



LIFESTYLE 15/11/2024 11:19

Ristogolf 2024 by Allianz si conclude con la tappa in Toscana



Forbes.it
Staff
La redazione di Forbes.

Il gran finale della stagione [Ristogolf 2024 by Allianz](#) ha trovato spazio tra il verde della Maremma e il blu del golfo Toscano, territorio che unisce benessere, natura, sport e gusto.

L'evento conclusivo si è svolto il 4-5-6 ottobre al **Gallia Palace Beach Golf Spa Resort 5* Punta Ala – Relais & Châteaux** in una tre-giorni che ha rispettato il motto dell'evento: "Giocare a golf, mangiare bene, bere bene e divertirsi alla grande".

La cena di benvenuto di Ristogolf

All'interno della Pagoda del **Gallia Beach Club** si è svolta la cena di benvenuto con un calice di Champagne **Telmont, Reserve Brut by Rémy Martin**. A salutare gli ospiti il direttore esecutivo **Dario Colloï** insieme al vice-presidente di Ristogolf **Giancarlo Morelli** e al padrone di casa **Andrea Ansaldi**, discendente della famiglia Gallia.

Sul palco presente anche **Mariavittoria Rava**, presidente della Fondazione Francesca Rava – Nph Italia Ets, per consegnarle un ricordo dalla collaborazione con Ristogolf: una tela autografata da tutti gli chef che hanno preso parte al Circuito Ristogolf 2024 by Allianz.

L'ampia proposta di piatti è stata curata da **Fabrizio Reffo**, executive chef del Gallia Palace Resort che, assieme alla sua numerosa brigata, ha scelto di presentare i sapori autentici della **Toscana**, le tradizioni locali e i prodotti del territorio.

Un'entrée con i crostini tipici toscani: datterini e burrata di bufala maremmana, fegatini di anatra con tartufo nero e funghi porcini Appenino Food. E ancora un tagliere di salumi e formaggi locali, arricchito dalle selezioni di gorgonzola Palzola e di Parmigiano Reggiano, a soddisfare i più golosi. Senza dimenticare i finger maremmani new style, con code di gambero al lardo di Colonnata, polpo all'elbana, stoccafisso alla livornese e un mix di gusti che ha stupito tutti.

Primi piatti caldi, la schiaccina cotta in forno a legna, carne e pesce alla griglia, Terra e Mare di Toscana con il maialino da latte e il cacciucco, e tantissime altre proposte prelibate: i ristogolfisti hanno avuto l'imbarazzo della scelta.

La cena di benvenuto ha coinvolto gli chef **Pier Giorgio Parini** per Koppert Cress con il suo innovativo brasato di kiwi, Planifolia Black Vanilla, Bicolor Mustard Cress, Sansho Leaves e Kaffir Lime Leaves, e **Fabrizio Barontini** per MartinoRossi che ha sorpreso con le sue creazioni plant-based: lasagna vegetale e crêpe all'arancia con crema spalmabile vegetale al cacao. Dal buffet dei dolci, colorate e spettacolari creazioni di chef **Fabrizio Reffo**, cioccolato della Chocolate Academy e i marrons glacés di Agrimontana.

In abbinamento durante l'intera serata, acqua naturale e frizzante Valverde, e un'ampia selezione di vini della **Rete Valpantena**: La Collina dei Ciliegi, Garganega Veronese IGT "Ca' del Moro"; e Valpolicella Superiore DOC "Formiga"; Bertani, Soave Classico Original Vintage Edition e Secco Vintage Edition; Costa Arènte, Lugana DOC e Valpolicella Valpantena Superiore DOC; Ripa della Volta, Valpolicella Ripasso DOC. E per le bollicine non poteva mancare il Ferrari Maximum Blanc de Blancs, Trento doc.

La premiazione per la Miglior Buvette

A conclusione della cena, spazio alla premiazione per la **Miglior Buvette** del Circuito Ristogolf 2024 by Allianz vinta da **Giovanni Maretti** del ristorante Golf dei Laghi che in buca 18 ha realizzato Cuore di capasanta arrostito al burro di cacao con gazpacho d'anguria, cipolla di tropea marinata e crumble al caffè.

Grazie alla generosità degli sponsor e dei ristogolfisti, si è svolta la **Lotteria di Beneficenza**, ulteriore occasione per fare del bene a favore del Charity Partner, in compagnia dei due ospiti d'onore della serata e testimonial della Fondazione Francesca Rava: il volto tv **Eleonora Incardona** e lo speaker radiofonico **Claudio Guerrini**.

