



Unione europea



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

Comunicato stampa

26/01/2023



Seconda edizione

Milano, dal 13 al 26 febbraio 2023

“FontinaMI” 2023
I PIATTI INEDITI DEI 10 RISTORANTI MILANESI CHE
INTERPRETERANNO LE 10 MIGLIORI FORME DI FONTINA
DOP PRODOTTA IN ALPEGGIO

I magnifici dieci di FontinaMi 2023

(in grassetto i piatti di cui avremo foto e ricetta al termina della manifestazione)

CHIC'N QUICK

FINGER: Zucca, vaniglia e fonduta di Fontina DOP d'Alpeggio

PIATTO: **Gnocchetti di castagne con fonduta di Fontina DOP d'Alpeggio e polvere di verza**

CIZ CANTINA E CUCINA

FINGER: **Capasanta al forno con crema di ceci di Spello e Fontina DOP d'Alpeggio**

PIATTO: Gamberi al sesamo scottati su fonduta di Fontina DOP d'Alpeggio

DANIEL CANZIAN RISTORANTE

FINGER: Sfoglie di polenta bianco perla, Fontina DOP d'Alpeggio e Trevisana tardiva in agrodolce

PIATTO: **Uovo in cereghin alla Fontina DOP d'Alpeggio e verdure disidratate**

INNOCENTI EVASIONI

FINGER: Alghe, Fontina d'Alpeggio, giardiniera di frutta e verdura agli ultrasuoni

PIATTO: **Riso Carnaroli Acquerello mantecato alla Fontina DOP d'Alpeggio, spezie e polvere di funghi**

LOCANDA ALLA SCALA

FINGER: Sciatt Valtellinese con Fontina DOP d'Alpeggio

PIATTO: **Raviolo di pasta fresca ripieno di fonduta di Fontina DOP d'Alpeggio e crema di zucca**

MI VIEW

FINGER: Tartelletta di funghi champignon e Fontina DOP d'Alpeggio

PIATTO: **Finocchio gratinato alla Fontina DOP d'Alpeggio, sorbetto al finocchio e focaccia romana all'aneto lievitata 72 ore**

CONSORZIO PRODUTTORI E TUTELA DELLA DOP FONTINA

UFFICIO STAMPA: Manuela Adinolfi +39.349.6344593

ufficiostampa@fontina-dop.it

www.fontina-dop.it



Unione europea



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

RATANA'

FINGER: Fontina DOP d'Alpeggio con mostarda di albicocche

PIATTO: **Terrina di cardi gobbi con noci, patate e Fontina DOP d'Alpeggio**

RISTORANTE PIAZZA REPUBBLICA

FINGER: Raclette di Fontina DOP d'Alpeggio con riduzione di Braulio e ribes rosso

PIATTO: **Tagliolini di pasta fresca in crema di Fontina DOP d'Alpeggio, caviale di Trota e cerfoglio**

TERRAZZA GALLIA

FINGER: Bignè di Fontina DOP d'Alpeggio, maionese di wasabi

PIATTO: **Risotto alla barbabietola, mostarda di anguria bianca, fonduta di Fontina DOP d'Alpeggio**

TESTINA

FINGER: Piccolo french toast con prosciutto di Praga e fontina DOP d'Alpeggio

PIATTO: **"Riso montanaro", Risotto mantecato alla Fontina DOP d'Alpeggio e tarassaco**

Il **Consorzio per la Tutela della DOP Fontina** rende noti i nomi dei dieci ristoranti milanesi e delle 10 creazioni inedite che **dal 13 al 26 febbraio 2023**, in occasione della seconda edizione di **"FontinaMI"**, proporranno la loro personale interpretazione della Fontina Dop. E non una Fontina qualsiasi! Ogni chef avrà, infatti, a disposizione una delle 10 forme prodotte la scorsa estate in alpeggio e poi selezionate per il concorso "Modon d'Or" che assegna ogni anno il prestigioso riconoscimento a dieci Alpeggi della Valle d'Aosta.

LA FORMULA ORIGINALE: Oltre ad inserire in carta **uno o più piatti inediti** per tutta la durata dell'iniziativa, i dieci ristoranti **offriranno gratuitamente ai propri clienti un piccolo finger** a base di Fontina DOP d'Alpeggio accanto a un assaggio in purezza del formaggio **(vedi elenco sopra)**. L'intento del Consorzio, sposato con entusiasmo dai dieci chef, è mostrare come la Fontina DOP possa rivelarsi sorprendente, **un'esplosione di dolcezza adatta a tutti i tipi di preparazioni, anche le più gourmet!**

I piatti creati appositamente per la manifestazione vedono a rappresentare la tradizione gli intramontabili *risotti e le paste fresche, come gnocchetti, ravioli e tagliolini*, ma non mancano abbinamenti più insoliti con il pesce, ad esempio, come *capasanta, gamberi e caviale di trota* o, ancora, con *le alghe e l'anguria bianca*. Alla rivisitazione di alcuni piatti della tradizione lombarda (*uovo in cereghin, sciatt valtellinese*) si affiancano anche ricette tipiche valdostane come *la raclette o la classica fonduta* perfetta per le gelide temperature di questo inverno.

