



Unione europea



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

Comunicato stampa

19/12/2024

In arrivo la 4° edizione dell'evento promosso dal Consorzio DOP Fontina

“FONTINAMI 2025”: LE CREAZIONI DEI 12 CHEF PROTAGONISTI

Milano, 10 - 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**

I dodici chef protagonisti di FontinaMi 2025 hanno reso noti i piatti che inseriranno in menu durante le due settimane della manifestazione, in programma a Milano **da lunedì 10 a domenica 23 febbraio 2025**.

La novità di quest'anno è l'abbinamento con le tre tipologie di Fontina Dop con cui gli chef sono stati chiamati a cimentarsi dal Consorzio Fontina. La formula della manifestazione, invece, resta invariata: i clienti che sceglieranno il piatto “FontinaMI” riceveranno in omaggio una speciale entrée composta da un finger, anch'esso inedito, e un assaggio di Fontina Dop in purezza.

Anche per questa quarta edizione gli chef hanno creato abbinamenti particolari e inediti. Scopriamoli nel dettaglio così come compariranno in menu e di seguito una breve descrizione:

BOTTEGA LUCIA - Via Ravizza, 4 - <https://www.bottegalucia.eu/>

CHEF VALERIO CARAGNULO

FINGER: Fontina DOP Alpeggio, cracker di zucca e la nostra salsa allo zenzero e agrumi

PIATTO FONTINAMI: Gyoza di coda alla vaccinara, crema di Fontina DOP Alpeggio e mostarda di mele

BU:R - Via Mercalli, 22 - <https://www.restaurantboer.com/>

CHEF EUGENIO BOER

FINGER: "Come un frico"

PIATTO FONTINAMI: “Tramezzino Garibaldino”, Pan brioche, cipolla caramellata, Fontina DOP Alpeggio e tartufo nero

CIZ CANTINA E CUCINA - Viale Premuda, 44 - <https://www.cizcantinaecucina.it/>

CHEF MINA NASSIF

FINGER: “Salto” in montagna: Risotto al salto con Fontina DOP e melograno

PIATTO FONTINAMI: Risotto con Fontina DOP, cavolo cappuccio marinato all'aceto di mele, dressing di sesamo tostato e salsa piccante con arachidi e olio di soia

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

DANIEL CANZIAN - Via Castelfidardo ang. Via san Marco - <https://danielcanzian.com/>

CHEF DANIEL CANZIAN

FINGER: Bon bon di Fontina DOP e radicchio tardivo di Treviso

PIATTO FONTINAMI: Arrosto di zucca, Fontina DOP e amaretti

IL LIBERTY - Viale Monte Grappa, 6 - <https://www.il-liberty.it/>

CHEF ANDREA PROVENZANI

FINGER: Panzerotto con Fontina DOP Lunga Stagionatura, porri, patate e Fontina DOP Lunga Stagionatura in purezza

PIATTO FONTINAMI: Sandwich caldo croccante di pan brioches di segale, Fontina DOP Lunga Stagionatura, scarola abbrustolita, pera Williams disidratata, bagna cauda alle nocciole e tartufo nero

INNOCENTI EVASIONI - Via Giuseppe Candiani, 66 - <https://innocentievazioni.com/>

CHEF TOMMASO ARRIGONI

FINGER: Trota marinata, cremoso di Fontina DOP Lunga Stagionatura, salsa di cachi e finferli

PIATTO FONTINAMI: Carciofo in oliocottura, pan bagnato alle olive taggiasche e soffice di Fontina DOP Lunga Stagionatura

LOCANDA ALLA SCALA - Via dell'Orso, 1 - <https://locandaallascala.it/>

CHEF MASSIMO MARRONE

FINGER: Polenta Croccante, mousse di Fontina DOP Alpeggio e erbe spontanee

PIATTO FONTINAMI: Tagliolini di pasta fresca, fonduta di Fontina DOP Alpeggio, tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo al lime e menta piperita

OSTERIA BRUNELLO - Corso Garibaldi, 117 - <https://www.osteriabrunello.it/>

CHEF VITTORIO RONCHI

FINGER: Crocchetta di patata con cuore morbido di Fontina DOP Alpeggio

PIATTO FONTINAMI: Tarte tatin di carciofi con fonduta di Fontina DOP Alpeggio e crumble di nocciole