Con i sigari di **Compagnia Toscana Sigari**, il cognac Rémy Martin V.S.O.P. e la mixology di **Alberto Baù** del Bulk Mixology Food Bar Milano, che ha preparato una selezione di cocktail con Gian The Gin by Bulk, il bitter e le bibite Tassoni, si è conclusa la cena ma non la serata, che è proseguita con musica, balli e sorrisi.

La gara finale al Riva Toscana Golf Resort



Molinetto Country Club

Dopo il risveglio vista mare e una ricca colazione, i ristogolfisti hanno raggiunto il **Riva Toscana Golf Resort** per la gara a coppie dei finalisti del Circuito Ristogolf 2024 by Allianz e la gara individuale degli Amici Ristogolf.

Welcome e warm-up in campo pratica in attesa della presentazione di tutti i team in gara, in compagnia di **Dario Colloi**, direttore di Ristogolf, **Paolo Negroni** e **Gianni Panaro**, rispettivamente presidente e direttore del Riva Toscana Golf Resort.

Prima della gara spazio al ritiro degli score e dello snack box, con le barrette Mr. Beans 100% legumi italiani by MartinoRossi, Parmigiano Reggiano e acqua naturale e frizzante Mood. Il circolo ha offerto splendidi panorami sulla Maremma e sul golfo Toscano.

Per la gara finale, in clubhouse gli chef hanno allestito un goloso Villaggio degustazione, con il resident chef **Francesco Seravalle** del ristorante Paspalum by Riva Toscana che ha servito il suo spiedino in rete con pane toscano. L'alternativa veggie è stata curata da chef **Fabrizio Barontini** per MartinoRossi, con il suo burger vegetale e una deliziosa maionese vegana.

Tra le proposte anche la pizza gourmet preparata dai maestri pizzaioli **Walter Zaroni** e **Salvatore Polo** di Molino Dallagiovanna e cotta nei forni Haier. In abbinamento alle loro proposte, anche una selezione casearia d'eccellenza con gorgonzola Palzola e Parmigiano Reggiano.

Momento dolce in compagnia di Agrimontana e del gelato artigianale del maestro gelatiere **Gianfrancesco Cutelli** della gelateria De'Coltelli di Pisa con i suoi irresistibili gusti fra cui: noce con zenzero candito, cassata e mandorla con scorzetta di limone candito.

Dalle postazioni beverage, sono state offerte diverse opzioni per accompagnare le proposte food: in prima linea **Rete Valpantena**, con le etichette Valpolicella Superiore DOC della cantina Ripa della Volta, Lugana DOC e Valpolicella Valpantena Superiore DOC di Costa Arènte, Soave Classico DOC "Sereole" e Valpolicella Valpantena DOC di Bertani, Garganega Veronese IGT "Ca' del Moro" e Valpolicella Superiore DOC "Formiga" della Collina dei Ciliegi e gli sciroppi all'estratto di lavanda e di menta Acqua delle Stelle.

Non sono mancate le bollicine di Ferrari Maximum Demi Sec, Trento DOC, il cocktail Bitter Tass, le rinfrescanti bibite Tassoni Chinotto e Tonica al cedro, e l'acqua Valverde naturale e frizzante. Al termine della gara, e degli assaggi, si sono svolte le premiazioni ai vincitori delle due gare, ma anche a chi non è salito sul podio.

La cena di gala di Ristogolf



Golf Club Padova

Il Gallia Palace Beach Golf & Spa Resort 5* di Punta Ala ha ospitato anche la cena di gala a conclusione del Circuito Ristogolf 2024 by Allianz. Tante emozioni e voglia di festeggiare: anche quest'anno gli appuntamenti con Ristogolf sono stati ricchi di tante prelibatezze e divertimento.

Il via alla serata è stato a bordo piscina con l'aperitivo di **Fabrizio Reffo** chef del Gallia Palace Resort. Tanti finger food squisiti tra cui la fondutina di pecorino di Pienza con ovetto di quaglia a bassa temperatura e lamelle di tartufo nero Appennino Food, la polentina morbida MartinoRossi con gorgonzola dolce Palzola al cucchiaino e polipo croccante con pappa al pomodoro e spuma di burrata. Nei calici, le bollicine di Ferrari Perlé, Trento doc.

