

Da non perdere | **Lifestyle**

15 luglio 2025

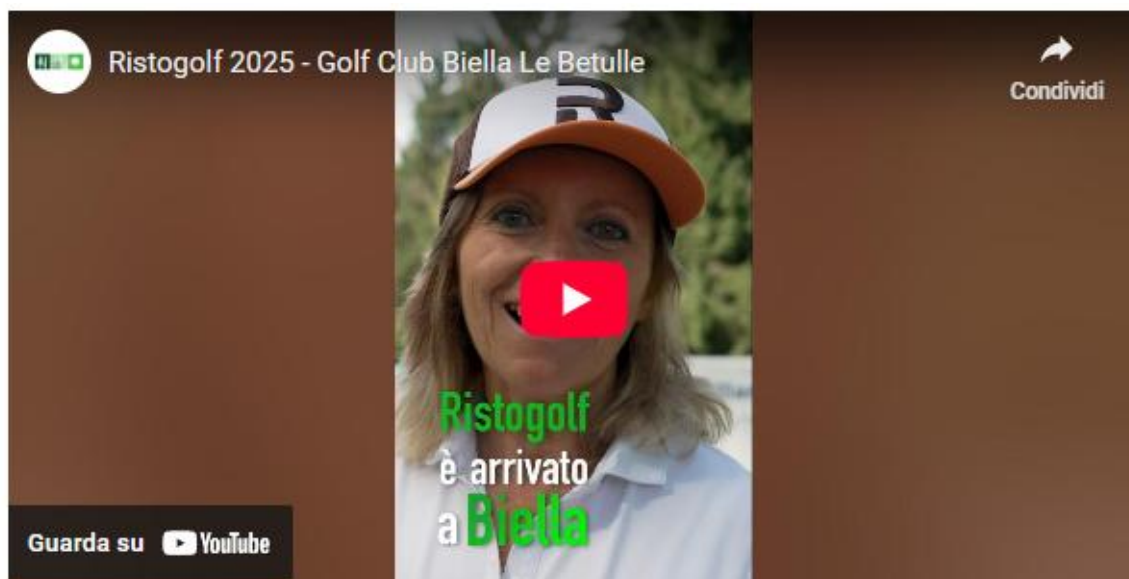
Ristogolf 2025 fa tappa a Biella: sport, sapori e scenari d'eccellenza

Mercoledì 2 luglio il Circuito Ristogolf 2025 by Allianz ha fatto tappa al Golf Club Biella Le Betulle, uno dei percorsi più apprezzati d'Italia.



Mercoledì 2 luglio il **Circuito Ristogolf 2025 by Allianz** ha fatto tappa al Golf Club Biella Le Betulle, uno dei percorsi più tecnici e apprezzati d'Italia, premiato in diverse occasioni come miglior campo nazionale. La giornata è iniziata con una colazione tra biscetteria, brioche, pancake con confetture Agrimontana, frutta fresca Ginesi, latticini e succhi Carioni dal 1920, acqua Valverde e caffetteria calda. Il servizio è stato firmato dal ristorante Da Vittorio – F.lli Cerea.

