

Da non perdere | Lifestyle

23 giugno 2025

Golf e alta cucina: la seconda tappa Circuito Ristogolf 2025 by Allianz tra sport, gusto e brand experience

Ristogolf 2025 unisce golf, alta cucina e grandi brand: la tappa di Carimate conferma il successo del format by Allianz.

Il connubio tra golf e gastronomia d'autore torna a distinguersi nella seconda tappa del Circuito Ristogolf 2025 by Allianz, andata in scena mercoledì 11 giugno al Golf Club Carimate (CO). Un ritorno sentito in una location storica per Ristogolf, che si conferma punto di riferimento per eventi capaci di unire sport, intrattenimento e accoglienza d'alto profilo.

L'inizio della giornata è già indicativo del format: accoglienza curata nei minimi dettagli, firmata da nomi d'eccellenza. La colazione è affidata alla storica pasticceria milanese Cova Montenapoleone 1817, accompagnata da caffetteria, succhi e latticini Carioni, frutta Ginesi, pancake con confetture Agrimontana preparati dallo staff del ristorante Da Vittorio – F.lli Cerea.

Tasting experience tra le buche del Ristogolf

Dopo il warm-up in campo pratica, il via alla gara: tra una buca e l'altra, le tappe gastronomiche scandiscono il percorso e raccontano una narrazione coerente fatta di gusto, ricerca e innovazione. Alla buca 2, la pasticceria Cova torna protagonista con le sue miniature, accompagnate dagli spumanti dealcolati Franc Lizêr per Lea Winery. Alla 5, lo chef Fabrizio Barontini firma una proposta plant-based per MartinoRossi, accostata a Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi e Calafuria Rosato Igt Salento di Tormaresca – Antinori.

La gelateria artigianale Nonna Papera presidia la buca 7 con gusti per Agrimontana e Agricacao, mentre le bibite Tassoni aggiungono una nota di freschezza. Alla buca 10, il resident chef Marzio Montorfano reinterpreta un piatto della tradizione milanese con riso al salto e ossobuco, in pairing con Villa Antinori Bianco e Rosso Toscana IGT.

Il percorso prosegue con il tataki di manzo del ristorante Da Vittorio – buca 12 – servito con Botrosecco Maremma Toscana Doc (Tenuta Le Mortelle – Antinori), e il Rigacuore ideato da chef Alberto Laterza per La Molisana – buca 15 – abbinato al Bramito della Sala Umbria Igt. A chiudere la parte enogastronomica del percorso, la pizza gourmet dello chef Stefano Minchillo (Al Quarto, Cremona) alla buca 17, realizzata per Molino Dallagiovanna con gorgonzola Palzola, in accompagnamento alle bollicine Ferrari Maximum Blanc de Blancs Trentodoc.

Accanto al percorso, il coinvolgimento dei partner è parte integrante dell'esperienza: Allianz, Callaway, Duferco Energia, Range Rover e la Fondazione Francesca Rava – Nph Italia Ets animano l'evento con attività dedicate.

Il momento live tra showcooking e tasting al buio

Terminata la gara, spazio alla parte serale: wine tasting al buio guidato da Orazio Vagnozzi in collaborazione con Ferrari Trento, showcooking con Andrea De Lillo (ristorante Nin, Brenzone sul Garda) che propone una ceviche di lago, ed Eduardo Gadda, pastry chef di Cova Montenapoleone 1817, che reinterpreta la Foresta Nera in chiave contemporanea.

La premiazione, condotta da Dario Colloi (direttore Ristogolf) con il presidente del Golf Club Carimate Gabriele Riboldi, il vicepresidente Renato Cerioli e il direttore Walter Gorla, celebra i vincitori della giornata e l'assegnazione del premio Allianz per l'evento conclusivo.

Fine serata della seconda tappa del Circuito Ristogolf, tra brindisi e charity

Non manca lo spazio alla solidarietà, con il sostegno al progetto 'Borse Blu' della Fondazione Francesca Rava. Il gran finale è affidato al gourmet party curato dal ristorante Da Vittorio, con una degustazione di olio Coppini Arte Olearia, cocktail firmati Bulk Giancarlo Morelli, grappa Segnana, sigari MastroTornabuoni e una selezione di etichette Ferrari Trento, Antinori e Franc Lizèr.

Il Circuito Ristogolf 2025 prosegue il 2 luglio con la terza tappa al Golf Club Biella Le Betulle. La combinazione tra sport, enogastronomia e brand partnership si conferma format vincente.



[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

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