

Da non perdere | Lifestyle

30 maggio 2025

# Ristogolf 2025 by Allianz: al via la prima tappa al Castello Tolcinasco

Tra gli chef coinvolti: Walter Zanoni, Alessandro Loda, Fabrizio Barontini, Antonio Cigliola, Federico Sordo, e i Fratelli Cerea



È partita la [nuova edizione](#) del **Circuito Ristogolf 2025 by Allianz**, con la prima tappa andata in scena mercoledì 21 maggio al **Castello Tolcinasco Golf Resort & Spa** (MI). Una giornata che ha unito golf, alta cucina e convivialità, nel classico stile Ristogolf: sport, buon cibo, ottimi vini e voglia di divertirsi.

L'accoglienza è stata firmata **Da Vittorio – F.lli Cerea**, con una colazione ricca e curata nei minimi dettagli. Poi, il via al percorso di gara, dove ogni buca ha proposto un'esperienza gastronomica diversa: dal gelato artigianale alla pizza gourmet, passando per proposte vegetariane, primi piatti creativi e abbinamenti vino e cibo d'autore.

Tra gli chef coinvolti: **Walter Zanoni, Alessandro Loda, Fabrizio Barontini, Antonio Cigliola, Federico Sordo**, e naturalmente i **Fratelli Cerea**. Partner d'eccellenza come **Ferrari Trento, Antinori, MartinoRossi, Carioni, Agrimontana, Tassoni** e tanti altri hanno accompagnato il percorso.







## Un percorso tra green e gusto

Nel Circuito Ristogolf il golf è solo metà del divertimento: l'altra metà si gioca tra sapori d'eccellenza. Alla buca 1, una dolce pausa con il gelato artigianale della Gelateria – Il Gelato della Fattoria, con gusti firmati **Agrimontana e Agricacao, abbinati a cocktail Tassoni** per Ferrari Trento. Alla buca 3, la pizza gourmet dei maestri Zandoni e Loda (per Molino Dallagiovanna) profuma di forno e convivialità, accompagnata dal Ferrari Maximum Demi-sec.

Il plant-based sorprende alla buca 7 con lo chef **Barontini per Martino Rossi**, mentre alla 9 lo chef Cigliola serve un elegante piatto a base di zafferano, stracciatella e tonno rosso. Le buche 12 e 14 celebrano la **tradizione con formaggi Carioni, confetture Agrimontana e vini Antinori**, fino al gran finale alla buca 16: ricotta di capra, pomodoro e pan fritto dello chef Sordo, con Franc Lizèr di Lea Winery.

## La chiusura

Il pomeriggio si è chiuso con **showcooking** e intrattenimento: protagonisti **Francesco Baraldo Sano**, chef della Nazionale Svizzera di Calcio, e **Francesco Aquila**, vincitore di MasterChef. In chiusura, le premiazioni e la cena firmata Da Vittorio, con degustazioni e prodotti d'eccellenza.

Anche quest'anno Ristogolf sostiene la **Fondazione Francesca Rava – NPH Italia ETS** con il progetto **"Borse Blu"**, per il supporto a giovani in difficoltà.

Prossima tappa: **Golf Club Carimate (CO), mercoledì 11 giugno.**

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](mailto: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