



Comunicato stampa

13/10/2025

FONTINAMI 6° EDIZIONE:
LA FONTINA DOP TORNA A NOVEMBRE IN 12
RISTORANTI MILANESI, TRA STELLATI, INSEGNE
STORICHE E LOCATION MOZZAFIATO

La versatilità e il gusto tipico della Fontina DOP tornano protagonisti a Milano per la sesta edizione di **FontinaMI**, in programma **dal 16 al 29 novembre**, in dodici ristoranti milanesi tra stellati, storiche insegne meneghine e location mozzafiato.

L'evento diffuso, creato dal **Consorzio Produttori e Tutela della Dop Fontina** in collaborazione con l'alta ristorazione milanese, si rinnova, dunque, per il sesto anno consecutivo in un'edizione ricca di novità. «*FontinaMI – sottolinea il presidente del Consorzio, **Andrea Barmaz** – è per noi un modo innovativo di portare il prodotto fuori dai confini valdostani e dimostrare che può essere interpretato anche in maniera inedita e creativa, al di là della classica fonduta che tutti apprezzano*».

La manifestazione ha raggiunto numeri importanti nelle edizioni precedenti, tra cui la tappa "On Tour" tenutasi lo scorso marzo a Courmayeur: **54 ristoranti coinvolti, 120 ricette inedite create, quasi 12mila piatti serviti e oltre una tonnellata di prodotto utilizzata complessivamente**.

Milano si prepara ad accogliere la nuova edizione di **FontinaMI** tra nuovi prestigiosi arrivi, gradite riconferme e grandi ritorni. Tre i nuovi ingressi: "**Ristorante Morelli**" con alcuni degli iconici piatti dello stellato Giancarlo Morelli proposti nell'elegante sede milanese presso l'Hotel Viu, il nuovissimo "**Dal Salumiere**" in Tortona che punta su imperdibili taglieri di salumi e formaggi attentamente selezionati, e "**Trattoria Casa Fontana 23 Risotti**", storica insegna che detiene il primato di ben 23 tipi di risotti preparati rigorosamente al momento. Dopo due anni di assenza ritorna "**Terrazza Gallia - Excelsior Hotel Gallia**" guidato da Andrea Calia Di Dio con la supervisione dell'Executive Vincenzo Lebaro. Infine riconfermano la loro presenza nel *dream team* di **FontinaMI** lo chef Tommaso Arrigoni e il suo **Innocenti Evasioni** nella location ultrapanoramica di Terrazza Triennale, Eugenio Boer con l'esclusivo e intimo "**Bu:r**", l'elegante "**Bela Tusa**" nella modaiola zona Isola, "**Bottega Lucia**" con il suo format

dal respiro internazionale, **“CIZ Cantina&Cucina”** che vanta una delle cantine più fornite di Milano, l’eclettico **“Il Liberty”** di Andrea Provenzani e **Osteria Brunello** amatissima dai milanesi (entrambi in zona Garibaldi) e, infine, la proposta gourmet e salutare di **RAW Restaurant** in Porta Romana.

Il Consorzio fornirà ai ristoranti aderenti le forme di **“Fontina DOP”**, quelle di **“Fontina DOP Lunga Stagionatura”** e anche la **“Fontina DOP Alpeggio”** prodotta nei mesi estivi, quando le mucche sono lasciate al libero pascolo sui prati a oltre 2.500 mt d’altitudine, e che proprio in autunno è nel momento di maturazione ideale per apprezzarne tutte le proprietà organolettiche uniche. **Tre tipologie dalle caratteristiche differenti** capaci di esaltare al massimo ogni preparazione: dalla pasta di colore giallo paglierino, morbida e fondente, dolce al palato, aromatica con prevalenti sentori lattici della **“Fontina DOP”**; a quella di colore giallo intenso, morbida e fondente, con note aromatiche legnose e lattiche più intense e persistenti della **“Fontina DOP Lunga Stagionatura”** affinata in grotta per un minimo di 180 giorni; fino alla pasta di colore giallo paglierino intenso, morbida e fondente, particolarmente dolce e aromatica al palato grazie ai sentori erbacei (fiori di montagna, erba fresca, acqua sorgiva) della **“Fontina DOP Alpeggio”** prodotta nei mesi estivi nei pascoli ad altissima quota.

La formula è ormai collaudata. Gli chef interpreteranno le tre tipologie di prodotto in base alla loro distintiva filosofia di cucina e i clienti che sceglieranno i piatti inediti creati per l’occasione, contrassegnati in menu dal logo della manifestazione, riceveranno **un amuse-bouche e un assaggio di Fontina in purezza offerti dal Consorzio.**

Protagonista indiscussa dell’evento resta lei, la regina delle denominazioni valdostane. **In una regione in cui la “DOP Economy” genera un valore economico di 62 mln di euro, la Fontina è il primo prodotto certificato con circa 400mila forme prodotte in media ogni anno nonché l’8° formaggio di latte vaccino per importanza tra le DOP casearie italiane.** Nata 800 anni fa, segue oggi un rigidissimo disciplinare di produzione che parte da una materia prima unica, solo latte proveniente dalle mucche di razza Valdostana autoctona, passando per l’alimentazione d’alta montagna delle lattifere fino alle successive fasi di trasformazione, stagionatura e confezionamento che devono tutte compiersi nella più piccola e montuosa regione d’Italia. Grazie a **FontinaMi** sarà possibile scoprire tutta la sua versatilità gustandola in purezza, in ricercati finger food o interpretata in ricette innovative e inedite.

I RISTORANTI E GLI CHEF DI QUESTA EDIZIONE:

BELA TUSA

Via Pietro Borsieri, 26

Patron: Gianmarco Senna

BOTTEGA LUCIA

Via Ravizza, 4

General Manager: Riccardo Onni

BU:R di Eugenio Boer

Via Mercalli, 22

Chef e patron: Eugenio Boer

CIZ CANTINA E CUCINA

Viale Premuda, 44

Chef: Mina Nassif

DAL SALUMIERE

Via Tortona, 26

Chef: Donato de Filippis

IL LIBERTY

Viale Monte Grappa, 6

Chef e patron: Andrea Provenzani

INNOCENTI EVASIONI/TERRAZZA TRIENNALE

Viale Emilio Alemagna, 6

Chef: Tommaso Arrigoni

RISTORANTE MORELLI - Hotel VIU

Via Aristotile Fioravanti, 4

Chef: Giancarlo Morelli

OSTERIA BRUNELLO

Corso Garibaldi, 117

Chef: Vittorio Ronchi

RAW RESTAURANT

Corso di Porta Romana, 45

Chef: Enrico Ferrari

TERRAZZA GALLIA - Excelsior Hotel Gallia

Piazza Duca d'Aosta, 9

Chef: Andrea Calia Di Dio

TRATTORIA CASA FONTANA 23 RISOTTI

Piazza Carbonari, 5

Chef e patron: Roberto Fontana

L'evento è aperto a tutti. Per partecipare occorre prenotare il proprio tavolo contattando direttamente i locali aderenti. **FontinaMI** è un'occasione unica per scoprire piatti inediti, abbinamenti estremi e lasciarsi ammaliare dai profumi dei fiori e delle erbe di montagna che la Fontina DOP custodisce da secoli e sa regalare anche oggi 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