

NEWS • AUGUST 27TH, 2025

Chef Fabio Mecchina protagonista alla quarta tappa di Ristogolf 2025



Golf e alta cucina si sono incontrati in occasione della tappa di Ristogolf presso il Golf Club Varese. A deliziare i presenti per JRE-Italia con la sua cucina, lo Chef Fabio Mecchina, Soul Restaurant

Il 30 luglio, il **Circuito Ristogolf 2025 by Allianz** ha fatto tappa in un luogo davvero speciale: il **Golf Club Varese**, incastonato tra natura rigogliosa, scorci spettacolari sul Lago Maggiore, di Varese e di Monate e sul Monte Rosa, e un contesto architettonico senza pari. Una giornata perfetta, all'insegna del divertimento, dello sport e, naturalmente, della buona cucina.

A deliziare i numerosi presenti, in rappresentanza JRE-Italia, il nostro Chef **Fabio Mecchina, Soul Restaurant**, che ha letteralmente saputo conquistare i palati con un esempio della sua cucina, dimostrando ancora una volta la sua maestria culinaria: un'originale rivisitazione: Fish&Chips 2.0, merluzzo in olio cottura, spuma di patate al lime e una misticanza di erbe aromatiche per un piatto giocato su delicatezza e contrasti.

L'esperienza gastronomica è stata ulteriormente elevata grazie all'importante contributo della Maitre e Sommelier **Gloria Marchesoni**, ovvero l'altra metà dell'anima Soul Restaurant, che ha curato gli abbinamenti al calice, completando in modo impeccabile le creazioni dello Chef.

La tappa di Ristogolf al Golf Club Varese si conferma così un appuntamento imperdibile che coniuga l'eccellenza sportiva con quella enogastronomica.



GLOBAL PARTNERS

mastercard















FOLLOW US











2025 Copyright - Jeunes Restaurateurs

Contatto

Avvertenze legali

Crediti e ringraziamenti