terzotemposportmagazine.it/primo-piano/ristogolf-al-golf-club-biella-le-betulle-una-terza-tappa-tra-natura-eleganza-tecnica-e-gusto/

Ristogolf: al Golf Club Biella Le Betulle una terza tappa tra natura, eleganza, tecnica e gusto

By **Redazione** - 11 Luglio 2025

Sotto lo sguardo imponente delle Alpi biellesi e immersi fra betulle, castagni e querce secolari, mercoledì 2 luglio il Circuito Ristogolf 2025 by Allianz ha fatto tappa al Golf Club Biella Le Betulle, uno dei percorsi più tecnici e suggestivi d'Italia, premiato ben 18 volte come Miglior Campo d'Italia. Natura ed eleganza in "stile inglese" hanno fatto da cornice a un ritorno tanto atteso quanto apprezzato dai Ristogolfisti, che qui hanno trovato un perfetto equilibrio tra sport, alta cucina e convivialità.

Il buongiorno ha il profumo delle cose buone: biscotteria e brioches, pancake con confetture Agrimontana, frutta fresca di Ginesi, latticini e succhi naturali Carioni dal 1920, acqua Valverde e caffetteria calda, il tutto servito con la rinomata cura del ristorante Da Vittorio F.lli Cerea. Un'accoglienza pensata per iniziare con bontà… e col sorriso.

Dopo il riscaldamento in campo pratica, il gioco prende il via, e con esso inizia anche il viaggio nel gusto. Alla buca 3, un inizio innovativo e sorprendente. Lo chef Fabrizio Barontini per MartinoRossi propone un piatto plant-based, un leggero e gustoso hamburger vegetale, insieme a Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi e alle bollicine dealcolate Blanc de Blancs o Rosé di Franc Lizêr per Lea Winery.

Tuffo nell'infanzia (o in un sogno estivo) in buca 5: il gelato artigianale della Gelateria RobaDulza (Giussano – MB) per Agrimontana e Agricacao conquista tutti e subito con i suoi gusti, fra cui "Stracciatella con cioccolato Akan Agricacao", "Fondente Aristid Agricacao con massa di cacao monorigine Camerun" e "Biscottino RobaDulza con crema gianduia Agrimontana". Le bibite di casa Tassoni – Tonica al Cedro e Chinotto – per rimanere nel dolce ricordo da bambini, e il cocktail Bitter Tass, un equilibrato mix di bitter e cedrata per dare una marcia in più alla sosta.

La tradizione piemontese prende la scena alla buca 7, con i plin della Famiglia Ramella del ristorante Croce Bianca (all'interno del Santuario di Oropa – BI): un primo piatto avvolgente con brunoise di porcini, datterino giallo e scaglie di Pian Bress stagionato, perfettamente abbinato all'etichetta "Occhetti" Langhe DOC Nebbiolo di Prunotto – Antinori.

Si prosegue alla buca 11 con un'esplosione di sapore e carattere: la battuta di Fassona Piemontese della storica Osteria della Pista (Casorate Sempione – VA) della Famiglia Taiano, che festeggia 150 anni di attività, viene servita con capperi, olive taggiasche, alici di Cetara, pan brioche al cacao e mayo al wasabi. Un amabile calice di vino rosso "Bansella" Nizza DOCG della cantina Prunotto – Antinori, per un'accoppiata da non dimenticare.

La buca 13 è il regno della pizza gourmet dei maestri pizzaioli Walter Zanoni e Alessandro Loda per Molino Dallagiovanna. Con il gorgonzola Palzola e le bollicine Ferrari Maximum Blanc de Blancs Trentodoc a completare il quadro, il piacere è assicurato.

Si viaggia con i sensi alla buca 16: un originale Tacos di kohlrabi con shiso, salmone, guacamole e citronette agli agrumi del ristorante Da Vittorio F.lli Cerea. Uno street-food fresco e raffinato, accompagnato da un bianco intenso e fruttato, "Arveja" Langhe DOC Arneis di Prunotto – Antinori.

Infine, alla buca 18, chiusura in bellezza con una portata firmata dalla giovane chef Agnese Loss dell'Osteria Contemporanea (Gattinara – VC) membro di JRE-Jeunes Restaurateurs: trota in carpione, cipolla agrodolce, crema di zucchine e basilico, polvere di prezzemolo. Un piatto perfettamente bilanciato, con un wine pairing d'eccellenza "Villa Antinori Bianco" e "Villa Antinori Rosso" Toscana IGT.