Al tavolo gli ospiti hanno potuto assaggiare il menu realizzato a più mani dagli chef di Ristogolf, a partire dalla proposta del presidente chef **Enrico Cerea** del ristorante Da Vittorio F.lli Cerea (Brusaporto BG) con il suo cappuccino di spuma di patate, funghi Appennino Food e sedano rapa, accompagnato da una briochina farcita con crema di porcini, in abbinamento al Valpolicella Ripasso Valpantena DOC di Bertani.

Il primo piatto, Le Gigiotte – un assoluto di pecorino toscano, polpette di piccio, e pere Agrimontana, è stato realizzato da chef **Roberto Rossi** del ristorante Silene (Pescina, GR), servito con il Valpolicella Ripasso DOC della cantina Ripa della Volta.

A seguire il vice-presidente Ristogolf **Giancarlo Morelli**, dell'omonimo ristorante a Milano, ha presentato il suo piatto realizzato con crema di mais morbida con cuor di filetto, funghi e tartufo Appennino Food, in pairing con il Valpolicella Superiore DOC "Formiga" de La Collina dei Ciliegi.

Il percorso si è concluso con il Riso Latte del pastry chef **Diego Poli** della Chocolate Academy Milano, un puro omaggio al golf, accompagnato dal Recioto della Valpolicella di Costa Arènte. L'acqua frizzante e naturale è sempre Valverde, mentre il cestino di pane è stato realizzato da Molino Dallagiovanna.

A rendere la serata ancora più speciale, la presenza degli ospiti d'onore **Eleonora Incardona** e **Claudio Guerrini**, che hanno portato fascino e vivacità sul palco. Dopo i sentiti ringraziamenti da parte di **Dario Colloi**, **Chicco Cerea** e **Giancarlo Morelli** agli sponsor che hanno sostenuto questa edizione, è stato consegnato l'assegno di 14.000 euro alla Fondazione Francesca Rava Nph Italia Ets.

Dalla selezione di Roberto Rossi ai cocktail di Alberto Baù

Una donazione – raccolta durante gli appuntamenti dell'edizione 2024 del Circuito Ristogolf grazie alla generosità di ristogolfisti, sponsor e ospiti – che contribuirà al progetto **Ci prendiamo Cura di Te**, volto a contrastare la povertà sanitaria tra i minori in Italia.

La serata si è conclusa in dolcezza con una selezione di marrons glacés, tartelletta con arancia candita, torroncino realizzati da **Roberto Rossi** con i prodotti Agrimontana e le praline artigianali di **Diego Poli** della Chocolate Academy di Milano.

A seguire, gli ospiti hanno potuto godere di una dimostrazione e degustazione di sigari curata dalla **Compagnia Toscana Sigari**, accompagnata da cioccolato e cognac Rémy Martin V.S.O.P. Il brindisi è proseguito con gli esclusivi cocktail firmati da **Alberto Baù** del Bulk Mixology Food Bar di Milano.

Un fine settimana spumeggiante. Buca dopo buca. Piatto dopo piatto. Sorriso dopo sorriso. La meravigliosa esperienza del Circuito Ristogolf 2024 by Allianz è giunta alla sua conclusione: l'appuntamento è per l'anno prossimo con tante belle novità. Perché – come dice il direttore esecutivo **Dario Colloi** "Ristogolf continua ad evolversi, e non vediamo l'ora di stupirvi anche nel 2025".

Per altri contenuti iscriviti alla newsletter di Forbes.it [CLICCANDO QUI](#) .

Forbes.it è anche su WhatsApp: puoi iscriverti al canale [CLICCANDO QUI](#) .

TAG: [ALLIANZ](#) [GOLF](#) [RISTOGOLF](#) [TOSCANA](#)

CONDIVIDI     

Forbes

Argomenti

- Ultimi articoli
- Classifiche
- Special issue
- BrandVoice
- Eventi
- Small Giants

Altri contenuti

- Video
- Podcast
- Social
- Newsletter
- Magazine
- Abbonamenti a Forbes

Informazioni

- Termini e condizioni d'uso
- Informativa sulla privacy
- Informativa sui cookie
- Contatta il team di Forbes
- Mediakit

Seguici su

- 
- 
- 
- 
- 
- 

Forbes.it è un'iniziativa:

BFC Media S.p.A.
Via Melchiorre Gioia, 55 -
20124 Milano

Iscritta al Registro delle
Imprese di Milano.

REA n. MI-1489853
Partita IVA 11673170152

Tel. +39 023032111
Fax +39 0230321180

info@bfcmedia.com
<https://bfcmedia.com>