



Unione europea



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

Comunicato stampa

Milano, 7 febbraio

Presenti la Regione e gli altri prodotti tipici della Valle d'Aosta

“FONTINAMI 2024”: PRESENTATA A MILANO LA TERZA EDIZIONE

E' stata presentata stamattina a Milano la terza edizione di “**FontinaMI 2024**”, l'evento promosso dal *Consorzio per la Tutela della DOP Fontina* in partenza da lunedì 12 febbraio (fino al 25) in 12 ristoranti milanesi.

Ciz, Coraje, Daniel Canzian, Dvca Rovello, Dvca Giardino, Il Liberty, Innocenti Evasioni, Locanda alla Scala, Mi View, Osteria Brunello, Ratanà, Testina. Questi i ristoranti che proporranno in menu per due settimane la Fontina Dop, nella sua ricercatissima tipologia “Alpeggio”, in rivisitazioni dei piatti della tradizione o in abbinamenti decisamente più inconsueti.

Il **Presidente del Consorzio, Andrea Barmaz** sottolinea l'importanza dell'edizione di quest'anno visto il riconoscimento ministeriale della “**Fontina Dop Alpeggio**” avvenuto lo scorso settembre e dà il benvenuto agli chef protagonisti, tra veterani e chi invece è alla prima edizione: *“In questi tre anni abbiamo avuto modo di vedere la “nostra” Fontina interpretata in tanti modi estremamente creativi e interessanti grazie alla maestria di questi chef di grande esperienza e il riscontro che ci hanno restituito sul prodotto è stato sempre molto entusiasta, mi dicono anche da parte dei clienti. Per questo, in maniera molto spontanea e naturale, ci siamo allungati fino a due settimane. D'altronde i milanesi hanno da sempre un rapporto molto speciale con la Valle d'Aosta!”*.

A suggellare questo rapporto speciale e la crescita di anno in anno della manifestazione, la presenza all'evento di **Marco Carrel (Assessore all'Agricoltura e Risorse naturali Regione autonoma Valle d'Aosta)** e **Giulio Grosjacques (Assessore al Turismo, Sport e Commercio Regione autonoma Valle d'Aosta)** che hanno portato i loro saluti insieme alle altre produzioni certificate della Regione: **Fromadzo DOP, Jambon de Bosses DOP, Lard d'Arnad DOP** e ai Vini Valle d'Aosta/Vallée d'Aoste DOC/DOP

Marco Carrel (Assessore all'Agricoltura e Risorse naturali Regione autonoma Valle d'Aosta) ha dichiarato dal palco: *“La Valle d'Aosta è terra di prodotti enogastronomici, caratterizzati da un forte senso di identità e distinzione territoriale e che esprimono appieno i profumi ed i sapori della montagna. Dietro ad ogni prodotto, si cela il sudore e il duro lavoro degli agricoltori e degli allevatori che contribuiscono a mantenere curato e pulito un territorio complesso e talvolta estremo. All'interno dell'ampio paniere di questi prodotti, sicuramente la Fontina DOP Alpeggio rappresenta, a giusto titolo, l'ambasciatrice*

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

per eccellenza della nostra regione e porta con sé tutta una storia fatta di tradizione, passione e savoir-faire. Consapevole di questa ricchezza, l'Assessorato all'Agricoltura e Risorse naturali mette in campo numerose azioni concrete a sostegno di questo settore, per aiutarlo a crescere e migliorare. In quest'ottica si è lavorato a tutto tondo sulla Fontina, sostenendo e valorizzando quest'eccellenza, attraverso numerosi eventi che l'hanno vista protagonista e collaborando non solo con il Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina, ma anche con i futuri ambasciatori dei prodotti valdostani, gli studenti dell'Ecole Hôtelière de la Vallée d'Aoste. Ora chiediamo a voi di gustarla e raccontare, oltre che la sua storia, anche quella della Valle d'Aosta, dei suoi pascoli, delle sue montagne, delle sue tradizioni e della sua gente”.

