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

FONTINA
DOP - VALLE D'AOSTA

Comunicato stampa *25/11/2024*

E' stata presentata a Milano la 4° edizione dell'evento promosso dal Consorzio DOP Fontina

"FONTINAMI 2025"
TORNA L'EVENTO CHE PORTA LA FONTINA DOP NELL'ALTA RISTORAZIONE MILANESE

*12 i ristoranti che parteciperanno alla manifestazione in programma dal **10 al 23 febbraio 2025***

Bottega Lucia, Bu:r, Ciz Cantina&Cucina, Daniel Canzian, Il Liberty, Innocenti Evasioni, Locanda alla Scala, Osteria Brunello, Ratanà, Raw Restaurant, Stendhal Milano, Testina

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

Sono stati presentati oggi, alla Terrazza Palestro a Milano, i protagonisti della quarta edizione di **"FontinaMI"**, l'evento diffuso, promosso dal **Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina**, che si svolgerà **da lunedì 10 a domenica 23 febbraio 2025**. Anche quest'anno saranno 12 i ristoranti milanesi coinvolti, tra new entry e veterani della manifestazione, **ma con una novità**: gli chef saranno chiamati a cimentarsi con una delle tre nuove tipologie di Fontina DOP.

Il Presidente del Consorzio **Andrea Barmaz** e la conduttrice radiofonica e docente **Francesca Romana Barberini** hanno invitato sul palco gli chef per estrarre a sorte la tipologia di Fontina DOP con cui realizzeranno il piatto inedito da inserire in menu durante le due settimane di "FontinaMI 2025". Ecco nel dettaglio gli chef protagonisti e l'abbinamento estratto:

BOTTEGA LUCIA - Via Ravizza, 4 **– NOVITA' 2025**
Riccardo Onni (maitre e socio) realizzerà un piatto inedito a base di "Fontina DOP Alpeggio"
https://www.bottegalucia.eu/

BU:R - Via Mercalli, 22 **– NOVITA' 2025**
Lo chef Eugenio Boer realizzerà un piatto inedito a base di "Fontina DOP Alpeggio"
https://www.restaurantboer.com/

CIZ CANTINA E CUCINA - Viale Premuda, 44
Lo chef Mina Nassif realizzerà un piatto inedito a base di "Fontina DOP"
https://www.cizcantinaecucina.it/

DANIEL CANZIAN - Via Castelfidardo ang. Via san Marco
Lo chef Daniel Canzian realizzerà un piatto inedito a base di "Fontina DOP"
https://danielcanzian.com/

IL LIBERTY - Viale Monte Grappa, 6
Lo chef e patron Andrea Provenzani realizzerà un piatto inedito a base di "Fontina DOP Lunga Stagionatura"
https://www.il-liberty.it/

INNOCENTI EVASIONI - Via Giuseppe Candiani, 66
Lo chef Tommaso Arrigoni realizzerà un piatto inedito a base di "Fontina DOP Lunga Stagionatura"
https://innocentievasioni.com/

LOCANDA ALLA SCALA - Via dell'Orso, 1
Lo chef Francesco Iob realizzerà un piatto inedito a base di "Fontina DOP Alpeggio"
https://locandaallascala.it/

OSTERIA BRUNELLO - Corso Garibaldi, 117
Lo chef Vittorio Ronchi realizzerà un piatto inedito a base di "Fontina DOP Alpeggio"
https://www.osteriabrunello.it/

RATANA' - Via Gaetano de Castillia, 28
Lo chef Cesare Battisti realizzerà un piatto inedito a base di "Fontina DOP Lunga Stagionatura"
https://www.ratana.it/

RAW RESTAURANT - Corso di Porta Romana, 45 **– NOVITA' 2025**
Lo chef Enrico Ferrari realizzerà un piatto inedito a base di "Fontina DOP"
https://raw-restaurant.it/

STENDHAL Milano – via Ancona **– NOVITA' 2025**
Lo chef Alassane Diop realizzerà un piatto inedito a base di "Fontina DOP Lunga Stagionatura"
https://stendhalmilano.it/

TESTINA MILANO - Via delle Abbadesse, 19
Lo chef e patron Massimo Motola realizzerà un piatto inedito a base di "Fontina Dop"
https://www.testina.eu/

La formula della manifestazione non cambia: i dodici locali milanesi, tra ristoranti tradizionali e quelli noti anche per la proposta aperitivo, **proporranno in carta un piatto creato appositamente per "FontinaMI" con una delle tre tipologie di Fontina DOP e offriranno in omaggio, ai clienti che sceglieranno quel piatto, un entrée davvero speciale: un amuse-bouche, anch'esso inedito, affiancato da un assaggio di Fontina in purezza** (*ndr, i piatti saranno resi noti più avanti*)**.**

"*FontinaMI* - ha sottolineato il **Presidente Barmaz** – "*è un modo per portare la Fontina DOP fuori dai confini valdostani e far "toccare con mano" al pubblico internazionale di Milano la grande versatilità di questo formaggio che, al di là della classica fonduta, può essere utilizzato anche in maniera inedita e creativa come ci hanno dimostrato negli anni gli incredibili professionisti che hanno accettato il nostro invito e che ringrazio* ". **La manifestazione ha coinvolto finora 41 ristoranti nelle cui cucine è arrivata quasi 1 tonn di prodotto e sono state create 86 ricette inedite per circa 9000 piatti serviti fino alla scorsa edizione.**

Secondo una recente ricerca Nomisma più del 65% degli italiani dichiara di pranzare o cenare fuori casa almeno due o tre volte al mese per motivi diversi dal lavoro, ricercando per la maggior parte (32%) "felicità e soddisfazione" grazie a esperienze culinarie che prediligono materie prime di qualità. Il legame con la ristorazione è, dunque, fondamentale per i prodotti tutelati perché chef e personale di sala possono esserne i primi ambasciatori. Francesca Romana Barberini ha affrontato il tema con il **Direttore del Consorzio Fontina, Fulvio Blanchet** presentando la ricerca voluta da AFIDOP, l'Associazione Formaggi Italiani DOP, da cui emerge come i formaggi italiani certificati siano di casa in un ristorante italiano su 4 (25,3%), ma solo 1 su 10 li valorizza riportando correttamente la denominazione in menu.

