



Comunicato stampa

7 dicembre 2021

# FONTINAMI

*Dagli alpeggi della Valle d'Aosta ai ristoranti di Milano*

**Dal 24 al 30 Gennaio 2022 le forme di Fontina DOP d'Alpeggio vincitrici del Modon d'Or 2021 saranno interpretate da sette chef milanesi.**

Da lunedì 24 a domenica 30 Gennaio 2022 le migliori forme di Fontina DOP d'Alpeggio sbarcheranno a Milano per "FontinaMI", l'iniziativa di promozione ideata dal *Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina*, per far scoprire al pubblico come un prodotto di lunga tradizione, quale la Fontina DOP, possa essere interpretato in maniera innovativa dando vita a creazioni originali e gourmet.

7 rinomati chef milanesi, di cui alcuni stellati, proporranno in carta per 7 giorni uno o più piatti inediti realizzati per l'occasione utilizzando le migliori forme di **Fontina DOP d'Alpeggio** prodotte quest'anno e premiate con il "Modon d'Or 2021", assegnato il 6 dicembre al Forte di Bard. I clienti che sceglieranno quei piatti riceveranno in omaggio un amuse-bouche dello chef insieme a un assaggio in purezza di Fontina DOP d'Alpeggio.

**Ecco piatti creati dagli chef e che saranno in menu nella settimana dell'iniziativa:**

**Pizza di cardi e cotechino con spuma di fonduta di Fontina DOP d'Alpeggio, polvere di cipolle rosse**

*Chef Claudio Sadler (1 stella Michelin)*

**CHIC'N QUICK**

Via Ascanio Sforza 77 (zona Navigli)

Tel. 02 8950 3222

**Millefoglie di cotechino e Fontina DOP d'Alpeggio con cime di rapa**

*Chef Francesco Passalacqua*

**CHUNK**

Ripa di Porta Ticinese, 55 (zona Navigli)

Tel. 02 8419 4720

CONSORZIO PRODUTTORI E TUTELA DELLA DOP FONTINA

UFFICIO STAMPA: Manuela Adinolfi +39.349.6344593

[ufficiostampa@fontina-dop.it](mailto:ufficiostampa@fontina-dop.it)

[www.fontina-dop.it](http://www.fontina-dop.it)



- **"Il mare incontra la montagna"**: Fonduta di Fontina DOP d'Alpeggio all'aglio nero con gamberi di Mazara al sesamo bianco e polvere di liquirizia
- **Risotto cucinato in brodo di fieno con erba somaro e foglia di Fontina DOP frita**
- **"La fassona va in montagna"**: Tartare di Fassona, fonduta di Fontina DOP d'Alpeggio, al profumo di arancia

*Chef Andrea Sconfienza*

**CIZ CANTINA E CUCINA**

Viale Premuda, 44 (zona Risorgimento)

Tel. 02 2318 9915

**Sfoglia croccanti di bianco perla Trevisana e Fontina DOP d'Alpeggio fondente**

*Chef Daniel Canzian*

**DANIEL CANZIAN RISTORANTE**

Via Castelfidardo angolo via San Marco (zona Brera)

Tel. 02 6379 3837

**Tortino di zucca, fonduta alla Fontina DOP d'Alpeggio e amaretti**

*Chef Daniel Canzian*

**LA CENTRALE – DANIEL CANZIAN**

Via Gian Carlo Castelbarco, 27 (zona Bocconi)

Tel. 340 4852861

**Cotechino del Sergio Motta, purea di nocciole e patate, latte di Fontina DOP d'Alpeggio soffiato e polvere di tartufo**

*Chef Tommaso Arrigoni (1 Stella Michelin)*

**INNOCENTI EVASIONI**

Via Privata della Bindellina (zona Certosa)

Tel. 02 3300 1882

**Cubi golosi di Fontina DOP d'Alpeggio con scaglie di tartufo nero e peperoncini verdi lombardi sott'aceto "tighe"**

*Chef Matteo Scibilia*

**PIAZZA REPUBBLICA**

Via Aldo Manuzio, 11 (zona Repubblica)

Tel. 02 6269 5105

**-Fontina DOP d'Alpeggio in carrozza saracena con erbe e verza all'aglio dorato e salvia**

**-Risotto al cavolo nero con pancetta croccante e fondente di Fontina DOP d'Alpeggio**

**-Millefoglie di lingua cotta a bassa temperatura, zucca, Fontina DOP d'Alpeggio e salsa al cren**

*Chef Roberto Tornari*

**TESTINA MILANO**

Via Abbadesse, 19 (zona Sondrio)

Tel. 02 403 5907

CONSORZIO PRODUTTORI E TUTELA DELLA DOP FONTINA

UFFICIO STAMPA: Manuela Adinolfi +39.349.6344593

[ufficiostampa@fontina-dop.it](mailto:ufficiostampa@fontina-dop.it)

[www.fontina-dop.it](http://www.fontina-dop.it)



Per un'intera settimana in varie zone del capoluogo lombardo, "FontinaMI" porterà tutta la dolcezza della Fontina DOP nelle sue diverse espressioni di consistenza, sapore, aroma e nobili qualità. Il *Parfeun*, la combinazione di aromi conferiti al latte dai fiori e le erbe di montagna, della Fontina DOP d'Alpeggio sarà esaltato da abbinamenti originali e dalla cucina innovativa e contemporanea degli chef aderenti.

