



Unione europea



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

Comunicato stampa

Dal 12 al 25 febbraio 2024 a Milano, la terza edizione dell'evento promosso dal Consorzio DOP Fontina

MEGLIO CON LA CAPASANTA O CON LA MADAMA BIANCA? TUTTI I PIATTI INEDITI DI “FONTINAMI 2024”

Tra i sempre più numerosi ristoranti stellati e l'inserimento nella top ten dei termini culinari più ricercati sul web nel 2023, la cucina valdostana sta vivendo un momento molto positivo. Oltre alla fonduta, alla cotoletta “à la valdotaine” e agli altri amatissimi piatti della sua tradizione culinaria, la regione più piccola d'Italia vanta uno dei formaggi più versatili e imitati al mondo, la Fontina DOP.

Questa eccellenza casearia sarà protagonista, nella sua ricercatissima tipologia “ALPEGGIO”, delle originali creazioni degli chef coinvolti dal *Consorzio per la Tutela della DOP Fontina* nella terza edizione di “FontinaMI”, in programma **dal 12 al 25 febbraio in 12 ristoranti milanesi**. Gli chef si sono divertiti a proporla in mille modi diversi. Si va dalle rivisitazioni dei piatti della tradizione, ad abbinamenti decisamente più inconsueti, a sorprendenti mix delle due cose.

Qualche esempio? Fonduta sì, ma sul Tortello di “entragna” che in Italia corrisponde al diaframma del bovino, un tempo considerato una frattaglia, oggi è una vera prelibatezza che si potrà gustare con sugo di arrosto e lamponi solo durante FontinaMI. All'insolito abbinamento con la faraona sono dedicati ben due piatti: il suo “Petto con crema e bigné alla Fontina DOP Alpeggio e radicchio marinato” e una salsa al vino rosso di faraona che completa, insieme all'uvetta, il “Nido di trevisana e Fontina DOP Alpeggio”. L'abbinamento con il riso è celebrato in diversi risotti: all'aglio nero, al salto con radicchio e fonduta, ma anche con un interessante carpaccio di capesante o con salsiccia di Madama Bianca, la più pregiata tra le fassone piemontesi. L'accostamento con il pesce torna in un sorprendente “Salmone marinato al cacao con patata alle nocciole, Fontina DOP Alpeggio e polvere di tartufo”.

Qualsiasi siano le proprie preferenze, l'estro e l'esperienza di questi maestri dei fornelli esalteranno al meglio le note uniche e irripetibili, la dolcezza e la morbidezza della Fontina DOP Alpeggio prodotta la scorsa estate ad altissima quota, in un ecosistema unico al mondo.

Ecco i piatti abbinati a chef e ristoranti.

CONSORZIO PRODUTTORI E TUTELA DELLA DOP FONTINA

UFFICIO STAMPA: Manuela Adinolfi +39.349.6344593 - ufficiostampa@fontina-dop.it - www.fontina-dop.it



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

Mina Nassif (Ciz Cantina e Cucina): Risotto con aglio nero e Fontina DOP Alpeggio

Ernesto Espinoza (Coraje): Tortello di entragna con fonduta di Fontina Dop Alpeggio, sugo di arrosto e lamponi

Daniel Canzian (Ristorante Canzian): Nido di trevisana e Fontina DOP Alpeggio con uvetta e salsa al vino rosso di faraona

Massimo Larosa: (Dvca Giardino) Uovo poché con fonduta di Fontina DOP Alpeggio e tartufo nero pregiato; **(Dvca Rovello)** Fonduta di Fontina DOP Alpeggio, uovo morbido e cavolfiori arrosto

Andrea Provenzani (Il Liberty): Valdostana di vitello con prosciutto cotto e Fontina DOP Alpeggio, cotta nel burro e salvia, carciofi fritti e limone candito salato

Tommaso Arrigoni (Innocenti Evasioni): Salmone marinato al cacao, patata alle nocciole, Fontina DOP Alpeggio e polvere di tartufo

Francesco Iob (Locanda alla Scala): Risotto mantecato con Fontina DOP Alpeggio, carpaccio di capesante e riduzione di cedro

Cristian Spagnoli (MiView): Petto di faraona con crema e bignè alla Fontina DOP Alpeggio e radicchio marinato

Vittorio Ronchi (Osteria Brunello): Risotto salsiccia di Madama Bianca con fonduta di Fontina DOP Alpeggio

