



Comunicato stampa

13/10/2025

Presentazione Fontinami 5° Edizione: DAL 3 AL 16 NOVEMBRE IN 12 RISTORANTI DI MILANOE A MARZO 2026 A COURMAYEUR

Altra novità di questa edizione: IL RICETTARIO DI FONTINAMI

Milano - Si è svolta oggi, presso la Terrazza Palestro a Milano, la conferenza stampa di presentazione della prossima edizione di “FontinaMI”, in programma **da lunedì 3 a domenica 16 novembre 2025** in dodici ristoranti milanesi.

L’evento organizzato dal *Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina*, in collaborazione con l’alta ristorazione milanese, giunge alla quinta edizione e comincia ad essere un appuntamento fisso e atteso dal pubblico milanese. I ristoranti che partecipano a questa edizione sono: **Bela Tusa** (zona Isola), **Bottega Lucia** (Wagner), **Bu:r di Eugenio Boer** (Crocetta), **CIZ Cantina & Cucina** (Risorgimento), **Daniel Canzian** (Moscova), **Il Liberty** (Garibaldi), **Innocenti Evasioni/Terrazza Triennale** (Triennale), **Locanda alla Scala** (Brera), **Osteria Brunello** (Garibaldi), **RAW Restaurant** (Porta Romana), **Ratanà** (Isola), **Stendhal** (Brera).

Gli chef, tra cui Tommaso Arrigoni, Cesare Battisti, Eugenio Boer, Daniel Canzian e Andrea Provenzani solo per citare i più noti, interpreteranno alla loro maniera le tre tipologie: **Fontina DOP**, **Fontina DOP Alpeggio** e **Fontina DOP Lunga Stagionatura**. Le tipologie sono state assegnate in maniera casuale tramite estrazione sul palco da parte degli chef, presentati da **Francesca Romana Barberini**, in un momento divertente e dinamico che è stato anche l’occasione per presentare novità e proposte dei dodici locali (*in calce abbinamenti estratti. I piatti proposti dai ristoranti saranno resi noti più avanti*).

I clienti che durante le due settimane dell’evento sceglieranno i piatti contrassegnati in menu dal logo del Consorzio, riceveranno un assaggio di Fontina in purezza prodotta in alpeggio questa estate e un amuse-bouche offerti dal Consorzio.

LA PRIMA NOVITA': IL RICETTARIO DI FONTINAMI

Il **Presidente del Consorzio DOP Fontina Andrea Barmaz** ringrazia tutti gli chef che anche quest’anno hanno aderito con entusiasmo a FontinaMI “*per contribuire con il loro estro e la loro creatività al successo di ogni edizione*” e aggiunge: “*Ci sembrava giusto rendere omaggio alle bellissime creazioni che hanno dedicato alla Fontina DOP in questi cinque anni, raccogliendole in un ricettario scaricabile gratuitamente dal nostro sito in modo che tutti gli estimatori del nostro formaggio possano rifarle a casa sperimentando magari le singole specificità di ognuna delle tre tipologie*”.

“FONTINAMI A COURMAYEUR”

La novità più importante annunciata quest’anno è il **gemellaggio con Courmayeur**, località turistica tra le più amate dai milanesi. *“Siamo lieti di comunicarvi – prosegue Barmaz - che FontinaMI andrà in trasferta! Non posso anticipare ancora molto, ma stiamo organizzando una settimana il prossimo marzo in cui alcuni tra i più rinomati ristoranti di Courmayeur realizzeranno dei piatti inediti a base di Fontina DOP insieme a un ingrediente tipico della cucina meneghina”*. La formula di FontinaMI resta, dunque, invariata.

Fulvio Blanchet, Direttore del Consorzio, sottolinea il valore qualitativo, di trasparenza e sicurezza alimentare della DOP Fontina, intrinseco in tutti i prodotti DOP, e il suo forte legame col territorio della Valle d’Aosta (si fa solo qui!) che costituisce un importante volano anche turistico reso ancora più evidente dal gemellaggio con Courmayeur. Secondo il primo *Rapporto sul turismo ed il mondo caseario 2024*, realizzato dall’Associazione Italiana Turismo Enogastronomico, il turismo legato al formaggio è un trend in crescita: il 32,7% dei turisti italiani dichiara di aver partecipato ad almeno un’esperienza a tema formaggio nel corso dei viaggi degli ultimi tre anni – visite ai caseifici, eventi e festival, itinerari tematici ed esperienze dedicate nei ristoranti – e i numeri sono cresciuti in modo significativo nell’ultimo triennio: **+7,3% sul 2021**.

In conclusione Francesca Romana Barberini chiama sul palco **Nicolas Bovard, Presidente Del Consorzio Vini Doc Valle d’Aosta** per presentare i vini offerti alla degustazione conclusiva insieme a un’introduzione dello chef di Terrazza Palestro, Stefano Mocellin, oltre alla mini degustazione guidata di Fontina DOP.

ABBINAMENTI ESTRATTI:

BELA TUSA <https://belatusatrattoria.it/> - **NOVITA’ 5° EDIZIONE**

Abbinamento con Fontina DOP Lunga Stagionatura

BOTTEGA LUCIA <https://www.bottegalucia.eu/> - **dalla 4° edizione**

Abbinamento con Fontina DOP Lunga Stagionatura

Chef: Valerio Caragnulo

BU:R di Eugenio Boer <https://www.restaurantboer.com/> - **dalla 4° edizione**

Abbinamento con Fontina DOP Alpeggio

Chef e patron: Eugenio Boer

CIZ CANTINA E CUCINA <https://www.cizcantinaecucina.it/> - **dalla 1° edizione**

Abbinamento con Fontina DOP Alpeggio

Chef: Mina Nassif

DANIEL CANZIAN <https://danielcanzian.com/> - **dalla 1° edizione**

Abbinamento con Fontina DOP

Chef e patron: Daniel Canzian

IL LIBERTY <https://www.il-liberty.it/> - **dalla 3° edizione**

Abbinamento con Fontina DOP Lunga Stagionatura

Chef e patron Andrea Provenzani

INNOCENTI EVASIONI/TERRAZZA TRIENNALE <https://innocentievazioni.com/> - **dalla 1° edizione**

Abbinamento con Fontina DOP

Chef e patron Tommaso Arrigoni

LOCANDA ALLA SCALA <https://locandaallascala.it/> - **dalla 2° edizione**

Abbinamento con Fontina DOP Lunga Stagionatura

Chef: Massimo Marrone

OSTERIA BRUNELLO <https://www.osteriabrunello.it/> - dalla 3° edizione

Abbinamento con Fontina DOP

Chef: Vittorio Ronchi

RATANA' <https://www.ratana.it/> - dalla 2° edizione

Abbinamento con Fontina DOP

Chef Cesare Battisti

RAW RESTAURANT <https://raw-restaurant.it/> - dalla 4° edizione

Abbinamento con Fontina DOP Alpeggio

Chef: Enrico Ferrari

STENDHAL Milano <https://stendhalmilano.it/> - dalla 4° edizione

Abbinamento con Fontina DOP Alpeggio

Chef Hassaballa Kirolos

L'appuntamento per i milanesi è, dunque, **da lunedì 3 a domenica 16 novembre**. Per partecipare a **"FontinaMI"** occorre prenotare il proprio tavolo contattando direttamente i locali aderenti. Sarà un'occasione unica per scoprire nuove consistenze, abbinamenti estremi e lasciarsi ammaliare dai profumi dei fiori e delle erbe di montagna che la Fontina DOP custodisce e sa regalare a chi la apprezza.

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
www.fontina-dop.it

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