*"Tutti conoscono la Fontina, ottavo formaggio di latte vaccino per importanza tra i formaggi DOP italiani, ma forse non tutti sanno che è un prodotto di montagna con caratteristiche uniche fatto esclusivamente in Valle d'Aosta. – afferma **Andrea Barmaz, Presidente del Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina** -. "Desideravamo far conoscere, anche fuori dai confini regionali, la Fontina DOP d'Alpeggio, definita il **prodotto caseario d'eccellenza più alto d'Europa**, valorizzandolo grazie alla creatività di grandi chef che lo interpreteranno ognuno a proprio modo. Questo particolare tipo di Fontina ha un gusto e un aroma unici, diversi persino da forma a forma. Ciò perché in estate le nostre mucche, di razza valdostana autoctona, si spostano in alpeggi tra i 1700 e i 2700 mt dove pascolano liberamente nei prati ricchi di fiori ed essenze che cambiano a seconda delle altitudini. Oggi i consumatori sono sempre più attenti alla provenienza, alla qualità e alla sostenibilità dei prodotti ed è quindi il momento giusto per diffondere quelli che sono da sempre i nostri valori, primo fra tutti il legame indissolubile della Fontina DOP con il suo territorio di produzione".*

L'evento, alla sua prima edizione, vivrà anche sui social grazie all'hashtag **#fontinami** con cui i protagonisti e il pubblico potranno condividere foto e stories

**Per partecipare all'evento "FontinaMI" occorre prenotare il proprio tavolo contattando direttamente i locali aderenti. 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.

Il prestigioso riconoscimento "**Modon d'Or 2021**" è stato assegnato il 6 dicembre al Forte di Bard. Premia ogni anno le migliori forme di Fontina DOP d'Alpeggio ed è organizzato dall'Assessorato *Agricoltura e Risorse naturali* della Regione Autonoma Valle d'Aosta in collaborazione con la *Chambre Valdôtaine* e il supporto tecnico del *Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina* e della *Cooperativa Produttori Latte e Fontina*.

Ecco le forme vincitrici:

**MODON D'OR 2021 :**

- **YEUILLA ATILIO**  
Alpeggio Maisonette – Avise – fascera 173
- **AZIENDA AGR. PRA D'ARC**  
Alpeggio Pra d'Arc – Saint-Rhémy-en-Bosses – fascera 280

CONSORZIO PRODUTTORI E TUTELA DELLA DOP FONTINA

UFFICIO STAMPA: Manuela Adinolfi +39.349.6344593

[ufficiostampa@fontina-dop.it](mailto:ufficiostampa@fontina-dop.it)

[www.fontina-dop.it](http://www.fontina-dop.it)



- **FRÈRES BÉTHAZ di FRACHEY ROSELLA**  
Alpeggio Vieille – Valgrisenche – fascera 124

A seguire, le 7 Fontine DOP d'alpeggio, vincitrici del premio **MEDAILLES D'OR**:

- **BREDY FRANCESCO**  
Alpeggio Pleytau-Berovard – Ollomont – fascera 243
- **BRUNET DAVID**  
Alpeggio Grand Grimod – Gressan – fascera 449
- **CHATELAIR SOC. AGR.**  
Alpeggio Rossa – Doues – fascera 446
- **FOGNIER ELIO**  
Alpeggio Romperein di Aymavilles
- **PO.MA DI POMAT CLAUDIO & C. S.S.**  
Alpeggio Pointier – Etroubles – fascera 210
- **SOC. AGR. DELLIOD S.S. di ROLLANDOZ e DZIEDZIC**  
Alpeggio Chanteré - Rhêmes-Notre-Dame – fascera 133
- **SOC. AGR. FRÈRES DIÉMOZ S.S.**  
Alpeggio Lo Baou – Saint-Rhémy-en-Bosses – fascera 35

Per la prima volta nella storia del concorso Modon d'Or le forme di Fontina DOP d'alpeggio vincitrici saranno in vendita anche presso le **boutiques del gusto** top di altre regioni d'Italia, selezionate dalla guida **ilGolosario 2022** di Paolo Massobrio. Di seguito i punti vendita disponibili in Piemonte e Lombardia:

## **PIEMONTE**

### **Luigi Guffanti Formaggi 1876**

via Milano, 140, tel. 3355988066 - 0322 242038 -47222, ARONA (No)

### **Salumeria Moroni**

via Avogadro, 1/b, tel. 0321611050, NOVARA

### **El Canton Dij Formagg**

corso Casale, 314, tel. 0118994889, TORINO

## **LOMBARDIA**

### **Le Delizie del Palato**

via Pordenone, 19, 02 21597733, 3286493918, MILANO

### **Caffineria Nolo**

piazza Morbegno 2, tel. 02 3826 9553, MILANO

CONSORZIO PRODUTTORI E TUTELA DELLA DOP FONTINA

UFFICIO STAMPA: Manuela Adinolfi +39.349.6344593

[ufficiostampa@fontina-dop.it](mailto:ufficiostampa@fontina-dop.it)

[www.fontina-dop.it](http://www.fontina-dop.it)



## Centro Botanico

piazza San Marco, 1, tel. 02654708, MILANO

Sito web: <https://www.fontina-dop.it/>

Facebook: <https://www.facebook.com/fontinadop>

Instagram: <https://www.instagram.com/fontinadop>

Hashtag ufficiali: **#fontinami #fontinadop**



*Fondo europeo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali*



CONSORZIO PRODUTTORI E TUTELA DELLA DOP FONTINA

UFFICIO STAMPA: Manuela Adinolfi +39.349.6344593

[ufficiostampa@fontina-dop.it](mailto:ufficiostampa@fontina-dop.it)

[www.fontina-dop.it](http://www.fontina-dop.it)