

CIRCUITI

Golf e alta cucina: la terza tappa di Ristogolf 2025 incanta Biella tra chef stellati, solidarietà e sapori piemontesi



BY REDAZIONE - 14/07/2025 - 4 MINUTE READ





Mercoledì 2 luglio, il Circuito Ristogolf 2025 by Allianz [ha fatto tappa a Biella](#), nella splendida cornice del Golf Club Biella Le Betulle, uno dei percorsi più tecnici e affascinanti d'Italia, premiato ben 18 volte come Miglior Campo d'Italia.

Un appuntamento molto atteso dai Ristogolfisti, che hanno trovato qui la perfetta sintesi tra sport, alta cucina e convivialità, immersi nella natura in "stile inglese" tra betulle, castagni e querce secolari.

Il risveglio del gusto: dolci coccole e colpi di classe

La giornata è iniziata con un'accoglienza da ricordare: biscotteria e brioches, pancake con confetture Agrimontana, frutta fresca Ginesi, latticini e succhi naturali Carioni dal 1920, acqua Valverde, caffetteria calda e il tocco d'autore del ristorante Da Vittorio F.lli Cerea. Un'accoglienza pensata per iniziare con bontà... e col sorriso!

Tra green e postazioni gourmet: il viaggio nel gusto

I colpi iniziano a susseguirsi, e con loro le soste gastronomiche lungo le buche. Partiamo dalla buca 3 "plant-based e bollicine" con Chef Fabrizio Barontini per MartinoRossi, che propone un hamburger vegetale con Parmigiano Reggiano 24 mesi e bollicine dealcolate Blanc de Blancs o Rosé di Franc Lizêr per Lea Winery.



Alla buca "gelato e ricordi" con Gelateria RobaDulza (Giussano – MB) per Agrimontana e Agricacao delizia con gusti artigianali tutti da provare, accompagnati dalle bibite Tassoni (Tonica al Cedro e Chinotto), per rimanere nel dolce ricordo da bambini, e dal cocktail Bitter Tass.

Buca 7 all'insegna della tradizione piemontese con i celebri pin della Famiglia Ramella del ristorante Croce Bianca (Santuario di Oropa) con porcini, datterino e scaglie di Pian Bress stagionato, serviti con "Occhetti" Langhe DOC Nebbiolo di Prunotto – Antinori.



Si prosegue anche alla buca 11, dove l'Osteria della Pista (Casorate Sempione – VA) propone una battuta di Fassona Piemontese servita con capperi, olive taggiasche, alici di Cetara, pan brioche al cacao e mayo al wasabi e servita con un calice di "Bansella" Nizza DOCG della cantina Prunotto – Antinori, per festeggiare i 150 anni della Famiglia Taiano.



Buca 13: pizza gourmet con i maestri pizzaioli Walter Zanoni e Alessandro Loda per Molino Dallagiovanna, con gorgonzola Palzola e bollicine Ferrari Maximum Blanc de Blancs Trentodoc.

Si gioca fino alla buca 16, per gustare un originale tacos di kohlrabi con shiso, salmone, guacamole e citronette agli agrumi del ristorante Da Vittorio F.lli Cerea, da accompagnare con un bianco "Arveja" Langhe Arneis DOC Prunotto – Antinori.

Infine, alla buca 18, una chiusura in bellezza con Chef Agnese Loss dell'Osteria Contemporanea (Gattinara – VC), che propone trota in carpione con cipolla agrodolce, crema di zucchine e basilico, polvere di prezzemolo, in 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.



Showcooking, premiazioni e solidarietà

Dopo la gara l'intrattenimento è continuato con un raffinato wine tasting al buio di Orazio Vagnozzi, in collaborazione con la cantina Prunotto, seguito dallo showcooking sulla cooking station ROS con le giovani chef Agnese Loss ed Erika Gotta, grazie alla moderazione del Media Partner Passione Gourmet con Davide Bertellini e al service audio Lowill di Lorenzi Group.

Agnese Loss dell'Osteria Contemporanea (Gattinara – VC) ha stupito con una carota affumicata al barbecue ed Erika Gotta del ristorante La Bursch (Campiglia Cervo – BI) ha presenta una speciale pasta aglio, olio e peperoncino ai frutti rossi e ruta. A completare l'esperienza multisensoriale, i cocktail di Flavio Allaria, bartender del Bulk Mixology Food Bar di Milano.



Le premiazioni, condotte da Dario Colloi, hanno visto la partecipazione della presidente Paola Buratti e del direttore Edoardo Reale del Golf Club Biella Le Betulle. Tra i premi, quello di Allianz per l'evento finale di ottobre al Grand Hotel da Vinci 5* di Cesenatico e all'Adriatic Golf Club Cervia, e quelli di Fondazione Francesca Rava – NPH Italia ETS (con il progetto solidale "Borse Blu") e di Appennino Food Group (cena al ristorante Da Vittorio).





Gran finale: il gourmet party

La serata si è chiusa con il party del Da Vittorio F.lli Cerea, con degustazione di olio extravergine d'oliva monocultivar De'Coppini -diCoppini Arte Olearia. Protagonista della cena è stata la pasta mista La Molisana con riduzione di crostacei, cipollotto verde e triglie di scoglio, accompagnata dai vini Villa Antinori, Prunotto, le bollicine Ferrari Trento e dalle innovative proposte dealcolate Franc Lizêr,

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.

Prossima fermata: Varese!

Il circuito non si ferma: il prossimo appuntamento è mercoledì 30 luglio al Golf Club Varese, per un'altra giornata all'insegna di golf, gusto e solidarietà.

Scopri di più su www.ristogolf.com

Ristogolf

N

GOLF

Author

Redazione