





Home > Ultime notizie

EVENTI

Ristogolf 2025, i piatti dei grandi chef sui campi da golf: seconda tappa al Golf Club Carimate

di: La Redazione | 23 Giugno 2025

Condividi:  

Prosegue il Circuito Ristogolf 2025: seconda tappa al Golf Club Carimate con tanti grandi chef e i loro piatti gourmet.

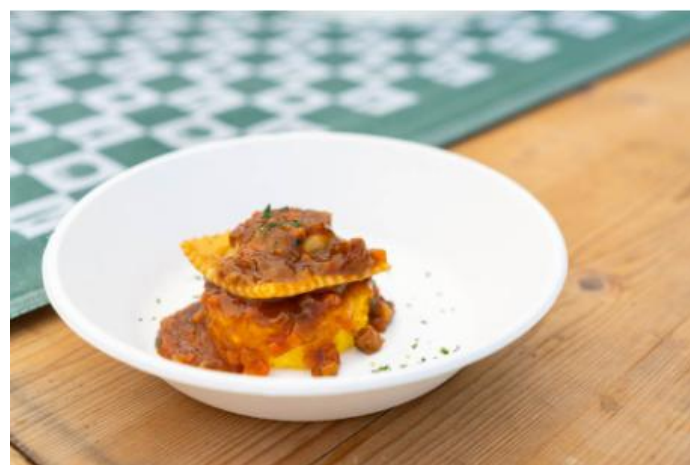
**Contenuto con finalità promozionali*

*"Dolcezza, cuore e casa" sono le parole ricorrenti della seconda tappa del **Circuito Ristogolf 2025 by Allianz**. Mercoledì 11 giugno Ristogolf ha fatto ritorno al **Golf Club Carimate (CO)**, un circolo che per Ristogolf è nel cuore: è accoglienza, è spirito di condivisione, è casa. Il luogo ideale per esprimere lo spirito Ristogolf: golf, alta cucina, calici eccellenti, intrattenimento d'autore... con quell'inconfondibile voglia di divertirsi!*



Il benvenuto è già una coccola: biscotteria e brioches appena sfornati dalla storica pasticceria **Cova Montenapoleone 1817**. Caffetteria calda, acqua Valverde, succhi e latticini Carioni dal 1920, frutta fresca di Ginesi, pancake con confetture Agrimontana preparati dal ristorante **Da Vittorio F.lli Cerea**, completano un risveglio degno dei palati più raffinati. Un po' di riscaldamento in campo pratica e poi, si parte! Primo colpo dal tee e via: si comincia a giocare e a divertirsi – ma anche a mangiare di gusto e bere amabilmente!

La prima sosta golosa non si fa attendere. Siamo alla buca 2 con le dolci miniature della Pasticceria Cova Montenapoleone 1817 che conquistano con la loro eleganza e bontà. Ad accompagnarle, **gli spumanti dealcolati, a scelta Blanc de Blancs o Rosé, di Franc Lizêr per Lea Winery**; una novità tutta da scoprire e assaporare, ma che mette subito di buon umore! Alla buca 5 la cucina plant-based sorprende ancora: la proposta dello chef **Fabrizio Barontini per MartinoRossi** non lascia dubbi. La rivoluzione green ha sapore! Si aggiungono una selezione 24 mesi di Parmigiano Reggiano e un calice di "Calafuria" Rosato IGT Salento di Tormaresca – Antinori per un accostamento fresco ed equilibrato.



Un pit-stop decisamente rinfrescante alla buca 7, la Gelateria Nonna Papera (Cantù - CO) propone il suo gelato artigianale per Agrimontana e Agricacao: gusto, cremosità e profumo che fanno tornare bambini.. o almeno fanno venir voglia di restare lì a lungo! Il tutto reso ancora più divertente dal cocktail Bitter Tass e dalle bibite Tonica al Cedro e Chinotto Tassoni, bollicine alternative e senza tempo. **Alla buca 10, il resident chef Marzio Montorfano del ristorante Golf Carimate entra in scena con un classico della tradizione milanese rivisitato con maestria - medaglione di riso al salto con ossobuco in camicia** - insieme ai vini d'eccellenza "Villa Antinori Bianco" e "Villa Antinori Rosso" Toscana IGT. Una buca che sa di casa e di tradizione.

