

Italia a Tavola

APERITIVO GOURMET

Quando l'appetizer
diventa un asset
food di valore



OTUSLAB

Il laboratorio creativo
di Birrificio Otus
si dedica alle one shot

OTUSLAB



Circuito Ristogolf 2025

Il golf incontra la cucina stellata a Carimate e Biella

Le tappe del **Circuito Ristogolf 2025 by Allianz** al **Golf Club Carimate** (Co) e al **Golf Club Biella Le Betulle** hanno unito golf, alta cucina e solidarietà. Entrambi gli eventi hanno accolto i partecipanti con una colazione d'eccellenza firmata **Da Vittorio**: biscotteria, brioches, panca-ke, frutta fresca, latticini, acqua, succhi naturali e caffetteria calda. Chef stellati e prodotti d'eccellenza hanno animato ogni buca con proposte gourmet, dal tataki al tacos di kohlrabi. Non sono mancati **showcooking**, **wine tasting** e **cocktail d'autore**.

Entrambe le giornate si sono concluse con premiazioni e raccolta fondi per la **Fondazione Francesca Rava**, culminando in un gourmet party realizzato dal Da Vittorio, per un'esperienza

multisensoriale tra sport, gusto e beneficenza.

La seconda tappa al Golf Club Carimate

La seconda tappa si è svolta lo scorso 11 giugno presso il prestigioso Golf Club Carimate, un circolo storico immerso nel verde della Brianza.

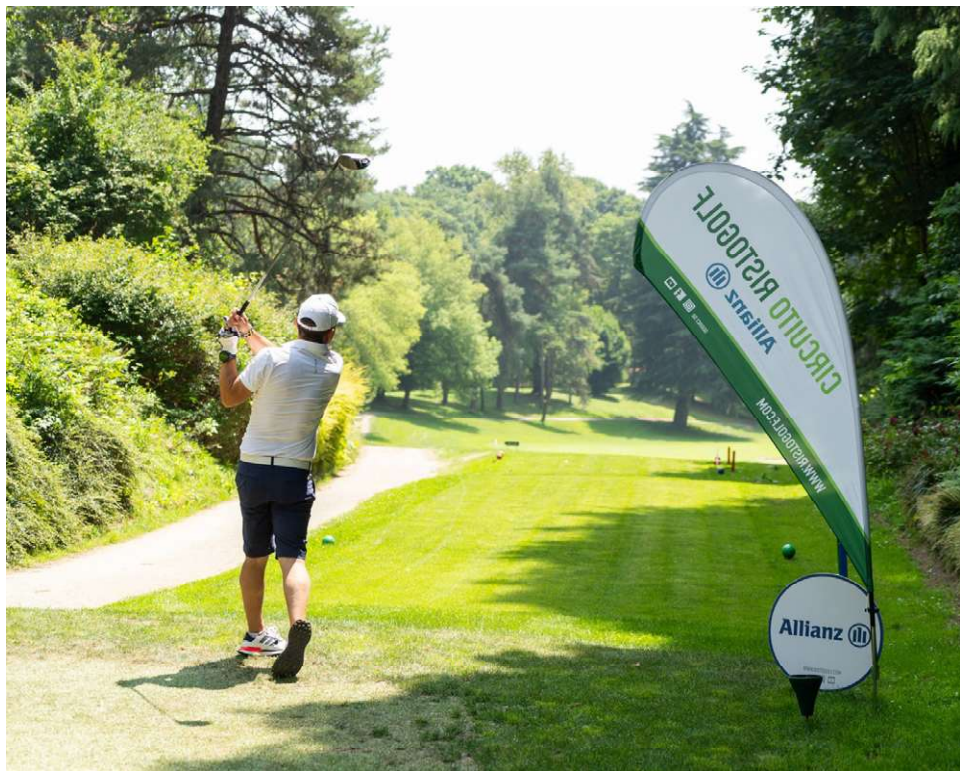
L'itinerario di gara è stato arricchito da **tappe enogastronomiche distribuite lungo il percorso**. Alla buca 2, ancora protagonista la **Pasticceria Cova** con dolci miniature. Alla buca 5, il cuoco **Fabrizio Barontini** ha proposto una ricetta plant-based, accompagnata da **Parmigiano Reggiano** 24 mesi e "Calafuria" Rosato Igt Salento di Tormaresca. Alla buca 7 è stato servito del **gelato artigianale**, con accompa-

gnamento di cocktail. Alla buca 10, il resident chef **Marzio Montorfano** ha presentato una rivisitazione dell'osso-buco con riso al salto.

