



Home > Ultime notizie

EVENTI

Ristogolf 2025, i piatti dei grandi chef sui campi da golf: terza tappa al Golf Club Biella Le Betulle

di: La Redazione | 27 Luglio 2025

Condividi

Prosegue il Circuito Ristogolf 2025: terza tappa al Golf Club Biella Le Betulle con tanti grandi chef e i loro piatti gourmet.

*Contenuto con finalità promozionali

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!

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](#)