



Ristogolf, ecco com'è andata la prima tappa al Castello di Tolcinasco

By Redazione - 29 Maggio 2025

Finalmente si riparte! Il Circuito Ristogolf 2025 by Allianz ha ufficialmente preso il via con la prima attesissima tappa. L'atmosfera è quella che conosciamo bene: "Giocare a golf, mangiare bene, bere bene e tanta voglia di divertirsi".



Mercoledì 21 maggio, il prestigioso **Castello Tolcinasco Golf Resort & Spa**, in Lombardia ha accolto per la seconda volta Ristogolf e i suoi appassionati partecipanti con un'accoglienza degna di nota: biscotteria e brioches, pancake espressi con confetture Agrimontana, latticini Carioni dal 1920 e frutta fresca Ginesi, preparati dal ristorante Da Vittorio - F.Ili Cerea. Il tutto accompagnato da succhi Carioni dal 1920, caffetteria calda e acqua Valverde per iniziare al meglio la giornata.

Dopo il riscaldamento in campo pratica, è ora del primo tee shot ufficiale di questa nuova edizione del Circuito Ristogolf 2025 by Allianz. Da qui, parte il viaggio tra sport e sapori!

La sfida sul green si accompagna a piacere e convivialità! Alla buca 1, una dolce deviazione obbligatoria: gelato artigianale della Gelatteria - Il Gelato della Fattoria (San Genesio ed Uniti, PV) per Agrimontana e Agricacao, con gusti irresistibili come Fior di latte, Nocciole delle Langhe, Cioccolato Sur del Lago Venezuela e Mandorla Val di Noto. Da accompagnare con le note frizzanti del cocktail Bitter Tass oppure delle bibite Tonica al Cedro e Chinotto Tassoni, per Ferrari Trento. Un abbinamento che fa venire voglia di sbagliare apposta per tornare a rifare il colpo.



In buca 3, profumo di forno e felicità: arriva la pizza gourmet dei maestri pizzaioli **Walter Zanoni** e **Alessandro Loda** per Molino Dallagiovanna. A farla da padrone, il gorgonzola Palzola e un brindisi con Ferrari Maximum Demi-sec Trentodoc. Il tutto così buono che qualcuno ha chiesto il delivery direttamente sul green.

Alla buca 7, la rivoluzione vegetale è servita! Lo chef **Fabrizio Barontini** per Martino Rossi porta in campo un plant-based capace di stupire anche i più scettici. Una scaglia di Parmigiano Reggiano, un sorso di "Botrosecco" Maremma Toscana DOC della Tenuta Le Mortelle - Antinori – e la natura prende gusto.



In buca 9, si alza il livello (e la fame): il resident chef Antonio Cigliola del ristorante Il Tolcino (Castello Tolcinasco Golf Resort) conquista i palati con uno gnocco allo zafferano iraniano, stracciatella e tartare di tonno rosso, in abbinamento al "Bramito della Sala" Umbria IGT di Castello della Sala - Antinori.

Alla buca 12, si fa ritorno ai sapori autentici: selezione casearia firmata Carioni dal 1920, accompagnata dalle confetture Agrimontana e dal vino "Calafuria" Rosato IGT Salento di Tormaresca - Antinori.



In buca 14, la crema di ceci Martino Rossi al lime con baccalà mantecato, firmata dal ristorante Da Vittorio F.Ili Cerea, conquista anche i palati più sofisticati. Con i vini "Villa Antinori Bianco" e "Villa Antinori Rosso" Toscana IGT come compagni di viaggio, viene quasi voglia di fermarsi qui e ripetere la buca.

E per finire, prima del rientro in Club House alla buca 16: ricotta di capra, pomodoro, basilico e pan fritto, una sinfonia contadina orchestrata dallo chef Federico Sordo di Agri Ristoro Cascina Bagaggera. Il pairing con gli spumanti dealcolati Franc Lizér Blanc de Blancs e Rosé per Lea Winery è una piacevole sorpresa.



In ogni postazione non sono mai mancate acqua naturale e frizzante Valverde, per una perfetta idratazione tra una buca e l'altra.

Tra specchi d'acqua e fairway curatissimi, il Castello Tolcinasco Golf Resort & Spa ha fatto da cornice anche alle coinvolgenti iniziative dei nostri partner: Allianz, Range Rover, Callaway, Duferco Energia e Fondazione Francesca Rava NPH Italia ETS.



Conclusa la parte sportiva e gastronomica del percorso, è tempo di relax e spettacolo con lo showcooking, che si conferma uno dei momenti più attesi, non prima di un wine tasting al buio guidato dall'esperto Orazio Vagnozzi e firmato Villa Antinori. A seguire, la mixology di Flavio Allaria del Bulk Mixology Food Bar di Milano.

