



Comunicato stampa

21/10/2025

FONTINAMI: ECCO I PIATTI DELLA 5° EDIZIONE DAL 3 AL 16 NOVEMBRE NEI RISTORANTI DI MILANO

Milano – Ecco i piatti inediti creati per la prossima edizione di “FontinaMI”, in programma **da lunedì 3 a domenica 16 novembre 2025** in dodici ristoranti milanesi.

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.

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).

RISTORANTI ADERENTI E PIATTI:

BELA TUSA <https://belatusatrattoria.it/>

Abbinamento con Fontina DOP Lunga Stagionatura

FINGER

Fontina DOP Lunga Stagionatura in pastella di polenta e birra valdostana

PIATTO FONTINAMI

Lasagnetta di grano saraceno, erbe al burro nocciola, patata schiacciata e fonduta di Fontina DOP Lunga Stagionatura

BOTTEGA LUCIA <https://www.bottegalucia.eu/>

Abbinamento con Fontina DOP Lunga Stagionatura

Chef: Valerio Caragnulo

FINGER

“Panzerotto” di patate alla menta crema di Fontina DOP Lunga Stagionatura fichi settembrini fermentati con essenza di senape

PIATTO FONTINAMI

Pluma iberica BBQ, marinata all'olio di sesamo, con fonduta di Fontina DOP Lunga Stagionatura, yuzu kosho e chips di topinambur

BU:R di Eugenio Boer <https://www.restaurantboer.com/>

Abbinamento con Fontina DOP Alpeggio

Chef e patron: Eugenio Boer

FINGER

Gougeres alla Fondina Dop Alpeggio e polvere di zucca
PIATTO FONTINAMI
Tagliatelle di pasta fresca ai Funghi con Fontina Dop Alpeggio e Prezzemolo

CIZ CANTINA E CUCINA <https://www.cizcantinaecucina.it/>

Abbinamento con Fontina DOP Alpeggio
Chef: Mina Nassif
FINGER
Fontina DOP Alpeggio e Porcini in carrozza
PIATTO FONTINAMI
Gnocchi di zucca Delica con fonduta di Fontina Dop Alpeggio, salsiccia di Brà e zeste di limone

DANIEL CANZIAN <https://danielcanzian.com/>

Abbinamento con Fontina DOP
Chef e patron: Daniel Canzian
FINGER
Sciatt di Fontina DOP
PIATTO FONTINAMI
Cappello del Doge, Trevisana e fonduta di Fontina DOP

IL LIBERTY <https://www.il-liberty.it/>

Abbinamento con Fontina DOP Lunga Stagionatura
Chef e patron Andrea Provenzano
FINGER
“CarrozzaMI” con Fontina DOP Lunga Stagionatura e cipolla dolce
PIATTO FONTINAMI
“Involtino primavera Valdostano”
Involtino croccante, verza, porri e Fontina DOP Lunga Stagionatura su crema di patate e mirtilli
fondenti

INNOCENTI EVASIONI/TERRAZZA TRIENNALE <https://innocentievazioni.com/>

Abbinamento con Fontina DOP
Chef e patron Tommaso Arrigoni
FINGER
Cavolfiore arrosto, cannella e fonduta di Fontina DOP
PIATTO FONTINAMI
Salmone marinato, crema di Fontina DOP, finferli e cachi

LOCANDA ALLA SCALA <https://locandaallascala.it/>

Abbinamento con Fontina DOP Lunga Stagionatura
Chef: Massimo Marrone
FINGER
Polenta concia con Fontina DOP Lunga Stagionatura
PIATTO FONTINAMI
Fettuccine allo zafferano (di nostra produzione) con ragù di cinghiale e Fontina DOP Lunga Stagionatura

OSTERIA BRUNELLO <https://www.osteriabrunello.it/>

Abbinamento con Fontina DOP
Chef: Vittorio Ronchi

FINGER

Crocchetta di patate con cuore di Fontina DOP e pappa al pomodoro

PIATTO FONTINAMI

Gnocchi di patate con cuore di Fontina DOP saltati con burro, salvia e finferli freschi

RATANA' <https://www.ratana.it/>

Abbinamento con Fontina DOP

Chef Cesare Battisti

FINGER

Fontina DOP e nocciole pralinate

PIATTO FONTINAMI

Risotto alla Fontina DOP e riduzione di vin brûlé

RAW RESTAURANT <https://raw-restaurant.it/>

Abbinamento con Fontina DOP Alpeggio

Chef: Enrico Ferrari

FINGER

Polenta abbrustolita alla salvia, Fontina DOP Alpeggio

PIATTO FONTINAMI

Crocque Monsieur con Fontina DOP Alpeggio

STENDHAL Milano <https://stendhalmilano.it/>

Abbinamento con Fontina DOP Alpeggio

Chef Hassaballa Kirolos

FINGER

Cuore di fontina nel bosco

Tartelletta mignon con mousse di Fontina DOP Alpeggio al miele di castagno, crema di zucca e polvere di castagna

PIATTO FONTINAMI

Risotto monte e sole

Risotto ai piselli mantecato alla Fontina DOP Alpeggio e crema di zafferano

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”

Altra importante novità di 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.

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](#) // **Instagram:** [@fontinadop](#)
#fontinami #fontinadop
www.fontina-dop.it

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