



Unione europea



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

Comunicato stampa

19/12/2024

In arrivo la 4° edizione dell'evento promosso dal Consorzio DOP Fontina

## “FONTINAMI 2025”: LE CREAZIONI DEI 12 CHEF PROTAGONISTI

Milano, 10 - 23 febbraio 2025

**Bottega Lucia, Bu:r, Ciz Cantina&Cucina, Daniel Canzian, Il Liberty,  
Innocenti Evasioni, Locanda alla Scala, Osteria Brunello, Ratanà,  
Raw Restaurant, Stendhal Milano, Testina**

I dodici chef protagonisti di FontinaMi 2025 hanno reso noti i piatti che inseriranno in menu durante le due settimane della manifestazione, in programma a Milano **da lunedì 10 a domenica 23 febbraio 2025**.

La novità di quest'anno è l'abbinamento con le tre tipologie di Fontina Dop con cui gli chef sono stati chiamati a cimentarsi dal Consorzio Fontina. La formula della manifestazione, invece, resta invariata: i clienti che sceglieranno il piatto “FontinaMI” riceveranno in omaggio una speciale entrée composta da un finger, anch'esso inedito, e un assaggio di Fontina Dop in purezza.

Anche per questa quarta edizione gli chef hanno creato abbinamenti particolari e inediti. Scopriamoli nel dettaglio così come compariranno in menu e di seguito una breve descrizione:

**BOTTEGA LUCIA** - Via Ravizza, 4 - <https://www.bottegalucia.eu/>

**CHEF VALERIO CARAGNULO**

**FINGER:** Fontina DOP Alpeggio, cracker di zucca e la nostra salsa allo zenzero e agrumi

**PIATTO FONTINAMI:** Gyoza di coda alla vaccinara, crema di Fontina DOP Alpeggio e mostarda di mele

**BU:R** - Via Mercalli, 22 - <https://www.restaurantboer.com/>

**CHEF EUGENIO BOER**

**FINGER:** "Come un frico"

**PIATTO FONTINAMI:** “Tramezzino Garibaldino”, Pan brioche, cipolla caramellata, Fontina DOP Alpeggio e tartufo nero

**CIZ CANTINA E CUCINA** - Viale Premuda, 44 - <https://www.cizcantinaecucina.it/>

**CHEF MINA NASSIF**

**FINGER:** “Salto” in montagna: Risotto al salto con Fontina DOP e melograno

**PIATTO FONTINAMI:** Risotto con Fontina DOP, cavolo cappuccio marinato all'aceto di mele, dressing di sesamo tostato e salsa piccante con arachidi e olio di soia

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)



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

**DANIEL CANZIAN** - Via Castelfidardo ang. Via san Marco - <https://danielcanzian.com/>

**CHEF DANIEL CANZIAN**

**FINGER:** Bon bon di Fontina DOP e radicchio tardivo di Treviso

**PIATTO FONTINAMI:** Arrosto di zucca, Fontina DOP e amaretti

**IL LIBERTY** - Viale Monte Grappa, 6 - <https://www.il-liberty.it/>

**CHEF ANDREA PROVENZANI**

**FINGER:** Panzerotto con Fontina DOP Lunga Stagionatura, porri, patate e Fontina DOP Lunga Stagionatura in purezza

**PIATTO FONTINAMI:** Sandwich caldo croccante di pan brioches di segale, Fontina DOP Lunga Stagionatura, scarola abbrustolita, pera Williams disidratata, bagna cauda alle nocciole e tartufo nero

**INNOCENTI EVASIONI** - Via Giuseppe Candiani, 66 - <https://innocentievazioni.com/>

**CHEF TOMMASO ARRIGONI**

**FINGER:** Trota marinata, cremoso di Fontina DOP Lunga Stagionatura, salsa di cachi e finferli

**PIATTO FONTINAMI:** Carciofo in oliocottura, pan bagnato alle olive taggiasche e soffice di Fontina DOP Lunga Stagionatura

**LOCANDA ALLA SCALA** - Via dell'Orso, 1 - <https://locandaallascala.it/>

**CHEF FRANCESCO IOB**

**FINGER:** Polenta Croccante, mousse di Fontina DOP Alpeggio e erbe spontanee

**PIATTO FONTINAMI:** "Risotto Milano – Aosta": Risotto mantecato con Fontina DOP Alpeggio, royale di ossobuco alla milanese e salsa allo zafferano