Giulio Grosjacques (Assessore al Turismo, Sport e Commercio Regione autonoma Valle d'Aosta) ha sottolineato l'impatto anche sul turismo di un'eccellenza come la Fontina Dop, anche d'estate con gli alpeggi in attività: *“Ringrazio l'Assessore all'Agricoltura e Risorse Naturali, Marco Carrel, e il Presidente del Consorzio DOP Fontina, Andrea Barmaz, per aver coinvolto l'Assessorato al Turismo all'evento di presentazione di FontinaMI. La Fontina è uno dei maggiori e migliori Ambasciatori della Valle d'Aosta nel mondo e quando attuiamo le nostre attività di comunicazione e promozione turistica è per noi un privilegio poter presentare questa eccellenza, insieme alle altre DOP della nostra regione. I nostri prodotti danno una connotazione ed un carattere distintivo al nostro territorio di montagna e questi elementi sono degli attrattori importanti per una domanda turistica sempre più alla ricerca di sapori autentici. Colgo l'occasione per augurare pieno successo all'evento FontinaMI ed a tutti gli Chef coinvolti.”*

Un video ha illustrato i piatti di FontinaMI 2024: Fonduta sul Tortello di “entragna” (in menu da **Coraje** che debutta a FontinaMI). Due proposte dedicate all'insolito abbinamento con la faraona: il suo “Petto con crema e bignè alla Fontina DOP Alpeggio e radicchio marinato” (al **Mi View**) e una salsa al vino rosso di faraona che completa, insieme all'uvetta, il “Nido di trevisana e Fontina DOP Alpeggio” (l'idea di **Daniel Canzian**). L'abbinamento con il riso è celebrato in diversi risotti: all'aglio nero (da **Ciz**), al salto con radicchio e fonduta (al **Testina**), ma anche con un interessante carpaccio di capesante (lo chef Francesco Iob per “**Locanda alla Scala**”) o con salsiccia di Madama Bianca, la più pregiata tra le fassone piemontesi (l'idea dello chef Vittorio Ronchi dell'**Osteria Brunello**, alla prima edizione della manifestazione). L'accostamento con il pesce torna, infine, in un sorprendente “Salmone marinato al cacao con patata alle nocciole, Fontina DOP Alpeggio e polvere di tartufo” (la proposto di Tommaso Arrigoni in menu da **Innocenti Evasioni**). Cesare Battisti del **Ratanà** ha puntato sulla tradizione con “Risotto con Fontina DOP Alpeggio, riduzione di Barbera e pera senapata” così come Andrea Provenzani (**Il Liberty**): e la sua “Valdostana di vitello con prosciutto cotto e Fontina DOP Alpeggio, cotta nel burro e salvia, carciofi fritti e limone candito salato”. Infine Massimo Larosa ha giocato con l'abbinamento uovo e Fontina in due modi diversi: Uovo poché con fonduta di Fontina DOP Alpeggio e tartufo nero pregiato (da **Dvca Giardino**, all'interno dell'Ippodromo di San Siro) e Fonduta di Fontina DOP Alpeggio, uovo morbido e cavolfiori arrosto (da **Dvca Rovello** in Brera).



Unione europea



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

Dopo l'intervento di alcuni tra gli chef protagonisti che hanno raccontato l'idea alla base dei loro piatti, il **Direttore del Consorzio Dop Fontina Fulvio Blanchet** ha illustrato caratteristiche gustative e organolettiche delle tre tipologie di Fontina Dop, offerte in degustazione ai presenti.

La dinamica di FontinaMi 2024 prevede che chiunque si rechi nei 12 ristoranti aderenti, a pranzo o a cena, 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. **Sul sito fontina-dop.it (e sotto) sono elencati tutti i ristoranti aderenti con indirizzo, telefono e giorno di chiusura.**



Unione europea



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

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

corajerestaurant.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)**

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.

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

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, 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

locandaallascala.it

Sempre aperti a pranzo e cena

Chef: Francesco Iob



Unione europea



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

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

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

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

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

testina.eu

Chiusi Lunedì e Sabato solo a pranzo

Patron: Massimo Motola