

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza

CHECK-IN

APP DOWNLOAD  



GOLF&CUCINA

HOME » HORECA E PROFESSIONISTI » CUOCHI

Il gusto va in buca: tappa da ricordare per Ristogolf al Golf Club Varese

Il Circuito Ristogolf 2025 by Allianz ha fatto tappa al Golf Club Varese, regalando una giornata di sport, alta cucina e solidarietà. Degustazioni gourmet, showcooking, wine tasting e premiazioni in un contesto unico

di **Redazione Italia a Tavola**

08 agosto 2025 | 10:19



Il Circuito Ristogolf 2025 by Allianz ha vissuto una delle sue tappe più suggestive nella splendida cornice del Golf Club Varese, regalando agli appassionati una giornata dove lo sport si è intrecciato con il gusto e la convivialità. Immerso in uno scenario straordinario, tra il lago Maggiore, il Monte Rosa e i laghi di Varese e Monate, il circolo è noto anche per la sua storica Club House ricavata da un antico convento del XII secolo, che ha contribuito a rendere l'atmosfera ancora più esclusiva.



Ristogolf ha fatto tappa a Varese

Una partenza gourmet tra dolcezza e materie prime di qualità

La giornata è iniziata con una colazione gourmet firmata **Da Vittorio F.lli Cerea**, che ha accolto i partecipanti con brioches, biscotti, pancake espressi con confetture **Agrimontana**, frutta fresca selezionata da **Ginesi**, latticini **Carioni dal 1920**, e un coffee corner d'eccellenza, il tutto accompagnato dall'acqua **Valverde**. Un'accoglienza all'insegna della qualità, per partire nel migliore dei modi verso un'esperienza multisensoriale.

Durante la gara, ogni buca è diventata un'occasione per scoprire sapori unici grazie a un'offerta gastronomica pensata per stupire. Tra le proposte più apprezzate, la **tartare di manzo** con spuma di kefir e caviale di aringa abbinata a un vino maremmano di **Tenuta Le Mortelle - Antinori**; un piatto vegetale realizzato dallo chef **Giulio Gerevini** per **MartinoRossi**, servito con **Parmigiano Reggiano** e **Calafuria Rosato IGT**; e ancora la creazione di pesce "Il mare nel piatto" dello chef **Alessandro Trovato**, esaltata dalle bollicine dealcolate **Franc Lizèr**.



La pizza gourmet dei maestri Walter Zanoni e Alessandro Loda

Il percorso è proseguito con il gelato artigianale della gelateria **Il Dolce Sogno**, realizzato con materie prime **Agrimontana** e **Agricacao**, servito con le bibite **Tassoni** e il cocktail **Bitter Tass**. Non sono mancati piatti ispirati alla cucina contemporanea come il **Fish&Chips 2.0** dello chef **Fabio Mecchina**, servito con i vini **Villa Antinori**, e una proposta dal gusto siciliano dello chef **Cristian Benvenuto**, a base di manzo, scampi e melone di Paceco, accompagnata dal vino **Bramito della Sala**. La pizza gourmet dei maestri **Zanoni e Loda**, farcita con **gorgonzola Palzola** e abbinata alle bollicine **Ferrari Maximum**, ha rappresentato un momento particolarmente atteso e apprezzato.

Showcooking, wine tasting al buio e mixology experience

A fine gara, il pubblico ha potuto partecipare a un coinvolgente **wine tasting al buio** guidato da Orazio Vagnozzi, dedicato alle referenze **Franc Lizèr**, mentre il bartender **Flavio Allaria** ha presentato cocktail creativi firmati **Bulk Mixology Food Bar Milano**. Gli showcooking con gli chef **Alessandro Trovato** e **Giuliana D'Ambrosio** hanno animato il pomeriggio, portando in scena la tecnica e l'eleganza dell'**alta cucina in formato live**.



Preparazioni gourmet lungo le buche del percorso

Le premiazioni sono state presentate da **Dario Colloi** e dal presidente del circolo, **Umberto Gandini**, con un focus particolare sul progetto solidale **"Borse Blu"** della **Fondazione Francesca Rava - NPH Italia ETS**, a cui è stata destinata parte del ricavato. Tra i premi speciali, anche l'accesso alla **"Serata Straordinaria alla Scala"** e una cena firmata dallo chef **Daniel Canzian**.

Premiazioni, ospiti speciali e solidarietà

La giornata si è chiusa con un **gourmet party** ideato dal team **Da Vittorio**, preceduto da una degustazione di olio extravergine firmato **De'Coppini**. In tavola è stata servita una **calamarata La Molisana** con fricassea di vitello, accompagnata da vini **Ferrari Trento** e **Villa Antinori**, grappe **Segnana**, cocktail firmati **Bulk**, sigari **MastroTornabuoni** e dolci **Agrimontana**.

Il prossimo appuntamento con il **Circuito Ristogolf 2025** è previsto per il **17 settembre** ancora in **Lombardia**, a **La Pinetina Golf Club di Appiano Gentile (Co)**, per un'altra giornata all'insegna del golf, della cucina d'autore e della solidarietà, in un format ormai riconosciuto per la sua capacità di unire sport, gusto ed emozione.

© Riproduzione riservata

STAMPA

[HOME](#) » [HORECA E PROFESSIONISTI](#) » [CUOCHI](#)

» [Il gusto va in buca: tappa da ricordare per Ristogolf al Golf Club Varese - Italia a Tavola](#)



[RISTOGOLF 2025](#)

[GOLF CLUB VARESE](#)

[CIRCUITO RISTOGOLF](#)

[EVENTI GOLF E CUCINA](#)

[DEGUSTAZIONI GOURMET](#)

[RISTORAZIONE D'AUTORE](#)

[CUCINA STELLATA SUL GREEN](#)

[WINE TASTING AL BUIO](#)

[SHOWCOOKING RISTOGOLF](#)

[SOLIDARIETÀ FONDAZIONE FRANCESCA RAVA](#)