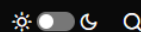




SCOPRI IL PROGRAMMA 2025

NOTIZIE GOLF

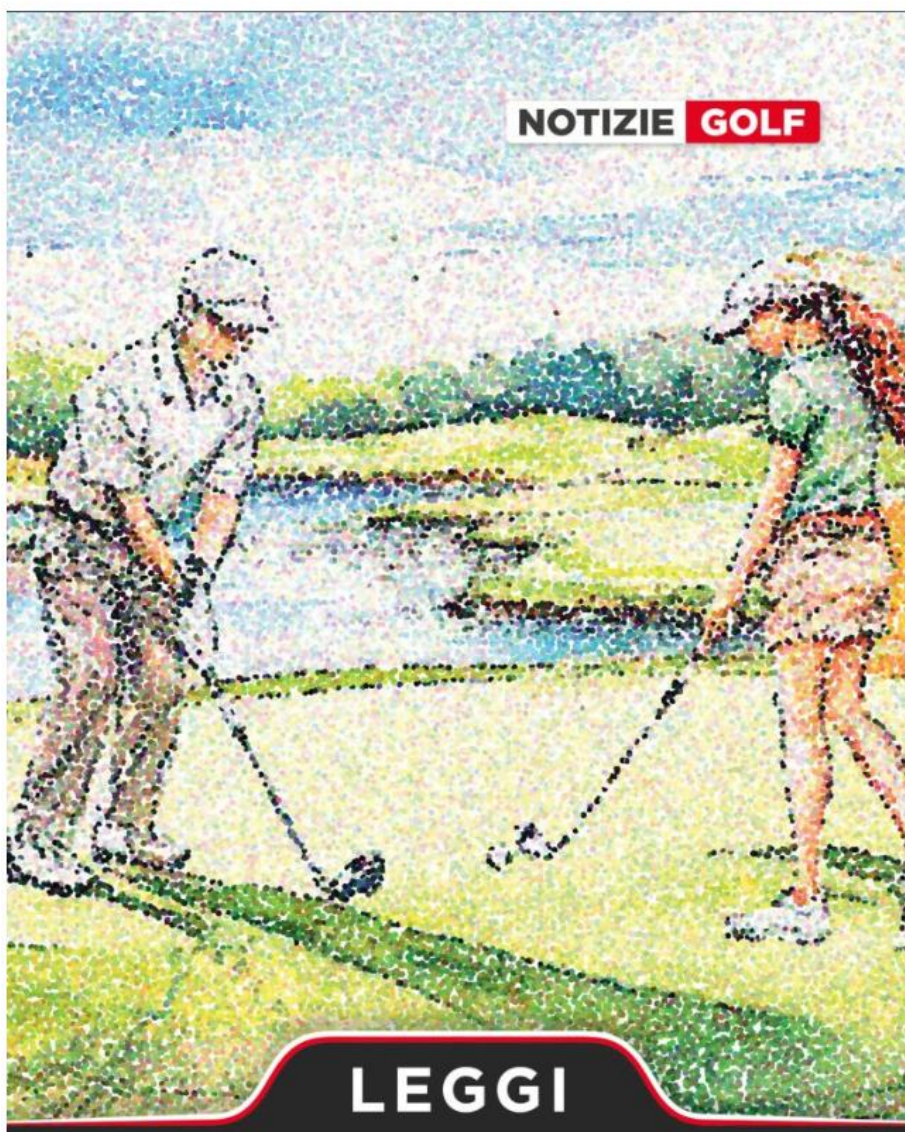
ARTICOLI VIDEO PODCAST AUTORI CONTATTI



CIRCUITI

Ristogolf 2025 by Allianz: a Carimate la seconda tappa tra fairway, dolcezze e cucina d'autore

N BY REDAZIONE - 09/06/2025 - 2 MINUTE READ



LEGGI



Dopo il [successo della prima tappa](#), il Circuito Ristogolf 2025 by Allianz riparte con il secondo appuntamento in programma mercoledì 11 giugno presso lo splendido Golf Club Carimate: una location "di casa" per Ristogolf e che da sempre incarna al meglio lo spirito del circuito. Anche questa seconda tappa si preannuncia imperdibile: golf, alta cucina, buon vino, intrattenimento e tanta voglia di divertirsi, come sempre all'insegna della convivialità e della solidarietà.

Il gusto protagonista tra tee e green

Il cuore dell'esperienza Ristogolf resta l'incontro tra golf e sapori d'eccellenza, grazie a una selezione di partner e chef d'altissimo livello. Ad accogliere gli ospiti all'arrivo, il gusto raffinato della storica pasticceria Cova Montenapoleone 1817 (cameo di questa tappa comasca) affiancata dalla qualità dei latticini Carioni dal 1920, dalla frutta fresca di Ginesi e dai deliziosi pancake con confetture Agrimontana.

Durante la gara, non mancheranno le esperienze gastronomiche sul percorso:

- Le pizze gourmet di Molino Dallagiovanna, firmate da Stefano Minchillo del ristorante Al Quarto (Cremona)
- I piatti plant-based realizzati da chef Fabrizio Barontini per Martino Rossi
- Le proposte di pasta firmate da chef Alberto Laterza per La Molisana
- Le creazioni esclusive del ristorante Da Vittorio F.lli Cerea
- Una fresca pausa con il gelato artigianale della gelateria Nonna Papera di Cantù, in collaborazione con Agrimontana e Agricacao

Immane anche la proposta del resident chef Marzio Montorfano, del ristorante Golf Carimate, che porterà in campo la sua cucina raffinata e creativa.

Showcooking e spettacolo: il golf continua anche dopo il green

La gara finisce, ma lo show non si ferma. Dopo le 18 buche, luci sulla cooking station by ROS, dove tre protagonisti animeranno il pubblico con performance dal vivo tra cocktail, pasticceria e cucina innovativa:

Flavio Allaria, bartender del celebre Bulk Mixology Food Bar by Giancarlo Morelli, Eduardo Gadda, pastry chef della prestigiosa Cova Montenapoleone 1817, Andrea De Lillo, chef del ristorante NIN di Brenzone sul Garda (VR).

Golf Club Carimate

La location, molto cara al Circuito, sarà quella del [Golf Club Carimate](#). La progettazione del campo venne affidata all'Ingegnere Piero Mancinelli: nel 1961 furono realizzate le prime nove buche, seguite tre anni più tardi dalle seconde nove. Nel 1989 gli fu dato l'incarico per la modernizzazione del percorso che è terminato nel 2007. Il percorso è naturalmente ondulato, piacevole e delicato, su un tracciato vario e ampio che si snoda in mezzo ad un patrimonio botanico di diecimila piante. I fairways sono inseriti in una fitta vegetazione d'alto fusto. Per la progettazione della Club House, che venne ultimata nel 1961, la scelta cadde su Vico Magistretti e Guido Veneziani, maestri di design.

Per maggiori informazioni sulla location: www.golfcarimate.it

Per dettagli sull'evento: www.ristogolf.com

Ristogolf

N
GOLF

Author

Redazione