Naturalmente, in ogni postazione gourmet non è mancata l'acqua Valverde. E tra un colpo e un brindisi, il Golf Club Biella Le Betulle ha accolto anche le attività dei partner Ristogolf: Allianz, Callaway, Fondazione Francesca Rava NPH Italia ETS, Duferco Energia e Range Rover.

Al termine della gara, spazio al relax, alle emozioni e alla scoperta con un wine tasting al buio, a cura dell'esperto Orazio Vagnozzi, dedicato al territorio piemontese in collaborazione con la cantina Prunotto. A seguire, dalla moderazione del Media Partner Passione Gourmet con Davide Bertellini, al service audio Lowill di Lorenzi Group tutto è pronto per lo showcooking sulla cooking station allestita da ROS. E per la prima volta sul palco, due giovani e talentuose chef donne: Agnese Loss dell'Osteria Contemporanea (Gattinara – VC) che rivisita la carota affumicata al barbecue e Erika Gotta del ristorante La Bursch (Campiglia Cervo – BI) che presenta una speciale pasta aglio, olio e peperoncino ai frutti rossi e ruta. Entrambe hanno stupito il pubblico con le loro proposte creative, singolari e contemporanee. A completare l'esperienza multisensoriale, i cocktail di Flavio Allaria, bartender del Bulk Mixology Food Bar di Milano.

È tempo di premiazioni, condotte da Dario Colloi, direttore di Ristogolf, con la presenza della presidente Paola Buratti e del direttore Edoardo Reale del Golf Club Biella Le Betulle, che hanno celebrato i vincitori della giornata e il fortunato estratto del premio Allianz per l'evento conclusivo del Circuito Ristogolf 2025 by Allianz, che si svolgerà dal 17 al 19 ottobre 2025 al Grand Hotel da Vinci 5* Cesenatico e sul campo dell'Adriatic Golf Club Cervia. Tantissimi i premi – di classifica, speciali e individuali – omaggiati dagli Sponsor, pochissimi i giocatori non premiati.

Come sempre, non è mancato il momento dedicato alla Fondazione Francesca Rava – NPH Italia ETS e al progetto "Borse Blu", un'iniziativa pensata per offrire a ragazze e ragazzi che vivono in condizioni di disagio economico e familiare l'opportunità di costruire un percorso formativo e professionale, realizzato in cooperazione con la Marina Militare e sostenuto con entusiasmo dalla community Ristogolf; tra coloro che hanno contribuito alla raccolta fondi, sono stati estratti i posti all'esclusiva "Serata Straordinaria al Teatro alla Scala" promossa dalla Fondazione Rava e una cena al ristorante Da Vittorio grazie al contributo di Appennino Food Group.

