



Unione europea



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

Comunicato stampa

dicembre 2023

Dal 12 al 25 febbraio 2024 a Milano, la terza edizione dell'evento promosso dal Consorzio DOP Fontina

“FONTINAMI 2024” TORNA L'EVENTO CHE PORTA LA FONTINA DOP DALL'ALPEGGIO ALLE TAVOLE MILANESI

Ciz, Coraje, Daniel Canzian, Dvca Rovello, Dvca Giardino, Il Liberty, Innocenti Evasioni, Locanda alla Scala, Mi View, Osteria Brunello, Ratanà, Testina

Ecco i dodici protagonisti di “FontinaMI 2024”, l'evento diffuso promosso per il terzo anno consecutivo dal Consorzio per la Tutela della DOP Fontina per far conoscere al grande pubblico il prodotto tipico per eccellenza della Valle d'Aosta, così radicato nel territorio da diventarne il simbolo.

Da lunedì 12 a domenica 25 febbraio 2024 i dodici locali milanesi, tra ristoranti tradizionali e quelli noti anche per la proposta aperitivo, **proporranno in carta uno o più piatti inediti a base di Fontina DOP e offriranno, inoltre, un entrée davvero speciale: un amuse-bouche, anch'esso creato per l'occasione dagli chef, affiancato da un assaggio di formaggio in purezza.**

Un ritorno a Milano per la “Fontina DOP Alpeggio” che segue di pochi mesi il riconoscimento ministeriale di una sua propria menzione ufficiale interna alla DOP, distinta dalla Fontina classica prodotta tutto l'anno e da quella “a lunga stagionatura”. Un riconoscimento, fortemente voluto dal Consorzio, per una tipologia “eroica” prodotta, esclusivamente nei mesi estivi, tra i 1700 e i 2700 mt d'altitudine in condizioni non propriamente agevoli. Ciò rende la “Fontina DOP Alpeggio” un formaggio prezioso (rappresenta appena il 17% della produzione totale annua di Fontina) con caratteristiche particolari di **dolcezza e aromaticità** dovute al libero pascolo, alle erbe e fiori freschi che si trovano solo ad alta quota e all'immediata lavorazione del latte direttamente nelle casere d'alpeggio.

In attesa di conoscere i piatti che gli chef creeranno per “FontinaMI 2024” vediamo nel dettaglio i ristoranti aderenti:



Unione europea



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

1. CIZ CANTINA E CUCINA



Nato nel 2017 dalla passione per il vino di Vincenzo "Ciz" Gautieri, divenuto poi sommelier professionista, il locale si trasforma ben presto in un ristorante a tutto tondo impreziosito da oltre 1700 le etichette proposte e dalla cucina di Mina Nassif.

Viale Premuda, 44 (**Risorgimento/Porta Venezia**)

Telefono: 02 2318 9915

cizcantinaecucina.it

Chiusi Domenica e Lunedì tutto il giorno e Sabato solo a pranzo

Chef: Mina Nassif

2. CORAJE



Lounge bar a piano terra e ristorante al piano superiore, dall'anima cosmopolita che porta la magia delle atmosfere sudamericane nel cuore di Brera. In cucina il peruviano Ernesto Espinoza formatosi sotto la guida di Jaime Pesaque, considerato tra i maggiori innovatori della cucina sudamericana.

Via Fiori Chiari ang. Via Formentini (**Brera**)

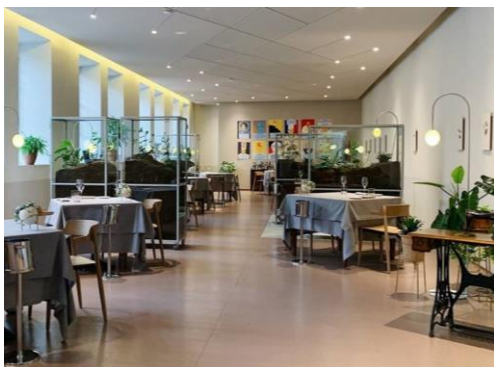
Telefono: 02 8454 2968

corajerestaurant.com

Chiusi il Lunedì tutto il giorno e la domenica solo a cena

Chef: Ernesto Espinoza

3. DANIEL CANZIAN



Realtà meneghina ormai consolidata che valorizza l'alta artigianalità italiana delle materie prime utilizzate in cucina, ma anche attraverso il design del locale. Tanto Veneto, terra d'origine di Canzian per una cucina classica che non rinuncia all'estro.

Via Castelfidardo ang. Via san Marco (**Moscova**)

Telefono: 02 6379 3837

danielcanzian.com

Chiusi Domenica e Lunedì tutto il giorno

Chef e patron: Daniel Canzian

4. DVCA GIARDINO



Un ristorante con giardino nel cuore dell'Ippodromo di San Siro in cui gli ingredienti di stagione, la location e il menù mediterraneo segnalano un ritorno alla natura.