"*Lo studio* – afferma Blanchet – *ha rivelato come la Fontina sia presente nel 3,3% dei 21.800 ristoranti analizzati, a Nord così come a Sud del nostro Paese, ed è citata quasi sempre in maniera corretta, ma l'acronimo DOP, Denominazione d'Origine Protetta, viene spesso tralasciato eppure esso porta con sé un grande valore in termini di qualità, territorialità e sicurezza del prodotto. E' un messaggio che vogliamo far arrivare ai nostri amici ristoratori: sfruttate questo valore evidenziando la presenza di un prodotto DOP in menu così come già accade per il vino".* L'Italia, ha proseguito Blanchet, ha inventato il sistema delle denominazioni riprese poi anni dopo dall'Unione Europea per la lista dei prodotti tutelati.

La ricerca ha dato vita alle **Linee Guida, realizzate da AFIDOP in collaborazione con FIPE** (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) a supporto degli operatori della ristorazione (gratuitamente disponibili su https://www.fipe.it/wp-content/uploads/2024/07/FIPE-AFIDOP_linee-guida-ristorazione.pdf)

L'evento di oggi è stato naturalmente anche l'occasione per parlare, alla stampa e agli ospiti presenti, del prodotto Fontina DOP, **simbolo della Valle d'Aosta, nato 800 anni fa** proprio tra le vette più alte d'Europa con le sue sorgenti naturali e i prati ricchi di mille varietà autoctone

di fiori ed erbe di montagna, e che ancora oggi soltanto qui viene prodotto, stagionato e confezionato acquistando il suo sapore dolce e l'aroma delicato.

Con circa **400 mila forme**, la Fontina Dop è l'8° formaggio di latte vaccino per volumi tra i formaggi DOP italiani ed è uno dei pochi ad essere realizzato solo con latte intero crudo (non trattato termicamente). Circa il **15% della produzione va all'estero, per un valore di oltre 7 milioni di euro, prevalentemente nel mercato nordamericano che raggiunge circa 30% dell'export totale**. "La nostra filiera – interviene il Presidente Barmaz - sta vivendo un momento favorevole. Abbiamo una *crescita della domanda e un miglioramento della valorizzazione del prodotto che, associata ad una corretta redistribuzione del reddito in filiera, sta garantendo maggiore redditività a tutte le nostre aziende. Volendo evidenziare una criticità direi il ricambio generazionale. Per noi così come per altre filiere zootecniche e lattiero casearie ubicate nelle zone di montagna, non è facile trovare manodopera qualificata sul territorio."*

Ultimo tema affrontato è quello della **sostenibilità**. Il ciclo di produzione della Fontina DOP può essere considerato a basso impatto ambientale per diversi motivi, primo tra tutti l'ambiente a misura d'uomo della Valle d'Aosta. E' a filiera corta perché quando la lavorazione non avviene nello stesso luogo di mungitura, il latte deve essere consegnato al caseificio di lavorazione entro 2 ore al massimo evitando così lunghi tragitti nel trasporto del latte; il foraggio è coltivato senza l'utilizzo di fertilizzanti e concimi chimici, rispettando i tempi della montagna attraverso la rotazione dei pascoli; Il letame viene utilizzato come concime naturale (con quello di quattro animali viene concimato circa un ettaro di terreno) e l'acqua viene riutilizzata per evitare sprechi; a differenza della maggior parte delle produzioni casearie che usano fermenti commerciali, nella Fontina DOP si utilizzano batteri lattici presenti nelle microflore valdostane, selezionati e conservati dal Consorzio DOP Fontina. Il fermento della Fontina DOP è dunque anch'esso autoctono; la stagionatura delle forme avviene prevalentemente in grotte a temperatura e umidità naturali; infine, anche porzionatura e confezionamento avvengono all'interno del territorio della Valle d'Aosta.

Sono intervenuti, inoltre, Enrico Meta, Direttore commerciale di **Jambon de Bosses DOP**, Nicolas Bovard, Presidente della Cooperativa **Cave Mont Blanc**, e Alessandro Jans, Presidente della Cooperativa **Caves de Donnas**, che hanno parlato del territorio della Valle d'Aosta e delle sue altre produzioni *(vedi comunicati allegati).*

Al termine tutti i partecipanti sono stati invitati alla degustazione delle tre tipologie di Fontina DOP, degli altri prodotti valdostani presenti oltre al buffet arricchito dal "**Risotto alla Fontina DOP Lunga Stagionatura, caramello di radicchio al vino rosso e polvere di radicchio**" firmato dallo chef di Terrazza Palestro Stefano Mocellin.

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
Instagram: @fontinadop

www-fontina-dop.it

#fontinami #fontinadop

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