

## Ristogolf 2025: al via da Castello Tolcinasco tra green e alta cucina

29 Maggio 2025

    



Mercoledì 21 maggio, il suggestivo Castello Tolcinasco Golf Resort & Spa, in Lombardia, ha fatto da cornice alla prima tappa dell'edizione 2025.

**Il Circuito Ristogolf 2025 by Allianz** è ufficialmente ripartito!

Una giornata che ha unito sport, alta cucina, spettacolo e solidarietà, nel pieno spirito Ristogolf: "Giocare a golf, mangiare bene, bere bene e tanta voglia di divertirsi!".

## Un'accoglienza gourmet firmata Da Vittorio

Fin dal mattino, l'accoglienza è stata impeccabile grazie alla colazione preparata dal ristorante **Da Vittorio - F.lli Cerea**. Brioches, pancake con confetture Agrimontana, latticini Carioni dal 1920, frutta fresca Ginesi, succhi naturali e caffetteria calda. Dopo il riscaldamento in campo pratica, è stato il momento del primo **tee shot ufficiale** dell'edizione 2025.

## Un percorso tra golf e sapori



Ogni buca ha offerto un'esperienza gastronomica unica. Alla buca 1, un gelato artigianale della Gelatteria – Il Gelato della Fattoria, accompagnato da cocktail Bitter Tass e bibite Tassoni, ha dato il via al percorso. Poi, alla buca 3, la pizza gourmet dei maestri pizzaioli Walter Zanoni e Alessandro Loda, con gorgonzola Palzola e Ferrari Maximum Demi-sec, ha entusiasmato i partecipanti.

Si prosegue con la buca 7, dove lo chef Fabrizio Barontini ha proposto una raffinata creazione plant-based per Martino Rossi, arricchita da Parmigiano Reggiano e un calice di Botrosecco Maremma Toscana DOC – Antinori. Ecco la buca 9: il resident chef Antonio Cigliola ha conquistato con gnocco allo zafferano, stracciatella e tartare di tonno, abbinati al Bramìto della Sala Umbria IGT – Antinori.

Alla buca 12, una selezione casearia Carioni con confetture Agrimontana e Calafuria Rosato IGT – Tormaresca ha riportato tutti ai sapori autentici. La buca 14 ha visto protagonista una crema di ceci al lime con baccalà mantecato firmata Da Vittorio, accompagnata da Villa Antinori Bianco e Rosso. Infine, alla buca 16, lo chef Federico Sordo ha proposto ricotta di capra, pomodoro, basilico e pan fritto, in pairing con gli spumanti dealcolati Franc Lizér.

# Ristogolf 2025: attività e partner sul green



Il percorso è stato animato anche dalle iniziative degli sponsor ufficiali: **Allianz, Range Rover, Callaway, Duferco Energia e la Fondazione Francesca Rava – NPH Italia ETS**. L'acqua naturale e frizzante Valverde ha accompagnato i giocatori in ogni postazione per una perfetta idratazione.

## Showcooking e intrattenimento d'eccellenza

Terminata la gara, la giornata è proseguita con un wine tasting al buio guidato da **Orazio Vagnozzi**, seguito dalla mixology creativa di **Flavio Allaria** del Bulk Mixology Food Bar di Milano. A salire sul palco per il tanto atteso showcooking, due chef d'eccezione: **Francesco Baraldo Sano**, Hospitality Chef della Nazionale Svizzera di Calcio, con un piatto leggero a base di salmone e avocado, e **Francesco Aquila**, vincitore di MasterChef, con una rivisitazione creativa della "Pasta Formaggini".

## Premi, solidarietà e il valore del progetto Borse Blu

Le premiazioni dei vincitori sul green sono state guidate da **Dario Collo**, direttore di Ristogolf. Insieme a lui **Emanuel Stilo** e **Cristina Parietti**, rispettivamente presidente e direttore del Castello Tolcinasco. Anche in questa edizione, **Ristogolf rinnova il suo impegno solidale** a favore della **Fondazione Francesca Rava** e del progetto "**Borse Blu**", che sostiene giovani in situazioni di fragilità attraverso percorsi formativi. I donatori potranno accedere all'estrazione per partecipare alla prestigiosa "**Serata Straordinaria al Teatro Alla Scala**".

## Il gran finale con il gourmet party Da Vittorio

A chiudere la giornata, l'attesissimo **gourmet party** firmato Da Vittorio. Dopo una degustazione dell'olio extravergine d'oliva monocultivar De'Coppini, i partecipanti hanno brindato. Servite bottiglie di champagne Rédempteur, Ferrari Maximum Blanc de Blancs, vini Villa Antinori e le proposte dealcolate Franc Lizér. A tavola, i fusilli La Molisana con gamberi, cozze e fagioli MartinoRossi hanno conquistato tutti. Il tutto è stato seguito da grappa Segnana, sigari MastroTornabuoni e dolci firmati Da Vittorio, Agrimontana e Agricacao.

## Prossimo appuntamento con Ristogolf 2025: 11 giugno a Carimate

Dopo una **prima tappa indimenticabile**, il **Circuito Ristogolf 2025** prosegue: il prossimo appuntamento è fissato per [mercoledì 11 giugno al Golf Club Carimate \(CO\)](#). Il countdown è già iniziato.

#ristogolf

#eventi enogastronomici

#Ristogolf 2025 by Allianz



#Ristogolf 2025

**DBInformation**  
digital, business & publishing

ItalianGourmet è una testata di DBInformation SpA P.IVA 09293820156 | Centro Direzionale - Strada 4, Palazzo A, Scala 2 - 20057 Assago (MI)

Chi siamo

Contatti

Privacy

Cookies

Pubblicità