CONSORZIO PRODUTTORI E TUTELA DELLA DOP FONTINA

UFFICIO STAMPA: Manuela Adinolfi +39.349.6344593

ufficiostampa@fontina-dop.it

www.fontina-dop.it



Unione europea



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

Le zone in cui si svolge “FontinaMI” coprono tutta la città: dal Naviglio Pavese, sede di *Chic'n Quick*, la trattoria moderna dello stellato Claudio Sadler, al più informale *Ciz* in zona Risorgimento con la sua fornitissima cantina; dall'elegante *Innocenti Evasioni* del pluripremiato Tommaso Arrigoni in zona Certosa, alla *Locanda alla Scala* con il suo giardino segreto nel cuore di Brera; dal *Ratanà* di Cesare Battisti, molto attento alla sostenibilità, all'accogliente e milanesissimo *Testina*, entrambi in zona Isola; dal *Ristorante Piazza Repubblica* dell'apprezzato Matteo Scibilia nell'omonima piazza; per concludere con due ristoranti con vista mozzafiato come *Terrazza Gallia*, all'interno dello storico cinque stelle milanese che vede in cucina i Fratelli Lebaron, e il nuovissimo *Mi View* situato tra le due Fiere e in prossimità dell'uscita Milano Ovest.

OGNI FORMA E' DIVERSA: Ulteriore scopo di “FontinaMI” è far conoscere al grande pubblico fuori dai confini valdostani come ogni forma di Fontina Dop d'*Alpeggio* sia diversa. Si tratta di un'eccellenza casearia che nasce solo e soltanto sulle vette più alte d'Europa per questo **le singole forme sono il risultato della loro filiera: dall'erba che mangiano le bovine, al latte prodotto e trasformato in casera; dalle condizioni climatiche alla maturazione.** Così diverse da dar vita a un concorso che ogni anno mette in gara tra loro non tanto i produttori, bensì addirittura le singole forme prodotte, ognuna perfettamente tracciabile e riconoscibile dal logo consortile, luogo e giorno di produzione.

L'ABBINAMENTO (A SORTEGGIO) DELLE FORME:

CHIC'N QUICK

ALPEGGIO MORGNOZ – SARRE – FASCERA 186
Brunet e Lavy S.S.

CIZ CANTINA E CUCINA

ALPEGGIO VIEILLE – VALGRISENCHE – FASCERA 124
Frères Béthaz S.S. Agricola Di Frachey Rosella

DANIEL CANZIAN RISTORANTE

ALPEGGIO CHATELLARD – TORGNON – FASCERA 279
Società Agricola Frères Pinet S.S.

INNOCENTI EVASIONI

ALPEGGIO LARVEUSSE – DOUES – FASCERA 252
Azienda Agricola Les Cretes Di Favre Rino & C S.S.

LOCANDA ALLA SCALA

ALPEGGIO LES MOFFES – DOUES – FASCERA 251
Chatelair S.S. Agricola

MI VIEW

ALPEGGIO PLAN DE L'EYVE – GRESSAN – FASCERA 119
La Vignettaz Di Chabloz Fulvio & C S.S.

RATANA'

ALPEGGIO LEYTANAZ – SAINT-NICOLAS – FASCERA 376
Papa Giovanna

CONSORZIO PRODUTTORI E TUTELA DELLA DOP FONTINA

UFFICIO STAMPA: Manuela Adinolfi +39.349.6344593

ufficiostampa@fontina-dop.it

www.fontina-dop.it



Unione europea



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

RISTORANTE PIAZZA REPUBBLICA

ALPEGGIO LA BAOU - SAINT-RHÉMY-EN-BOSSÉS – FASCERA 35
Società Agricola Frères Diémoz S.S.

TERRAZZA GALLIA

ALPEGGIO PIERREY – NUS – FASCERA 94
Vial Ronny

TESTINA

ALPEGGIO FLASSIN – SAINT-OYEN – FASCERA 207
Volget S.S. Agricola

Per partecipare a “**FontinaMI**” basta prenotare il proprio tavolo contattando direttamente i locali aderenti. Indirizzi, recapiti e giorni di chiusura sono pubblicati sul sito ufficiale del Consorzio: www.fontina-dop.it/ (il costo dei piatti è a discrezione dei ristoratori e varia a seconda del ristorante scelto).

Per condividere sui social la propria esperienza nel mondo della Fontina Dop l’hashtag ufficiale della manifestazione è **#fontinami23**

Facebook: <https://www.facebook.com/fontinadop>
Instagram: <https://www.instagram.com/fontinadop>
#fontinadop

Il riconoscimento “**Modon d’Or**” 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*.

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