Ristogolf a Biella

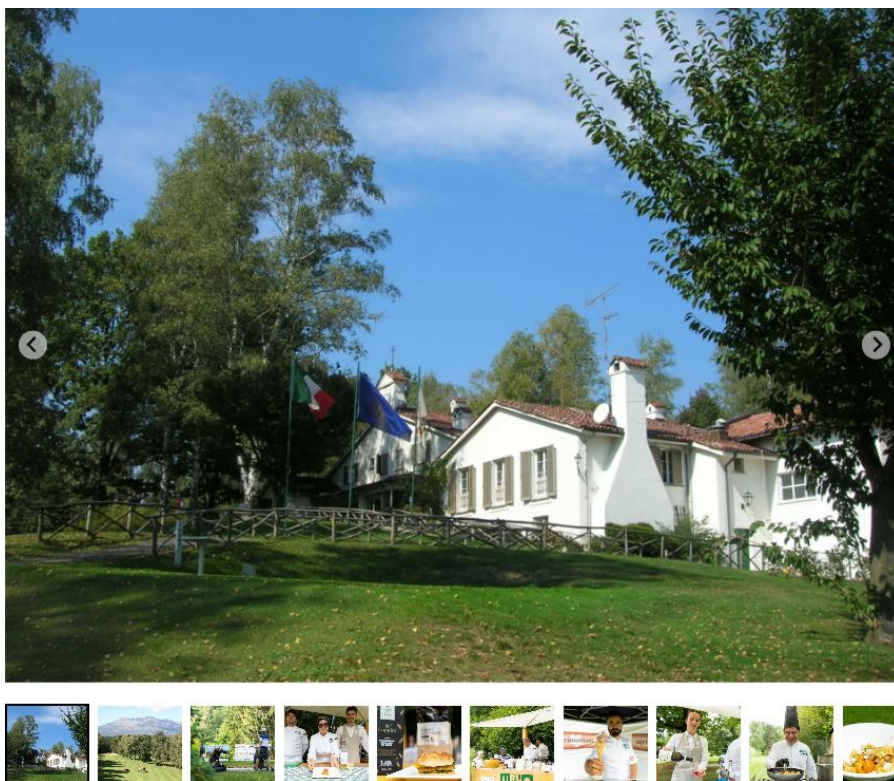


Alla buca 3, primo assaggio in chiave vegetale con lo chef **Fabrizio Barontini per Martino Rossi**: hamburger plant-based, Parmigiano Reggiano 24 mesi e bollicine dealcolate **Franc Lizêr di Lea Winery**. In buca 5, pausa dolce con i gelati artigianali di **RobaDulza** per **Agrimontana** e **Agricacao**, accompagnati dalle bibite **Tassoni** e dal cocktail Bitter Tass.

Alla buca 7, i pin della Famiglia **Ramella** del ristorante **Croce Bianca**: porcini, datterino giallo e scaglie di Pian Bress, serviti con Occhetti Langhe Doc Nebbiolo di Prunotto – Antinori. Alla buca 11, battuta di Fassona dell'**Osteria della Pista**, con capperi, olive taggiasche, alici di Cetara e mayo al wasabi, in abbinamento con il rosso Bansella Nizza Docg.

In buca 13, la pizza gourmet dei maestri **Zanoni** e **Loda** per **Molino Dallagiovanna**, con gorgonzola **Palzola** e bollicine **Ferrari** Maximum Blanc de Blancs. Alla 16, tacos di kohlrabi e salmone firmati **Da Vittorio F.lli Cerea**, con **Arveja Langhe Doc Arneis**.

Gran finale in buca 18 con la chef **Agnese Loss**: trota in carpione, cipolla agrodolce, crema di zucchine e basilico, abbinata a Villa Antinori Bianco e Villa Antinori Rosso Toscana Igt.





Le premiazioni

Al termine della gara, spazio al wine tasting al buio condotto da **Orazio Vagnozzi**, dedicato ai vini piemontesi in collaborazione con la cantina **Prunotto**. A seguire, lo showcooking sulla cooking station **Ros** ha visto protagonisti per la prima volta due giovani chef: **Agnese Loss** dell'Osteria Contemporanea, con una carota affumicata al barbecue, ed **Erika Gotta** del ristorante La Bursch, con una pasta aglio, olio e peperoncino ai frutti rossi e ruta. A completare l'esperienza, i cocktail firmati **Flavio Allaria** del **Bulk Mixology Food Bar** di Milano.

Le premiazioni sono state guidate da **Dario Colloi**, direttore di **Ristogolf**, con la presidente **Paola Buratti** e il direttore **Edoardo Reale** del **Golf Club Biella Le Betulle**, che hanno celebrato i vincitori e il fortunato estratto del **premio Allianz** per la finale del Circuito Ristogolf 2025 by Allianz, in programma dal 17 al 19 ottobre al Grand Hotel da Vinci 5 stelle di Cesenatico e sul campo dell'Adriatic Golf Club Cervia.

Durante l'evento si è rinnovato il sostegno alla **Fondazione Francesca Rava** e al progetto **Borse Blu**, che offre a giovani in difficoltà l'opportunità di formazione con la **Marina Militare**. Tra i partecipanti alla raccolta fondi sono stati sorteggiati i posti per la Serata Straordinaria al Teatro alla Scala e una cena al ristorante Da Vittorio, grazie al supporto di Appennino Food Group.

Il gourmet party

Infine il gourmet party del ristorante Da Vittorio F.lli Cerea, con la degustazione di olio extravergine d'oliva monocultivar De'Coppini di Coppini Arte Olearia. La protagonista della serata è la pasta La Molisana con riduzione di crostacei, cipollotto verde e triglie di scoglio. 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**.

A concludere, le grappe **Segnana** nelle versioni Solera e Gentile, l'aroma dei sigari **MastroTornabuoni**, la mixology del **Bulk Giancarlo Morelli** con **Gian the Gin** e le dolcezze finali targate **Agrimontana** e **Agricacao**.



Forbes

ITALIA



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

© BFC Media SpA - riproduzione riservata

Art Direction & Sviluppo: IDI Group