATALE PIÙ COOL D'EUROPA

LO SHOW SECONDO MILLY CARLUCCI

DICEMBRE, 2025

# Forbes

Italia 4,90 euro - CH CT11,90 CHF - 6,00 € (2 eur) - Anno 10 - N° 98 - dicembre 2025 - Periodicità: mensile - Prima emissione: 12/12/2025  
Mensile - Poste Italiane Spa - Spediziona in abbonamento postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) Art. 1 comma 10/M



COVER STORY

## I NUOVI MAESTRI DEL TECH

FRANCESCO PATARNELLO, LUCA QUERELLA, LUCA FERRARI E MATTEO DANIELI,  
FONDATORI DI BENDING SPOONS



# Eccellenze in buca

Si è conclusa in Romagna la 13esima edizione del Circuito Ristogolf 2025 by Allianz, che ha unito lo sport e l'alta cucina. Con un occhio alla solidarietà, attraverso il rinnovo dell'impegno a favore della Fondazione Francesca Rava

**I**l Circuito Ristogolf 2025 by Allianz, arrivato alla 13esima edizione, ha attraversato Lombardia, Piemonte ed Emilia-Romagna per celebrare l'incontro tra sport, alta cucina, convivialità e solidarietà. 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 di eccellenza, professionalità e passione. Mentre i ristogolfisti si sono sfidati a colpi di drive e putt, gli chef sono entrati in scena, tra una buca e l'altra, con le loro creazioni. Tra le altre: battuta di Fassona con pan brioche al cacao e mayo al wasabi, famiglia Taiano (Osteria della Pista);

rigacuore La Molisana con crema al limone, colatura di alici di Cetara e tonno rosso, chef Alberto Laterza; ricotta di capra, pomodoro, basilico e pan fritto, chef Federico Sordo (Agri Ristoro Cascina Bagaggera); plin con brunoise di porcini, famiglia Ramella (ristorante Croce Bianca); fish & chips 2.0, merluzzo in olio cottura e spuma di patate al lime, chef Fabio Mecchina (Soul Restaurant); manzo, scampi e melone di Paceco, chef Cristian Benvenuto (ristorante La Filanda). Immacabili, con una degustazione differente a ogni tappa: le proposte 100% plant-based MartinoRossi degli chef Fabrizio Barontini, Giulio Gerevini e Fabio Moriconi, la pizza gourmet di Molino Dallagiovanna realizzata dai maestri pizzaioli Walter Zanoni e Alessandro Loda e dallo chef Stefano Minchillo (ristorante Al Quarto), il gelato artigianale degli Artisti del Gelato per Agrimontana 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, dalle bibite Tassoni alle proposte dealcolate di Franc Lizêr per Lea Winery. Sempre presente, in tutte le postazioni, l'acqua Valverde. 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. Lo showcooking ha visto sul palco grandi 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 Montenapoleone 1817, ha rivisitato la tradizionale Foresta Nera in 'Dolce Foresta'. Giovani e talentuosi chef hanno portato la cucina innovativa: Andrea De Lillo, ristorante Nin (Brenzone sul Garda, Vr) con una ceviche di lago realizzata con il pesce siluro; Agnese Loss, Osteria Contemporanea (Gattinara, Vc) con una carota affumicata al barbecue; Erika Gotta, ristorante La Bursch (Campiglia Cervo, Bi) con una pasta aglio, olio e peperoncino ai frutti rossi e ruta. Spazio alla curiosità e al carisma con Andrea Mainardi, chef e conduttore tv, e Giuliana D'Ambrosio della storica Trattoria D'Ambrosio dal 1943, vera icona di genuinità e ospitalità.

In Romagna, l'evento conclusivo del Circuito Ristogolf 2025 by



Uno dei momenti dedicati all'alta cucina del Circuito Ristogolf 2025 by Allianz.



## L'edizione 2025 ha visto anche la consegna di una raccolta fondi di 18mila euro a sostegno del progetto Borse Blu

Allianz ha visto tre giorni intensi, tra green, momenti gourmet e solidarietà. Presenti, tra gli altri, Alessandro Trovato (Grand Hotel Da Vinci Cesenatico), Claudio Di Bernardo (Grand Hotel Rimini), Roberto Scarpelli (Palace Hotel Milano Marittima), Igles Corelli (Cucina Circolare), Andrea Valentinetti (ristorante La Posa degli Agri), le Azdore romagnole (Osteria Riccione Piadina), Milo Sintini (Agriturismo Il

Gallo Rosso), Gian Luca Paganelli (Ristorante Teresina dal 1958) e il pastry chef Mirko Montanari (Grand Hotel Da Vinci). Ristogolf ha rinnovato ancora una volta il suo impegno a favore della Fondazione Francesca Rava - Nph Italia Ets, che festeggia 25 anni di aiuto all'infanzia e all'adolescenza in condizioni di disagio, alle mamme e alle donne fragili in Italia, in Haiti

e nel mondo. Colloi, insieme a due ospiti d'eccezione - i conduttori radiofonici Rajae Bezzaz e Claudio Guerrini - ha consegnato la raccolta fondi di 18mila euro, 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. ●



Una creazione di Alessandro Trovato del Grand Hotel Da Vinci Cesenatico.



Un piatto di Da Vittorio F.lli Cerea.

Grazie!

TITLE SPONSOR



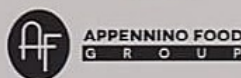
MAIN SPONSOR



PREMIUM SPONSOR



PARTNER SPONSOR



OFFICIAL SUPPLIER



MEDIA PARTNER



LOCATION



TUTTI INSIEME PER  
25 anni in Italia, 70 nel mondo