

FONTINAMI *on tour* C O U R M A Y E U R



L'EVENTO GASTRONOMICO DEDICATO ALLA FONTINA DOP VA IN TOUR: DA MILANO ALLE VETTE DELLA VALLE D'AOSTA

Dal 7 al 22 marzo 2026 in 10 ristoranti (e un rifugio) a Courmayeur.

Il Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina, in collaborazione con Courmayeur Mont Blanc, presenta "FontinaMi on Tour – Courmayeur", la prima edizione della manifestazione "FontinaMi" fuori dai confini milanesi.

Milano, 26 febbraio 2026 - Con cinque edizioni all'attivo, l'evento "FontinaMi" è diventato ormai una tradizione per il pubblico milanese che per due settimane all'anno ha modo di gustare la Fontina DOP interpretata dai migliori chef dell'alta ristorazione meneghina. Con oltre quaranta ristoranti coinvolti negli anni, cento piatti inediti creati per l'evento e oltre diecimila piatti serviti, il patrimonio di FontinaMi si arricchisce, per la prima volta, di un'ulteriore edizione in una delle località sciistiche più rinomate d'Italia.

Da sabato 7 a domenica 22 marzo dieci ristoranti più un rifugio alpino di **Courmayeur**, presenteranno la loro personale visione di "FontinaMi", realizzando altrettanti piatti Fuori Menu che coniugheranno la tradizione culinaria valdostana e quella lombarda nel nome della Fontina DOP. La formula è la stessa dell'edizione milanese: i clienti che sceglieranno quei piatti riceveranno **in omaggio un amuse-bouche a base di Fontina DOP.**

Chef del posto, panorami mozzafiato, ingredienti tipici della Valle d'Aosta – dallo zafferano di Morgex al prosciutto di Saint-Oyen, ma anche piccione, lingua glassata, mocetta, e ancora miele e castagne a km zero. Saranno questi gli ingredienti di **"FontinaMi on Tour – Courmayeur"**, una formula originale che richiama a un confronto goloso tra ricette regionali, valdostane e lombarde, che dialogheranno tra loro proponendo ad un pubblico ampio e variegato abbinamenti inediti e accattivanti. Così la Valdostana del Cadran "sfiderà" la Cotoletta alla milanese mentre due classici della cucina lombarda come il Risotto allo zafferano e la Cassoeula saranno proposti in diverse varianti "di montagna" arricchite dal gusto unico della Fontina DOP. L'elenco dei locali aderenti, tra ristoranti

d'hotel, locande tipiche, rifugi sulle piste, bistrot gourmet, coinvolgerà sia chi ama un'ospitalità più tradizionale, sia il pubblico più giovane che si ritrova per un brunch con musica.

A suggellare la golosa intesa, il programma prevede anche **due eventi speciali al Jardin de l'Ange**, il "salotto" open air nel centro di Courmayeur.

- **Sabato 7 marzo, alle ore 17.00**, si svolgerà l'aperitivo inaugurale di "FontinaMi on Tour – Courmayeur" con la presentazione al pubblico dell'iniziativa (*ingresso libero fino ad esaurimento posti*).
- Il giorno successivo, **domenica 8 marzo alle ore 12.00**, sempre il Jardin de l'Ange, ospiterà lo Show cooking di un veterano di "FontinaMi", lo **chef stellato Tommaso Arrigoni**, patron del ristorante Innocenti Evasioni Terrazza Triennale a Milano (*ingresso libero fino ad esaurimento posti*).

Ristoranti aderenti e piatti proposti:

1. [Auberge de la Maison](#)
chef: Nicola Ricciardi
Piatto: **"Riso allo zafferano di Morgex al salto con fonduta di Fontina DOP"**.
2. [Cadran Solaire](#)
chef: Nicola Ricciardi
Piatto: **"Valdostana del Cadran gratinata al forno con Fontina DOP e prosciutto alla brace di Saint-Oyen"**.
3. [Les Jorasses](#)
chef: Alessio Cascino
Piatto: **"Memorie"**
Mi-Co
Omaggio alla Fontina DOP. Composizione di assaggi con risotto alla milanese, lingua glassata, polpette di ossobuco e génépy, salame cotto di ossobuco e fonduta di Fontina DOP Lunga Stagionatura.
4. [Pierre Alexis 1877](#)
chef: Stefano Marchetto
Piatto: **"Spuma di Fontina DOP, castagne, caviale di miele allo zafferano e foglia d'oro"**.
5. [Altitude – Champagne & Gourmet](#)
chef: Emanuele Cordischi
Piatto: **"Piccione, salsa al Campari e Fontina DOP con carote allo zafferano"**.
6. [La Sapinière](#)
chef: Raffaele Baldini
Piatto: **"Mi-Ao" Risotto allo zafferano con ossobuco di patata, midollo affumicato con caprino, fonduta di Fontina DOP Alpeggio, riduzione di Torrette superiore e faglioline di mocetta.**
7. [La Fourchette](#)
chef: Giuseppe Buondonno
Piatto: **"Cappellaccio di ossobuco, salsa allo zafferano e fonduta di Fontina DOP"**.