La buca 12 ha ospitato il ristorante **Da Vittorio**, con un raffinato tataki di manzo e crema al bacon, in abbinamento al vino "Botrosecco" della **Tenuta Le Mortelle**. Alla buca 15, il cuoco **Alberto Laterza** ha presentato una pasta ricca di sapore mediterranei, esaltato dal vino "**Bramito della Sala**" del **Castello della Sala**.

Alla buca 17, la **pizza gourmet di Stefano Minchillo** con gorgonzola, accompagnata dalle bollicine **Ferrari Maximum Trentodoc**, ha concluso il percorso con gusto.

Nel dopo gara, l'atmosfera si è scaldata con **showcooking live**, un



esclusivo wine tasting al buio con Ferrari Trento, e una raffinata sessione di mixology a cura di **Flavio Allaria** del Bulk Mixology Food Bar. Il palco ha ospitato il cuoco **Andrea De Lillo** con una ceviche di lago di pesce siluro, e il pastry chef **Eduardo Gadda** con la sua "Dolce Foresta", omaggio alla Foresta Nera.

Terza tappa al Golf Club Biella Le Betulle

A inizio luglio il Circuito Ristogolf 2025 by Allianz ha poi fatto tappa presso il prestigioso **Golf Club Biella Le Betulle**, uno dei campi più rinomati d'Italia, già premiato 18 volte come Miglior Campo del Paese.

Durante il percorso di gara, ogni buca ha rappresentato una tappa cu-

linaria diversa. Alla buca 3, **Fabrizio Barontini** ha proposto un hamburger plant-based, servito con **Parmigiano Reggiano 24 mesi**. In buca 5, il gelato artigianale ha riportato i partecipanti ai ricordi d'infanzia.

Alla buca 7, spazio alla cucina tradizionale piemontese con i plin della **Famiglia Ramella**, serviti con vino "Occhetti" Langhe Doc Nebbiolo di **Prunotto**. Proseguendo, alla buca 11, l'Osteria della Pista, con battuta di Fassona Piemontese, abbinata al vino rosso "Bansella" Nizza Docg. Alla buca 13, la pizza gourmet dei maestri **Walter Zanoni** e **Alessandro Loda** ha deliziato i presenti con gorgonzola e bollicine **Ferrari Trentodoc**, mentre in buca 16, **Da Vittorio** ha portato in campo un tacos di kohlrabi con salmone,

accompagnato dal vino "Arveja" Langhe Doc Arneis. La buca 18 ha visto protagonista la giovane cuoca **Agnese Loss** con una raffinata trota in carpione, servita con i vini **Villa Antinori Bianco e Rosso**.

Dopo la gara, spazio al relax con un esclusivo wine tasting al buio curato da **Orazio Vagnozzi** per la cantina Prunotto, seguito dallo showcooking con protagoniste le cuoche **Agnese Loss** e **Erika Gotta**, che hanno proposto interpretazioni originali di piatti della tradizione italiana e dal gourmet party a cura dei fratelli Cerea.

Le premiazioni sono state condotte dal direttore di Ristogolf **Dario Collo**, affiancato dalle autorità del Golf Club Carimate e del Golf Club Biella "Le Betulle". Per entrambi gli eventi spazio alla solidarietà, grazie alla **Fondazione Francesca Rava - NPH Italia ETS**, con il progetto "Borse Blu".

Al Golf Club di Biella "Le Betulle" il momento delle premiazioni ha visto protagonisti i vincitori della giornata e l'estrazione del **premio Allianz**, valido per l'evento finale del circuito al **Grand Hotel da Vinci 5* di Cesenatico**. [cod 113414](#)