Dalla moderazione del Media Partner Passione Gourmet con **Davide Bertellini**, al service audio Lowill di Lorenzi Group, alla cooking station attrezzata by ROS, tutto è pronto sul palco per lo showcooking con due ospiti d'eccezione: **Francesco Baraldo Sano**, chef della Nazionale Svizzera di Calcio e Hospitality Chef dell'Udinese Calcio e il ritorno di **Francesco Aquila**, chef e vincitore di MasterChef.



In apertura, **Francesco Baraldo Sano** chef della Nazionale Svizzera di Calcio e Hospitality Chef dell'Udinese Calcio, ha realizzato un piatto a base di salmone e avocado, ideale anche per gli sportivi.

Si prosegue con **Francesco Aquila**, chef e vincitore di MasterChef, che rivisita la "Pasta Formaggini" viaggiando alla scoperta di nuovi sapori.



Si chiude il sipario tra applausi e risate dopo lo spumeggiante showcooking, ed è il momento di premiare i protagonisti in campo. **Dario Collo**, direttore di Ristogolf, con **Emanuel Stilo** e **Cristina Parietti**, presidente e direttore del Castello Tolcinasco Golf Resort & Spa, celebrano i Grande spazio anche quest'anno alla solidarietà con la Fondazione Francesca Rava - NPH Italia ETS e il progetto "Borse Blu", un programma per fornire a giovani provenienti da situazioni e contesti di fragilità familiare ed economica, strumenti e modalità conoscitive a sostegno del loro futuro, a cui Ristogolf e tutti i Ristogolfisti partecipanti contribuiscono con entusiasmo e impegno. Ad ogni appuntamento, i donatori si aggiudicano l'estrazione dei posti per partecipare all'esclusivo evento "Serata Straordinaria al Teatro Alla Scala" della Fondazione Francesca Rava.



Un ultimo flash per l'album dei momenti speciali, poi tutti pronti per il gran finale: il gourmet party a cura del ristorante Da Vittorio F.III Cerea. Per cominciare, il passaggio è alla postazione di Coppini Arte Olearia per la speciale degustazione di olio extravergine d'oliva monocultivar De'Coppini e alla buvette wine per il brindisi con un calice di benvenuto champagne Rédempteur by Les Éléments, le bollicine di Ferrari Maximum Blanc de Blancs Trentodoc, i vini fermi di Villa Antinori e le proposte dealcolate Franc Lizér per Lea Winery.

Tutti a tavola per un vero e proprio viaggio di saperi... protagonista della cena? Fusilli La Molisana con gamberi, cozze e fagioli Martino Rossi: un incontro di mare e terra che conquista al primo assaggio.



Si conclude in perfetto stile Ristogolf: la grappa Segnana Solera di Solera e grappa Segnana Gentile, i sigari MastroTornabuoni Compagnia Toscana Sigari e la mixology del Bulk Giancarlo Morelli con Gian the Gin. Un finale goloso tutto da assaporare, la kermesse di dolci firmati Da Vittorio e le piccole dolcezze di Agrimontana e Agricacao.

Una giornata che resterà nel cuore... ma siamo già proiettati verso la prossima avventura del Circuito Ristogolf 2025 by Allianz: appuntamento mercoledì 11 giugno al Golf Club Carimate (CO). Il conto alla rovescia è iniziato... non potete mancare. (Fonte: *Ristogolf*)

Mi piace 0



Terzo Sport Tempo Magazine

TerzoTempoMagazine nasce con l'intento di proporre una panoramica dei fatti sportivi e della vita tecnica ed agonistica dei protagonisti, rendendoli disponibili on line con adeguata tempistica legata all'attualità e all'importanza delle notizie. Il commento, puntuale quanto essenziale, lungi dalla pretesa di essere esaustivo, vuole offrire spunti di riflessione per quanti vivono lo sport nei suoi reali valori, con passione e partecipazione, pescando in tutte le discipline, dalle più popolari e praticate, a quelle che, pur riscuotendo meno seguito, identificano movimenti di sicuro interesse, coinvolgendo piccole e grandi comunità.

Commentario di fatti e vita sportivi - Direttore responsabile Ezio Pellegrini Editore: Sitointerattivo SRLS, Via Sporla 3 Scanzorosciate

Testata Giornalistica online iscritta al Registro della Stampa del Tribunale di Bergamo - n. 10/2019 Reg. Stampa del 10/07/2019 Copyright © 2019. All Rights Reserved.