Piazzale dello Sport, 6 (**San Siro**)

Telefono: 02 45493060

dvca.it/prenotazioni-giardino

Aperti solo a cena da Martedì a Sabato. Domenica solo a pranzo

Chiusi Lunedì

Chef: Massimo Larosa



Unione europea



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

5. DVCA ROVELLO



Incastonato all'interno di un palazzo storico del 1500, è la meta perfetta per la clientela del centro città sia a pranzo che a cena. Lo chef Massimo Larosa propone una cucina mediterranea contemporanea.

Via Rovello, 18 **(Cairoli)**

Telefono: 02 36746050

dvca.it/prenotazioni-rovello

Chiusi Sabato a pranzo e Domenica tutto il giorno

Chef: Massimo Larosa

6. IL LIBERTY



Andrea Provenzani chef e titolare, milanese doc, apre Il Liberty nel 2002 concretizzando il suo un sogno: un luogo che accoglie tradizione e semplicità in una perfetta fusione tra classico e contemporaneo.

Viale Monte Grappa, 6 **(Repubblica)**

Telefono: 02 2901 1439

il-liberty.it

Chiusi sabato a pranzo e tutta la domenica

Chef e patron: Andrea Provenzani

7. INNOCENTI EVASIONI



Trasferito in questa nuova sede circondata da un rilassante giardino zen, qui si possono gustare le creazioni dello chef Tommaso Arrigoni che uniscono tradizione e ricerca. Una cucina stellata dai prezzi non stellari!

Via Giuseppe Candiani, 66 **(Dergano)**

Telefono: 02 3300 1882

Menu: innocentievazioni.com

Chiusi Domenica tutto il giorno e da Lunedì a Sabato a pranzo

Chef e patron: Tommaso Arrigoni

8. LOCANDA ALLA SCALA



In una posizione straordinaria, tra Piazza della Scala e Brera, un ambiente accogliente ed elegante con una corte segreta che nasconde un magico giardino d'inverno. La cucina tradizionale di Francesco Iob, un'ampia selezione di vini e un'accoglienza attenta e informale per sentirsi come a casa nel cuore di Milano.

Via dell'Orso, 1 **(Brera)**

Telefono: 02 869 3273

locandaallascala.it

Sempre aperti a pranzo e cena

Chef: Francesco Iob



Unione europea



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

9. MI VIEW



Protagoniste di questo ristorante sono “le eccellenze”, celebrate e valorizzate in tutte le loro forme. Il meglio della produzione artigianale e della tradizione enogastronomica in una location unica: il ventesimo piano del World Join Center da dove si gode di un magnifico punto d'osservazione su tutta la città.

Viale Achille Papa, 30 (**Portello**)

Telefono: 02 7861 2732

miview.it

Chiusi Domenica e Lunedì

Chef: Cristian Spagnoli

10. OSTERIA BRUNELLO



Il loro piatto simbolo è “La vera cotoletta alla milanese”, vincitore di numerosissimi premi, insieme al “Risotto alla milanese” e ai “Mondeghili”, altrettanto popolari. Un chiaro omaggio a Milano che lascia però spazio ad altri grandi classici, sempre rispettando la stagionalità delle materie prime.

Corso Garibaldi, 117 (**Moscova**)

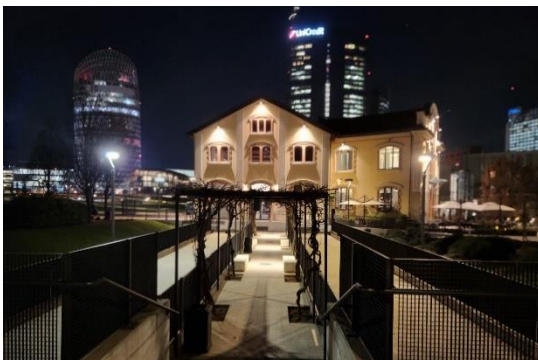
Telefono: 338 6175118

osteriabrunello.it

Sempre aperti a pranzo e cena

Chef: Vittorio Ronchi

11. RATANA'



Una delle prime osteria moderna in Italia a promuovere una cultura gastronomica sostenibile. Cucina lombarda rivisitata secondo la creatività dello chef Cesare Battisti e della sua brigata. Un menù che è espressione libera di una cucina moderna rispettosa delle materie prime e con la minima contaminazione tra i sapori.

Via Gaetano de Castillia, 28 (**Isola**)

Telefono: 02 8712 8855

ratana.it

Sempre aperti a pranzo e cena

Chef e patron: Cesare Battisti

12. TESTINA MILANO



La vecchia Milano sulle pareti, le travi a vista, le tovaglie a quadri e la luce delle candele, ma anche mostre di artisti affermati o emergenti. Un ambiente informale con un ottimo servizio di sala ed esperienze gastronomiche sfiziose convivono col sapore dei mondeghili, del riso giallo e dell'ossobuco.

Via delle Abbadesse, 19

Telefono: 02 403 5907

testina.eu

Chiusi Lunedì e Sabato solo a pranzo

Chef e patron: Massimo Motola



Unione europea



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

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.

Facebook: [@fontinadop](https://www.facebook.com/fontinadop)

Instagram: [@fontinadop](https://www.instagram.com/fontinadop)

#fontinami #fontinadop