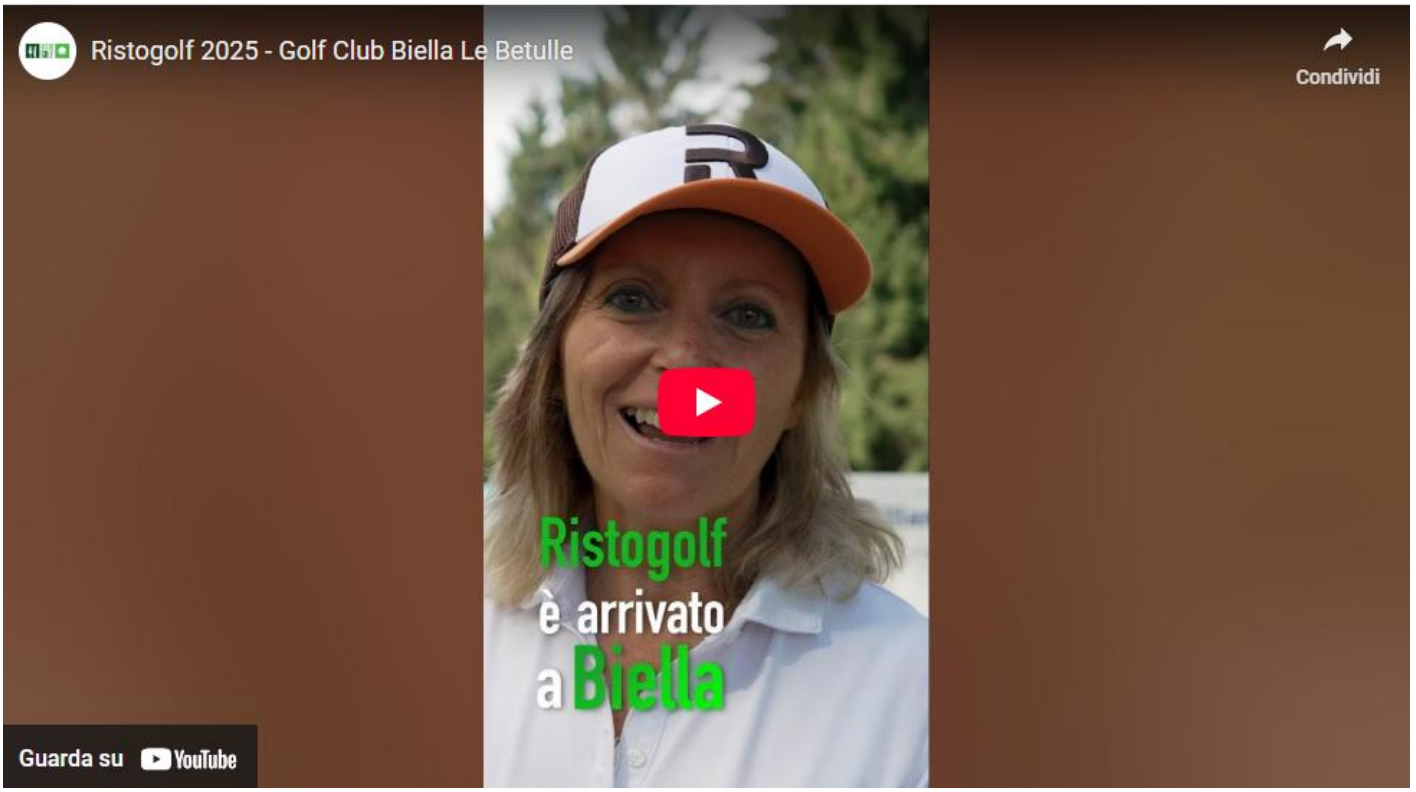
Gran finale con il gourmet party del ristorante Da Vittorio F.lli Cerea, non prima della degustazione di olio extravergine d'oliva monocultivar De'Coppini di Coppini Arte Olearia. Tutti a tavola per un nuovo viaggio nel gusto… protagonista della cena? Pasta mista La Molisana con riduzione di crostacei, cipollotto verde e triglie di scoglio: un incontro raffinato tra sapori di mare e profumi dell'orto, capace di sorprendere e conquistare fin dal primo assaggio. La selezione beverage, dai grandi vini firmati Villa Antinori e Prunotto, alle bollicine d'autore di Ferrari Trento, fino alle innovative proposte dealcolate Franc Lizêr: un ventaglio di etichette che ha saputo soddisfare ogni palato e accompagnare ogni piatto, esaltando l'esperienza enogastronomica in perfetto stile Ristogolf.

A concludere il piacere, le grappe Segnana nelle versioni Solera e Gentile, l'aroma intenso dei sigari MastroTornabuoni, la mixology del Bulk Giancarlo Morelli con Gian the Gin e le dolcezze finali targate Agrimontana e Agricacao: piccoli grandi piaceri per un finale memorabile.

Golf, eccellenze gastronomiche, grandi sorrisi e impegno solidale: una giornata da vivere, ricordare e condividere tra natura, eleganza, tecnica e gusto!

Ristogolf continua… prossima fermata: mercoledì 30 luglio al Golf Club Varese, per un'altra tappa all'insegna del gusto e del divertimento.

(Fonte: Ristogolf)



Mi piace 0

TerzoTempoMagazine nasce con l'intento di proporre una panoramica dei fatti sportivi e della vita tecnica ed agonistica dei protagonisti, rendendoli disponibili on line con adeguata tempistica legata all'attualità e all'importanza delle notizie. Il commento, puntuale quanto essenziale, lungi dalla pretesa di essere esaustivo, vuole offrire spunti di riflessione per quanti vivono lo sport nei suoi reali valori, con passione e partecipazione, pescando in tutte le discipline, dalle più popolari e praticate, a quelle che, pur riscuotendo meno seguito, identificano movimenti di sicuro interesse, coinvolgendo piccole e grandi comunità.

Commentario di fatti e vita sportivi – Direttore responsabile Ezio Pellegrini Editore: Sitointerattivo SRLS, Via Sporla 3 Scanzorosciate

Testata Giornalistica online iscritta al Registro della Stampa del Tribunale di Bergamo – n. 10/2019 Reg. Stampa del 10/07/2019 *Copyright © 2019. All Rights Reserved.*