Comunicato stampa *05/11/2026*

La 6° Edizione di “Fontinami” si avvicina. ECCO GLI ABBINAMENTI PROPOSTI DAGLI CHEF PROTAGONISTI DELL’EVENTO

BELA TUSA // BOTTEGA LUCIA // BU:R // CIZ CANTINA E CUCINA // DAL SALUMIERE // IL LIBERTY // IL RETROBOTTEGA // INNOCENTI EVASIONI TERRAZZA TRIENNALE // OSTERIA BRUNELLO // RISTORANTE MORELLI // TERRAZZA GALLIA // TRATTORIA CASA FONTANA 23 RISOTTI

Milano, 16-29 novembre 2026

Il prossimo **16 novembre** prenderà ufficialmente il via “**FontinaMI**”, l'attesa rassegna gastronomica promossa dal **Consorzio Produttori e Tutela della Fontina DOP**, un evento esclusivo che vedrà la regina delle denominazioni protette valdostane conquistare le tavole milanesi.

A pochi giorni dall'inizio della manifestazione, che andrà avanti per due settimane fino al 29 novembre, gli chef dei dodici prestigiosi ristoranti aderenti hanno svelato i piatti inediti creati ad hoc per la manifestazione: un palinsesto di finger e piatti d'autore che valorizzano l'autentica **Fontina DOP** nelle sue due ulteriori tipologie “**Alpeggio”** e “**Lunga Stagionatura”**. Dalle interpretazioni creative ai grandi classici rivisitati, Milano si prepara a vivere un viaggio sensoriale unico tra i profumi dell'alta montagna e la cucina contemporanea.

Ecco i piatti inediti e i maestri che li firmeranno:

- BELA TUSA (Patron Gianmarco Senna): Una carezza autunnale con il *Risotto mantecato alla Fontina DOP con porcini, castagne e timo*, un perfetto equilibrio di consistenze e profumi boschivi.
- BOTTEGA LUCIA (General Manager Riccardo Onni): Esalta le carni bianche con il *Pollo CBT ripieno di Fontina DOP e lattuga romana su salsa di carote arrosto*, dove la cottura a bassa temperatura preserva la succosità e fonde il cuore filante di Fontina.
- BU:R (Chef Eugenio Boer): Unisce i sapori di terra e di montagna nel suo *Risotto Carnaroli Riserva San Massimo al Topinambur arrostito, Fontina DOP e Genepy*, un vero e proprio omaggio agli aromi alpini.
- CIZ CANTINA E CUCINA (Chef Mina Nassif): Punta sull'eleganza intramontabile abbinando la tradizione nel *Risotto con Fontina DOP Lunga Stagionatura, porcini e zeste di agrumi.*
- DAL SALUMIERE (Executive Chef Donato De Filippis): Un piatto che profuma di natura incontaminata, i *Cappellacci arrosto in brodo di fieno*: pasta fresca ripiena di patate e Fontina DOP Alpeggio, immersa in un aromatico brodo di fieno e rifinita con olio all’aneto
- IL LIBERTY (Chef Andrea Provenzani): Un primo piatto che celebra l'autunno con i *Ravioli arrosto di patate ripieni di Fontina DOP Lunga Stagionatura con ragout di verdure autunnale*, dove la consistenza della pasta si unisce al cuore avvolgente del formaggio e alla freschezza dell'orto.
- IL RETROBOTTEGA (Chef Andrea Provenzani): Per il suo ristorante adiacente, lo chef Provenzani propone un comfort food d'eccellenza con la *Zuppa di cipolle alla Francese, gratinata al forno con crostini al burro, Parmigiano Reggiano e Fontina DOP Lunga Stagionatura grattata a crudo*.

- INNOCENTI EVASIONI TERRAZZA TRIENNALE (Chef Tommaso Arrigoni): Un connubio perfetto di bosco e alpeggio con i *Cardoncelli arrostiti, fonduta di Fontina DOP Alpeggio, nocciole e prezzemolo*.
- OSTERIA BRUNELLO (Chef Vittorio Ronchi): Reinterpreta la tradizione alpina con una strutturata *Lasagnetta di grano saraceno, cavolo nero, patate, nocciole tostate e fonduta di Fontina DOP Lunga Stagionatura*.
- RISTORANTE MORELLI (Chef Giancarlo Morelli): Unisce la terra profonda e la cacciagione nel raffinato *Raviolo di topinambur e Fontina DOP Alpeggio in ristretto di cacao e cervo*, una combinazione audace per veri intenditori.
- TERRAZZA GALLIA (Chef Andrea Calia Di Dio con la supervisione dell'Executive Vincenzo Lebano): Propone un sontuoso *Risotto Fontina DOP, salsa bordolese e battuto d'agnello*, dove la cremosità del formaggio si sposa magnificamente con la profondità della riduzione e la delicatezza della carne.
- TRATTORIA CASA FONTANA 23 RISOTTI (Chef Roberto Fontana): Sorprende con l'estro degli *Spaghetti di patate, fonduta di Fontina DOP Alpeggio, pere in agrodolce e nocciole tostate*, un gioco sopraffino di temperature e contrasti dolce-sapidi.

I clienti che sceglieranno i piatti, contrassegnati in menu dal logo della manifestazione, riceveranno **un finger elaborato e un assaggio di Fontina in purezza offerti dal Consorzio.** 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.

Protagonista indiscussa dell'evento resta lei, la Fontina DOP. Nata 800 anni fa, segue ancora 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 scoprirne tutta la versatilità, gustandola in purezza, in ricercati finger food o interpretata in ricette innovative e inedite.

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.

Le ricette di tutte le edizioni di FontinaMI sono state raccolte in un ricettario gratuito pubblicato sul sito del Consorzio: https://www.fontina-dop.it/il-ricettario/

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