Alla buca 12 il gusto colpisce con una portata firmata dal ristorante **Da Vittorio F.lli Cerea**: tataki di manzo, tamarindo, crema al bacon e rucola wasabi. Un piatto deciso, avvolgente e perfettamente abbinato a "Botrosecco" Maremma Toscana DOC della Tenuta Le Mortelle - Antinori. Eccoci alla buca 15, dove chef Alberto Laterza per La Molisana propone il suo **Rigacuore con crema al limone, colatura di alici di Cetara, crumble alle erbe selvatiche e tonno rosso**. La pasta a forma di cuore incontra il mare in un'esplosione di gusto, con il "Bramito della Sala" Umbria IGT del Castello della Sala - Antinori a suggellare l'idillio. Infine, un angolo di paradiso alla buca 17: **la pizza gourmet di chef Stefano Minchillo del ristorante Al Quarto (Cremona) per Molino Dallagiovanna** che, insieme al gorgonzola Palzola, conquista il cuore di ogni golfista. Le bollicine Ferrari Maximum Blanc de Blancs Trentodoc chiudono il giro con stile ed effervescenza.



Naturalmente – e "frizzantemente" – l'acqua Valverde a rinfrescare i giocatori in ogni postazione. Tra alberi secolari e green incastonati nella quiete brianzola, il Golf Club Carimate ha ospitato anche le coinvolgenti attività dei nostri partner: Allianz, Callaway, Fondazione Francesca Rava NPH Italia ETS, Duferco Energia e Range Rover. **Termina la gara e si apre il momento del relax e dello spettacolo con lo showcooking, preceduto da un esclusivo wine tasting al buio guidato dall'esperto Orazio Vagnozzi** in collaborazione con Ferrari Trento. Si prosegue con la raffinata mixology di Flavio Allaria, bartender del Bulk Mixology Food Bar di Milano. Dal service audio Lowill di Lorenzi Group alla moderazione del Media Partner Passione Gourmet con Davide Bertellini, il palco della cooking station allestita da ROS è pronto ad accendere la serata con due protagonisti d'eccezione. **Andrea De Lillo, chef del ristorante NIN (Brenzone sul Garda - VR), porta una cucina innovativa che stupisce e coinvolge: una ceviche di lago realizzata con il pesce siluro. Eduardo Gadda, pastry chef di Cova Montenapoleone 1817, incanta con la sua arte dolce: prepara live una rivisitazione della tradizionale black forest, rinominata appunto la "Dolce Foresta".**



Tra applausi e brindisi, arriva il momento delle premiazioni, condotte come sempre da **Dario Colloi**, direttore di Ristogolf, affiancato, per il Golf Club Carimate, dal presidente Gabriele Riboldi, dal vicepresidente Renato Cerioli e dal direttore Walter Gorla. Un momento speciale per celebrare i vincitori – sportivi e golosi – della giornata, ma anche il fortunato estratto del premio Allianz per l'ospitalità all'evento conclusivo del Circuito Ristogolf 2025 by Allianz. Spazio alla solidarietà con la Fondazione Francesca Rava – NPH Italia ETS e il progetto "Borse Blu", che continua a raccogliere il sostegno caloroso e generoso dei Ristogolfisti. Si arriva alla coccola finale: **il gourmet party a cura del ristorante Da Vittorio F.lli Cerea**, con la speciale degustazione di olio extravergine d'oliva monocultivar De'Coppini di Coppini Arte Olearia e un menu che tra gusto e creatività racconta sapori d'autore e, al contempo, di casa. Ampia scelta per il brindisi: dalle bollicine rosè e brut di Ferrari Trento, ai vini bianchi e rossi di Villa Antinori, fino alla doppia proposta dealcolata Franc Lizêr.



A chiudere in bellezza, la grappa Segnana, selezione Solera di Solera e Gentile, i sigari MastroTornabuoni, i cocktail di Bulk Giancarlo Morelli con Gian the Gin e i piccoli piaceri di Agrimontana e Agricacao. Una giornata da ricordare, tra colpi perfetti (e non), brindisi, sorrisi e grande cucina. Ma il Circuito non si ferma: prossima tappa mercoledì 02 luglio al Golf Club Biella Le Betulle. Pronti a giocare con gusto?

Maggiori informazioni www.ristogolf.com

Guarda il video della seconda tappa Ristogolf al Golf Club Carimate

<https://www.youtube.com/shorts/vPKqXK62bjM>

Social Ristogolf

Facebook @AssociazioneRistoratoriGolfisti – Ristogolf

Instagram @ristogolf

YouTube @Ristogolf

#Ristogolf #Ristogolf2025



REPORTER GOURMET

la ricerca del gusto

Editore - Reporter Gourmet S.r.L.

Sede legale ed amministrativa - Via Carloforte 60, 09123 Cagliari

Partita IVA / Codice Fiscale - 03406920920



Advertising

Privacy Policy

Contatti

Cookie Policy