



Grande Cucina

Ristogolf 2025 by Allianz: una seconda tappa al Golf Club Carimate

19 Giugno 2025



Un luogo caro a Ristogolf, simbolo di accoglienza e spirito di condivisione, perfetto per esprimere l'anima del circuito: sport, gusto, intrattenimento e tanto divertimento.

L'11 giugno 2025, il **Circuito Ristogolf by Allianz** ha fatto ritorno al Golf Club Carimate (CO) per la sua seconda tappa, regalando una giornata all'insegna della convivialità, della grande cucina e, soprattutto, della dolcezza.

Inizia la giornata di sport e gusto



Il benvenuto ha subito conquistato i partecipanti: biscotteria e brioches della storica pasticceria Cova Montenapoleone 1817, caffetteria, frutta fresca Ginesi, succhi, latticini Carioni e pancake con confetture Agrimontana preparati dal ristorante Da Vittorio F.lli Cerea. Dopo una breve sessione di riscaldamento, i golfisti sono partiti per il percorso, arricchito da numerose soste gastronomiche.

La prima pausa golosa, alla buca 2, ha proposto le miniature dolci di Cova, accompagnate dagli spumanti dealcolati Blanc de Blancs e Rosé di Franc Lizêr per Lea Winery. Alla buca 5, lo chef Fabrizio Barontini per MartinoRossi ha presentato un piatto plant-based, affiancato da Parmigiano Reggiano 24 mesi e il vino rosato “Calafuria” IGT Salento di Tormaresca – Antinori.

Alla buca 7, la Gelateria Nonna Papera ha deliziato i presenti con un gelato artigianale per Agrimontana e Agricacao, accompagnato da Bitter Tass, Tonica al Cedro e Chinotto Tassoni. La buca 10 ha visto protagonista il resident chef Marzio Montorfano con un medaglione di riso al salto con ossobuco in camicia, servito insieme ai vini “Villa Antinori Bianco” e “Rosso”.

Si prosegue con alta cucina e vini



Il gusto è tornato a sorprendere alla buca 12 con il tataki di manzo del ristorante Da Vittorio F.lli Cerea, abbinato al “Botrosecco” Maremma Toscana DOC della Tenuta Le Mortelle – Antinori. Alla buca 15, lo chef Alberto Laterza per La Molisana ha firmato il Rigacuore con crema al limone, colatura di alici di Cetara, crumble alle erbe e tonno rosso, esaltato dal vino “Bramito della Sala” Umbria IGT.

Alla buca 17, la pizza gourmet dello chef Stefano Minchillo per Molino Dallagiovanna con gorgonzola Palzola ha chiuso il percorso in bellezza, accompagnata dal Ferrari Maximum Blanc de Blancs Trentodoc. L’acqua Valverde ha rinfrescato i partecipanti in ogni punto, mentre partner come Allianz, Callaway, Fondazione Francesca Rava – NPH Italia ETS, Duferco Energia e Range Rover hanno animato l’evento con attività dedicate.

Tempo di showcooking

Terminata la gara, la serata è proseguita con lo showcooking, preceduto da un wine tasting al buio guidato dall’esperto Orazio Vagnozzi in collaborazione con Ferrari Trento. Non è mancata la mixology d’autore con Flavio Allaria del Bulk Mixology Food Bar di Milano.

Il palco della cooking station ha accolto due ospiti speciali: Andrea De Lillo, chef del ristorante NIN di Brenzone sul Garda, ha proposto una ceviche di lago a base di pesce siluro; Eduardo Gadda, pastry chef di Cova, ha incantato con la sua “Dolce Foresta”, rivisitazione della celebre black forest.

Le premiazioni, condotte dal direttore di Ristogolf Dario Colloi e dai rappresentanti del Golf Club Carimate, hanno celebrato i vincitori della giornata e il fortunato estratto del premio Allianz per l’evento conclusivo del circuito. Non è mancato un momento dedicato alla solidarietà con la Fondazione Francesca Rava e il progetto “Borse Blu”.

Final party per la seconda tappa di Ristogolf 2025 by Allianz



La giornata si è conclusa con il gourmet party firmato Da Vittorio F.lli Cerea, impreziosito dalla degustazione di olio extravergine monocultivar De’Coppini e da un menù raffinato accompagnato dai vini Villa Antinori, Ferrari Trento e le proposte dealcolate Franc Lizêr.

Grappa Segnana, sigari MastroTornabuoni, cocktail firmati Bulk e le dolcezze di Agrimontana e Agricacao hanno aggiunto un tocco finale a un’esperienza memorabile, tra sport, gusto e sorrisi.

Il Circuito Ristogolf 2025 continua: la prossima tappa è in programma per mercoledì 2 luglio al Golf Club Biella Le Betulle. Pronti a giocare... con gusto?

a cura di Redazione Italian Gourmet per Ristogolf

#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](#)