



Comunicato stampa

24 novembre 2021

FONTINAMI

Dagli alpeggi della Valle d'Aosta ai ristoranti di Milano

Dal 24 al 30 Gennaio 2022 le migliori forme di Fontina DOP d'Alpeggio, vincitrici del Modon d'Or 2021, saranno interpretate da sette chef milanesi.

Da lunedì 24 a domenica 30 Gennaio 2022 le migliori forme di Fontina DOP d'Alpeggio sbarcheranno a Milano per "FontinaMI", l'iniziativa di promozione ideata dal *Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina*, per far scoprire al pubblico come un prodotto di lunga tradizione, quale la Fontina DOP, possa essere interpretato in maniera innovativa dando vita a creazioni originali e gourmet.

7 rinomati chef milanesi, di cui alcuni stellati, proporranno in carta per 7 giorni uno o più piatti inediti realizzati per l'occasione utilizzando le migliori forme di **Fontina DOP d'Alpeggio** prodotte quest'anno e premiate con il "Modon d'Or 2021" che sarà assegnato il prossimo 6 dicembre. I clienti che sceglieranno quei piatti riceveranno in omaggio un amuse-bouche dello chef insieme a un assaggio in purezza di Fontina DOP d'Alpeggio.

Per un'intera settimana in varie zone del capoluogo lombardo, "FontinaMI" porterà tutta la dolcezza della Fontina DOP nelle sue diverse espressioni di consistenza, sapore, aroma e nobili qualità. Il *Parfeun*, la combinazione di aromi conferiti al latte dai fiori e le erbe di montagna, della Fontina DOP d'Alpeggio sarà esaltato da abbinamenti originali e dalla cucina innovativa e contemporanea degli chef aderenti.

*"Tutti conoscono la Fontina, ottavo formaggio di latte vaccino per importanza tra i formaggi DOP italiani, ma forse non tutti sanno che è un prodotto di montagna con caratteristiche uniche fatto esclusivamente in Valle d'Aosta. – afferma **Andrea Barmaz, Presidente del Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina** -. "Desideravamo far conoscere, anche fuori dai confini regionali, la Fontina DOP d'Alpeggio, definita il **prodotto caseario d'eccellenza più alto d'Europa**, valorizzandolo grazie alla creatività di grandi chef che lo interpreteranno ognuno a proprio modo. Questo particolare tipo di Fontina ha un gusto e un aroma unici, diversi persino da forma a forma. Ciò perché in estate le nostre mucche, di razza valdostana autoctona, si spostano in alpeggi tra i 1700 e i 2700 mt dove pascolano liberamente nei prati ricchi di fiori ed essenze che cambiano a seconda delle altitudini. Oggi i consumatori sono sempre più attenti alla provenienza, alla qualità e alla sostenibilità dei*

CONSORZIO PRODUTTORI E TUTELA DELLA DOP FONTINA

UFFICIO STAMPA: Manuela Adinolfi +39.349.6344593

ufficiostampa@fontina-dop.it

www.fontina-dop.it



prodotti ed è quindi il momento giusto per diffondere quelli che sono da sempre i nostri valori, primo fra tutti il legame indissolubile della Fontina DOP con il suo territorio di produzione”.

L'evento, alla sua prima edizione, vivrà anche sui social grazie all'hashtag **#fontinami** con cui i protagonisti e il pubblico potranno condividere foto e stories

Di seguito i ristoranti che partecipano all'iniziativa:

CHIC'N QUICK

Via Ascanio Sforza 77 (zona Navigli)

Tel. 02 8950 3222

Chef Claudio Sadler (1 stella Michelin)

CHUNK

Ripa di Porta Ticinese, 55 (zona Navigli)

Tel. 02 8419 4720

Chef Francesco Passalacqua

CIZ CANTINA E CUCINA

Viale Premuda, 44 (zona Risorgimento)

Tel. 02 2318 9915

Chef Andrea Sconfienza

DANIELCANZIAN RISTORANTE

Via Castelfidardo angolo via San Marco (zona Brera)

Tel. 02 6379 3837

LA CENTRALE – DANIEL CANZIAN

Via Gian Carlo Castelbarco, 27 (zona Bocconi)

Tel. 340 4852861

Chef Daniel Canzian

INNOCENTI EVASIONI

Via Privata della Bindellina (zona Certosa)

Tel. 02 3300 1882

Chef Tommaso Arrigoni (1 Stella Michelin)

PIAZZA REPUBBLICA

Via Aldo Manuzio, 11 (zona Repubblica)

Tel. 02 6269 5105

Chef Matteo Scibilia

TESTINA MILANO

Via Abbadesse, 19 (zona Sondrio)

Tel. 02 403 5907

Chef Roberto Tornari

CONSORZIO PRODUTTORI E TUTELA DELLA DOP FONTINA

UFFICIO STAMPA: Manuela Adinolfi +39.349.6344593

ufficiostampa@fontina-dop.it

www.fontina-dop.it



Per partecipare all'evento "FontinaMI" occorre prenotare il proprio tavolo contattando direttamente i locali aderenti. Il costo dei piatti realizzati è a discrezione dei ristoratori e varia a seconda del ristorante scelto.

Il prestigioso riconoscimento "Modon d'Or 2021" sarà assegnato il prossimo 6 dicembre al Forte di Bard. Premia ogni anno le migliori forme di Fontina DOP d'Alpeggio ed è organizzato dall'Assessorato *Agricoltura e Risorse naturali* della Regione Autonoma Valle d'Aosta in collaborazione con la *Chambre Valdôtaine* e il supporto tecnico del *Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina* e della *Cooperativa Produttori Latte e Fontina*.

Sito web: <https://www.fontina-dop.it/>
Facebook: <https://www.facebook.com/fontinadop>
Instagram: <https://www.instagram.com/fontinadop>
Hashtag ufficiali: **#fontinami #fontinadop**

Per la scelta dei ristoranti aderenti si ringrazia "Non so cucinare ma..." di Susanna Amerigo.



Fondo europeo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali



CONSORZIO PRODUTTORI E TUTELA DELLA DOP FONTINA
UFFICIO STAMPA: Manuela Adinolfi +39.349.6344593
ufficiostampa@fontina-dop.it
www.fontina-dop.it