**OSTERIA BRUNELLO** - Corso Garibaldi, 117 - <https://www.osteriabrunello.it/>

**CHEF VITTORIO RONCHI**

**FINGER:** Crocchetta di patata con cuore morbido di Fontina DOP Alpeggio

**PIATTO FONTINAMI:** Tarte tatin di carciofi con fonduta di Fontina DOP Alpeggio e crumble di nocciole

**RATANA'** - Via Gaetano de Castilia, 28 - <https://www.ratana.it/>

**CHEF CESARE BATTISTI**

**FINGER:** Fontina DOP Lunga Stagionatura con noci tostate e pralinate

**PIATTO FONTINAMI:** Terrina di Fontina DOP Lunga Stagionatura, patate e verza

**RAW RESTAURANT** - Corso di Porta Romana, 45 - <https://raw-restaurant.it/>

**CHEF ENRICO FERRARI**

**FINGER:** Polenta, Fontina DOP e salvia frita

**PIATTO FONTINAMI:** Zuppa di cipolle con Fontina DOP

**STENDHAL Milano** - via Ancona - <https://stendhalmilano.it/>

**CHEF ALASSANE DIOP**

**FINGER:** Nudget Fontina Dop Lunga Stagionatura con composta di fichi e pepe nero di Sichuan

**PIATTO FONTINAMI:** Bon bon di patate al cuore morbido di Fontina DOP Lunga Stagionatura, tartufo bianco e fieno di porri

**TESTINA MILANO** - Via delle Abbadesse, 19 <https://www.testina.eu/>

**CHEF MASSIMO MOTOLA**

**FINGER:** "Cheese&chips": Dadini di Fontina Dop al naturale, chips di polenta gialla e miele di castagno

**PIATTO FONTINAMI:** "Fontina in testa": "Cervella di vitello dorate al burro con fonduta di Fontina Dop al profumo di zafferano accompagnate da un contorno di tarassaco saltato all'olio



Unione europea



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

Per **Bottega Lucia**, che ama aggiungere qualche tocco internazionale alle sue proposte, lo chef *Valerio Caragnulo* ha creato un gyoza orientale con un ripieno tutto italiano come la coda alla vaccinara e la crema di Fontina Dop Alpeggio; **Eugenio Boer di Bu:r** proporrà un tramezzino “Garibaldino” a base di cipolla caramellata, Fontina DOP Alpeggio e tartufo nero; anche quest’anno il veterano **Ciz**, con il suo chef *Mina Nassif*, opterà per un Risotto in cui la Fontina DOP questa volta sarà accompagnata dal cavolo cappuccio; tipologia classica anche per **Daniel Canzian** che nel suo ristorante di Brera inserirà in menu un Arrosto di zucca con Fontina DOP e amaretti; lo chef *Andrea Provenzani*, patron de “**Il Liberty**” realizzerà, invece, un piatto con la tipologia “Fontina DOP Lunga Stagionatura” che avrà la forma di un caldo croccante di Sandwich di pan brioches con scarola abbrustolita, pera Williams disidratata, bagna cauda alle nocciole e tartufo nero; tipologia “Lunga Stagionatura” anche per *Tommaso Arrigoni* che la inserirà nel menu del suo “**Innocenti Evasioni**” sotto forma di un soffice affiancato al Carciofo in olio cottura e pan bagnato alle olive taggiasche; si torna al riso con *Francesco Iob*, chef della **Locanda alla Scala**, che realizzerà un omaggio a Milano e Aosta nel suo Risotto mantecato con Fontina DOP Alpeggio, royale di ossobuco alla milanese e salsa allo zafferano; *Vittorio Ronchi* dell’**Osteria Brunello** ha creato per la manifestazione una golosa Tarte tatin di carciofi con fonduta di Fontina DOP Alpeggio e crumble di nocciole; il **Ratanà di Cesare Battisti** ha rivisitato un suo classico e proporrà una Terrina di Fontina DOP Lunga Stagionatura con patate e verza; Zuppa di cipolle con Fontina DOP creata dallo chef *Enrico Ferrari* per **Raw Restaurant** in zona Porta Romana; anche *Alassane Diop*, di **Stendhal Milano**, ha optato per una “coccola invernale” creando un Bon bon di patate al cuore morbido di Fontina DOP Lunga Stagionatura, tartufo bianco e fieno di porri; infine *Massimo Motola* di **Testina**, in via della Abadesse, propone una rivisitazione delle sue classiche frattaglie con il piatto “Fontina in testa” a base di Cervella di vitello dorate al burro con fonduta di Fontina Dop al profumo di zafferano.

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.

**Facebook:** [@fontinadop](#)

**Instagram:** [@fontinadop](#)

[www-fontina-dop.it](#)

**#fontinami #fontinadop**