Cesare Battisti (Ratanà): Risotto con Fontina DOP Alpeggio, riduzione di Barbera e pera senapata

Massimo Motola (Testina): Riso al salto con radicchio tardivo e crema di Fontina DOP Alpeggio

La dinamica dell'iniziativa anche quest'anno è molto semplice. Chiunque si recherà nei 12 ristoranti aderenti - **Ciz, Coraje, Daniel Canzian, Dvca Rovello, Dvca Giardino, Il Liberty, Innocenti Evasioni, Locanda alla Scala, Mi View, Osteria Brunello, Ratanà, Testina** – a pranzo o a cena a seconda del locale scelto, troverà segnalato in carta il piatto inedito a base di *Fontina DOP Alpeggio*. Inoltre, tutti gli ospiti riceveranno in omaggio un amuse-bouche, anch'esso creato per l'occasione, affiancato a un assaggio di Fontina DOP Alpeggio in purezza per poter apprezzare la differente sensazione al palato tra il prodotto tout court e la sua versione cucinata.

Ad aggiungere ulteriore lustro all'iniziativa, il fatto che a fornire il prodotto saranno i vincitori del Modon d'Or 2023, prestigioso riconoscimento assegnato ogni anno dalla Regione Autonoma della Valle d'Aosta (Maggiori info sul concorso qui: https://gestionewww.regione.vda.it/agricoltura/manifestazioni/Manifestazioni-2023/modon_dor_2023_i.aspx)



Unione europea



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

Chi sarà a Milano nelle due settimane dell'iniziativa, magari per la frenetica Fashion Week, potrà fare, dunque, una pausa golosa e scoprire abbinamenti insoliti e grandi classici della cucina valdostana divertendosi a scegliere la propria interpretazione preferita o a confrontarsi con gli amici usando l'hashtag ufficiale **#fontinami**.

Sul sito fontina-dop.it (e sotto) sono elencati tutti i ristoranti aderenti con indirizzo, telefono e giorno di chiusura.

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

Facebook: [@fontinadop](https://www.facebook.com/@fontinadop)

Instagram: [@fontinadop](https://www.instagram.com/@fontinadop)

#fontinami #fontinadop

1. CIZ CANTINA E CUCINA

Nato nel 2017 dalla passione per il vino di Vincenzo "Ciz" Gautieri, divenuto poi sommelier professionista, il locale si trasforma ben presto in un ristorante a tutto tondo impreziosito da oltre 1700 le etichette proposte e dalla cucina di Mina Nassif.

Viale Premuda, 44 (**Risorgimento/Porta Venezia**)

Telefono: 02 2318 9915

cizcantinaecucina.it

Chiusi Domenica e Lunedì tutto il giorno e Sabato solo a pranzo

Chef: Mina Nassif

2. CORAJE

Lounge bar a piano terra e ristorante al piano superiore, dall'anima cosmopolita che porta la magia delle atmosfere sudamericane nel cuore di Brera. In cucina il peruviano Ernesto Espinoza formatosi sotto la guida di Jaime Pesaque, considerato tra i maggiori innovatori della cucina sudamericana.

Via Fiori Chiari ang. Via Formentini (**Brera**)

Telefono: 02 8454 2968

corajorestaurant.com

Chiusi il Lunedì tutto il giorno e la domenica solo a cena

Chef: Ernesto Espinoza

3. DANIEL CANZIAN

Realtà meneghina ormai consolidata che valorizza l'alta artigianalità italiana delle materie prime utilizzate in cucina, ma anche attraverso il design del locale. Tanto Veneto, terra d'origine di Canzian per una cucina classica che non rinuncia all'estro.

Via Castelfidardo ang. Via san Marco (**Moscova**)

CONSORZIO PRODUTTORI E TUTELA DELLA DOP FONTINA

UFFICIO STAMPA: Manuela Adinolfi +39.349.6344593 - ufficiostampa@fontina-dop.it - www.fontina-dop.it



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

Telefono: 02 6379 3837
 danielcanzian.com
 Chiusi Domenica e Lunedì tutto il giorno
Chef e patron: Daniel Canzian

4. DVCA GIARDINO

Un ristorante con giardino nel cuore dell'Ippodromo di San Siro in cui gli ingredienti di stagione, la location e il menù mediterraneo segnalano un ritorno alla natura.