RATANA' - Via Gaetano de Castilia, 28 - <https://www.ratana.it/>

CHEF CESARE BATTISTI

FINGER: Fontina DOP Lunga Stagionatura con noci tostate e pralinate

PIATTO FONTINAMI: Terrina di Fontina DOP Lunga Stagionatura, patate e verza

RAW RESTAURANT - Corso di Porta Romana, 45 - <https://raw-restaurant.it/>

CHEF ENRICO FERRARI

FINGER: Polenta, Fontina DOP e salvia frita

PIATTO FONTINAMI: Zuppa di cipolle con Fontina DOP

STENDHAL Milano - via Ancona - <https://stendhalmilano.it/>

CHEF ALASSANE DIOP

FINGER: Nudget Fontina Dop Lunga Stagionatura con composta di fichi e pepe nero di Sichuan

PIATTO FONTINAMI: Bon bon di patate al cuore morbido di Fontina DOP Lunga Stagionatura, tartufo bianco e fieno di porri

TESTINA MILANO - Via delle Abbadesse, 19 <https://www.testina.eu/>

CHEF MASSIMO MOTOLA

FINGER: "Cheese&chips": Dadini di Fontina Dop al naturale, chips di polenta gialla e miele di castagno

PIATTO FONTINAMI: "Fontina in testa": "Cervella di vitello dorate al burro con fonduta di Fontina Dop al profumo di zafferano accompagnate da un contorno di tarassaco saltato all'olio



Unione europea



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

Per **Bottega Lucia**, che ama aggiungere qualche tocco internazionale alle sue proposte, lo chef *Valerio Caragnulo* ha creato un gyoza orientale con un ripieno tutto italiano come la coda alla vaccinara e la crema di Fontina Dop Alpeggio; **Eugenio Boer di Bu:r** proporrà un tramezzino “Garibaldino” a base di cipolla caramellata, Fontina DOP Alpeggio e tartufo nero; anche quest’anno il veterano **Ciz**, con il suo chef *Mina Nassif*, opterà per un Risotto in cui la Fontina DOP questa volta sarà accompagnata dal cavolo cappuccio; tipologia classica anche per **Daniel Canzian** che nel suo ristorante di Brera inserirà in menu un Arrosto di zucca con Fontina DOP e amaretti; lo chef *Andrea Provenzani*, patron de “**Il Liberty**” realizzerà, invece, un piatto con la tipologia “Fontina DOP Lunga Stagionatura” che avrà la forma di un caldo croccante di Sandwich di pan brioche con scarola abbrustolita, pera Williams disidratata, bagna cauda alle nocciole e tartufo nero; tipologia “Lunga Stagionatura” anche per *Tommaso Arrigoni* che la inserirà nel menu del suo “**Innocenti Evasioni**” sotto forma di un soffice affiancato al Carciofo in olio cottura e pan bagnato alle olive taggiasche; punta sull’abbinamento col pesce *Massimo Marrone*, nuovo chef della **Locanda alla Scala**, che realizzerà dei Tagliolini di pasta fresca, fonduta di Fontina DOP Alpeggio, tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo al lime e menta piperita; *Vittorio Ronchi* dell’**Osteria Brunello** ha creato per la manifestazione una golosa Tarte tatin di carciofi con fonduta di Fontina DOP Alpeggio e crumble di nocciole; il **Ratanà di Cesare Battisti** ha rivisitato un suo classico e proporrà una Terrina di Fontina DOP Lunga Stagionatura con patate e verza; Zuppa di cipolle con Fontina DOP creata dallo chef *Enrico Ferrari* per **Raw Restaurant** in zona Porta Romana; anche *Alassane Diop*, di **Stendhal Milano**, ha optato per una “coccola invernale” creando un Bon bon di patate al cuore morbido di Fontina DOP Lunga Stagionatura, tartufo bianco e fieno di porri; infine *Massimo Motola* di **Testina**, in via della Abadesse, propone una rivisitazione delle sue classiche frattaglie con il piatto “Fontina in testa” a base di Cervella di vitello dorate al burro con fonduta di Fontina Dop al profumo di zafferano.

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.

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

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

www.fontina-dop.it

#fontinami #fontinadop