8. [4810 We are Food](#)
chef: Alessandro Chighine
Piatto: **“Alpi in Cassœula” Guancia di maialino glassata su Cassœula, con jus di maialino e fonduta di Fontina DOP.**
9. [Locanda Belvedere](#)
chef: Gianluca Grecchi
Piatto: **“La cotoletta alla Milanese sul Bianco” Costelette di vitello impanate e fritte con cuore filante di Fontina DOP Alpeggio.**
10. [La Chaumière](#)
di: Alessandra Démoz
Piatto: **“Cassœlotto” Risotto alla cassoela con diplomatica calda allo zafferano e Fontina DOP.**
11. [The Outsider](#) (brunch domenicale con DJ-set)
chef: Lorenzo Soriani
Piatto: **“Hamburger Valdostano con un tocco di Milano” Hamburger di carne valdostana e Fontina DOP con maionese allo zafferano.**

“FontinaMi on Tour – Courmayeur”, promosso dal Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina, in collaborazione con Courmayeur Mont Blanc, testimonia ancora una volta l’impegno del Consorzio nella valorizzazione di un prodotto caseario “Made in Italy” come la Fontina DOP, la cui estrema versatilità, amata dai grandi chef, ben si presta ad abbinamenti più inconsueti per creare piatti ricercati e gustosi, anche a casa. Prossimo appuntamento in autunno a Milano!

FONTINAMI ON TOUR – COURMAYEUR

Dal 7 al 22 marzo 2026

Courmayeur, sedi varie

Locali aderenti: **Auberge de La Maison, Cadran Solaire, Les Jorasses, Pierre Alexis 1877, Altitude – Champagne & Gourmet, La Sapinière, La Fourchette, 4810 Food, Locanda Belvedere, La Chaumière, The Outsider.**

Aperitivo inaugurale: 7 marzo h. 17.00, Jardin de l’Ange, Courmayeur
(ingresso libero fino ad esaurimento posti).

Show-cooking dello chef stellato Tommaso Arrigoni: 8 marzo h. 13.00, Jardin de l’Ange, Courmayeur
(ingresso libero fino ad esaurimento posti).

Immagini in alta [qui](#)

Courmayeur Mont Blanc

Courmayeur Mont Blanc è una località alpina d’eccellenza, resa tale dalla sua lunga storia, dal fascino senza tempo e dai paesaggi spettacolari. Courmayeur è facilmente raggiungibile e accoglie i viaggiatori con un centro pedonale, boutique, ristoranti acclamati e un’ampia selezione

di soluzioni di soggiorno per ogni budget, oltre alla leggendaria atmosfera après-ski. Le sue piste, con vista mozzafiato sulla catena del Bianco, rappresentano un vero paradiso per sciatori appassionati ed esperti. Il comprensorio sciistico offre tracciati adatti a ogni livello, dalla discesa al freeride con scorci tra i più iconici delle Alpi. Tra gli altri punti di forza della destinazione, la scena enogastronomica di altissimo livello, che spazia da ristoranti gourmet di fama mondiale che godono di ottima reputazione tra i foodies e proposte più tradizionali che esaltano la ricca tradizione culinaria valdostana, i vini locali e i prodotti tipici alpini. Courmayeur è una destinazione ideale tutto l'anno, perfetta per sciatori e non in inverno e per chi ama l'outdoor in estate, oltre che una meta imperdibile per famiglie e buongustai.

Per maggiori informazioni

Ufficio Stampa CSC c/o AIGO

Alessandra Rischio | Tel. 02 669927.240 | Mob. 344 0990468 | a.rischio@aigo.it

Chiara Carminati | Tel. 02669927.251 | Mob. 340 1441906 | c.carminati@aigo.it

Lucia Pierangeli | Tel. 02 669927.221 | Mob. 344 0990006 | l.pierangeli@aigo.it

Ufficio Stampa Consorzio Tutela e Produttori della DOP Fontina

Manuela Adinolfi | Mob. 349 6344593 | ufficiostampa@fontina-dop.it

COURMAYEUR
MONT BLANC

FONTINA
DOP - VALLE D'AOSTA