Piazzale dello Sport, 6 **(San Siro)**
 Telefono: 02 45493060
dvca.it/prenotazioni-giardino
 Aperti solo a cena da Martedì a Sabato. Domenica solo a pranzo
 Chiusi Lunedì
Chef: Massimo Larosa

5. DVCA ROVELLO

Incastonato all'interno di un palazzo storico del 1500, è la meta perfetta per la clientela del centro città sia a pranzo che a cena. Lo chef Massimo Larosa propone una cucina mediterranea contemporanea.

Via Rovello, 18 **(Cairoli)**
Telefono: 02 36746050
dvca.it/prenotazioni-rovello
 Chiusi Sabato a pranzo e Domenica tutto il giorno
Chef: Massimo Larosa

6. IL LIBERTY

Andrea Provenzani chef e titolare, milanese doc, apre Il Liberty nel 2002 concretizzando il suo un sogno: un luogo che accoglie tradizione e semplicità in una perfetta fusione tra classico e contemporaneo.

Viale Monte Grappa, 6 **(Repubblica)**
Telefono: 02 2901 1439
il-liberty.it
 Chiusi sabato a pranzo e tutta la domenica
Chef e patron: Andrea Provenzani

7. INNOCENTI EVASIONI

Trasferito in questa nuova sede circondata da un rilassante giardino zen, qui si possono gustare le creazioni dello chef Tommaso Arrigoni che uniscono tradizione e ricerca. Una cucina stellata dai prezzi non stellari!

Via Giuseppe Candiani, 66 **(Dergano)**
Telefono: 02 3300 1882
Menu: innocentievazioni.com
 Chiusi Domenica tutto il giorno e da Lunedì a Sabato a pranzo
Chef e patron: Tommaso Arrigoni

8. LOCANDA ALLA SCALA

In una posizione straordinaria, tra Piazza della Scala e Brera, un ambiente accogliente ed elegante con una corte segreta che nasconde un magico giardino d'inverno. La cucina tradizionale di Francesco Iob,



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

un'ampia selezione di vini e un'accoglienza attenta e informale per sentirsi come a casa nel cuore di Milano.

Via dell'Orso, 1 **(Brera)**

Telefono: [02 869 3273](tel:028693273)

locandaallascala.it

Sempre aperti a pranzo e cena

Chef: Francesco Iob

9. MI VIEW

Protagoniste di questo ristorante sono "le eccellenze", celebrate e valorizzate in tutte le loro forme. Il meglio della produzione artigianale e della tradizione enogastronomica in una location unica: il ventesimo piano del World Join Center da dove si gode di un magnifico punto d'osservazione su tutta la città.

Viale Achille Papa, 30 **(Portello)**

Telefono: [02 7861 2732](tel:0278612732)

miview.it

Chiusi Domenica e Lunedì

Chef: Cristian Spagnoli

10. OSTERIA BRUNELLO

Il loro piatto simbolo è "La vera cotoletta alla milanese", vincitore di numerosissimi premi, insieme al "Risotto alla milanese" e ai "Mondeghili", altrettanto popolari. Un chiaro omaggio a Milano che lascia però spazio ad altri grandi classici, sempre rispettando la stagionalità delle materie prime.

Corso Garibaldi, 117 **(Moscova)**

Telefono: [338 6175118](tel:3386175118)

osteriabrunello.it

Sempre aperti a pranzo e cena

Chef: Vittorio Ronchi

11. RATANA'

Una delle prime osteria moderna in Italia a promuovere una cultura gastronomica sostenibile. Cucina lombarda rivisitata secondo la creatività dello chef Cesare Battisti e della sua brigata. Un menù che è espressione libera di una cucina moderna rispettosa delle materie prime e con la minima contaminazione tra i sapori.

Via Gaetano de Castillia, 28 **(Isola)**

Telefono: [02 8712 8855](tel:0287128855)

ratana.it

Sempre aperti a pranzo e cena

Chef e patron: Cesare Battisti

12. TESTINA MILANO

La vecchia Milano sulle pareti, le travi a vista, le tovaglie a quadri e la luce delle candele, ma anche mostre di artisti affermati o emergenti. Un ambiente informale con un ottimo servizio di sala ed esperienze gastronomiche sfiziose convivono col sapore dei mondeghili, del riso giallo e dell'ossobuco.

Via delle Abbadesse, 19

Telefono: [02 403 5907](tel:024035907)

testina.eu

Chiusi Lunedì e Sabato solo a pranzo

Patron: Massimo Motola