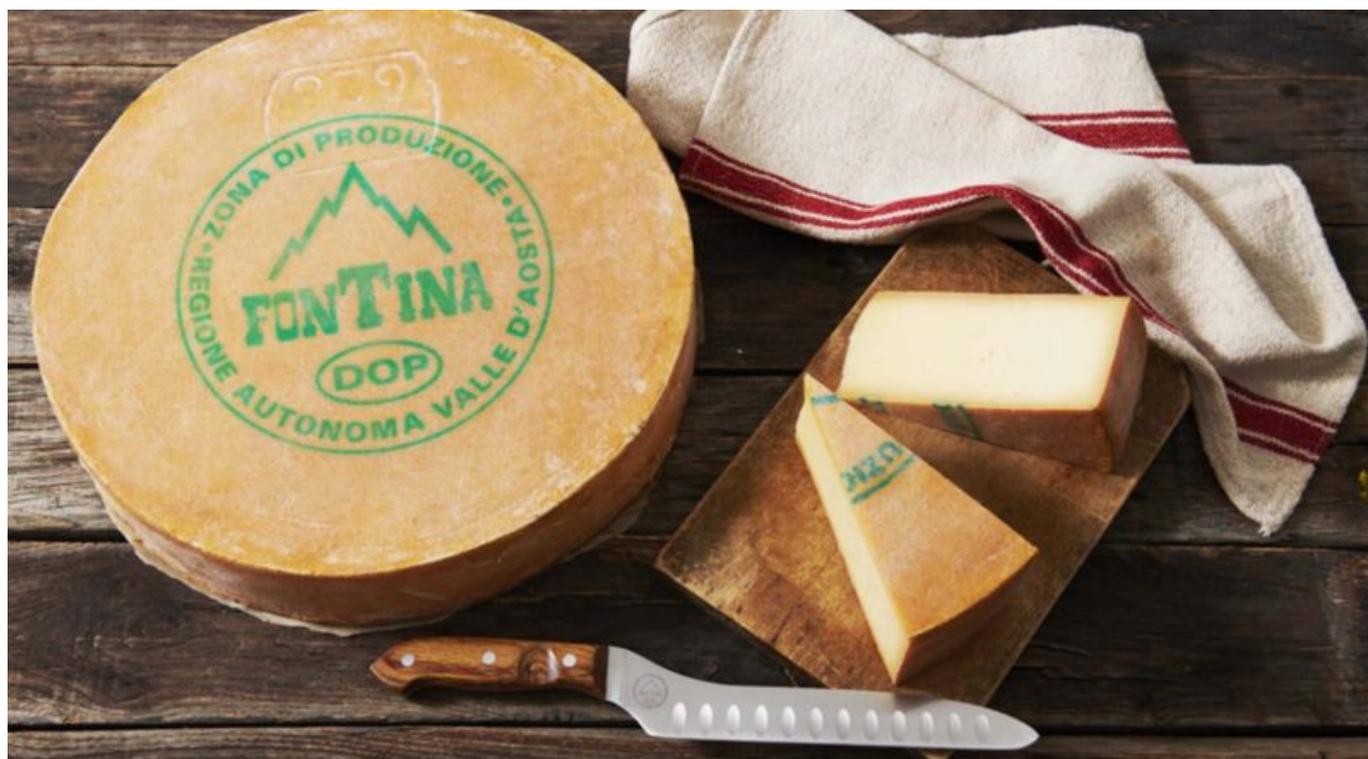


# Con “FontinaMI”, la Valle d’Aosta entra nei ristoranti di Milano

Al via la seconda edizione di “FontinaMI”, che, fino al 26 febbraio, porta in 10 ristoranti di Milano la Fontina Dop della Valle d’Aosta. Ma non una fontina qualsiasi. Ogni chef, infatti, avrà a disposizione una delle 10 forme prodotte la scorsa estate in alpeggio e poi selezionate nell’ambito del concorso “Modon d’Or” che assegna ogni anno il prestigioso riconoscimento a dieci alpeggi della Valle d’Aosta.



Ogni forma, poi, è **diversa**. Un ulteriore scopo di “FontinaMi”, infatti, è quello di fare conoscere al grande pubblico al di fuori della Valle d’Aosta l’unicità di ogni forma di Fontina, un’eccellenza casearia che nasce solo sulle vette più alte d’Europa. Per questo, ogni forma è il risultato di una filiera: dall’erba mangiata dalle mucche al latte prodotto e trasformato in casera, dalle condizioni climatiche alla

stagionatura.



Caratteristiche talmente diverse da dare vita a un concorso che, ogni anno, mette in competizione non solo i produttori, ma anche le **single forme di formaggio prodotte**, ognuna tracciabile e riconoscibile dal logo consortile, con tanto di luogo e giorno di produzione.

## **Finger food e specialità gourmet**

Per tutta la durata di “FontinaMI”, i dieci ristoranti inseriranno alla carta uno o più piatti a base di fontina e offriranno gratuitamente ai propri clienti un piccolo **finger food** a base di **Fontina Dop d’Alpeggio**, accanto a un assaggio in purezza del formaggio. Lo scopo dell’iniziativa, infatti, è anche quello di mostrare come la Fontina Dop possa rivelarsi un ingrediente davvero sorprendente, una vera e propria esplosione di dolcezza adatta a tutti piatti e preparazioni, persino le più gourmet.



Sfoglie di polenta bianco perla, Fontina DOP d'Alpeggio e Trevisana tardiva in agrodolce del ristorante Canzian

I piatti creati appositamente per "FontinaMi" vanno da quelli della tradizione, come i **risotti e le paste fresche**, come gnocchetti, ravioli e tagliolini, ma non mancano abbinamenti più insoliti, come quelli con il **pesce**, tra cui capesante, gamberi e caviale di trota, o sperimentazioni come con le **alghe e anguria bianca**. Non mancano poi i piatti lombardi rivisitati, come *l'uovo in cereghin* e *sciatt valtellinese*, a cui si affiancano anche ricette tipiche valdostane, come la *raclette* o la celebre *fonduta*.



Risotto alla barbabietola, mostarda di anguria bianca, fonduta di Fontina DOP d'Alpeggio della Terrazza Gallia

## I ristoranti di FontinaMi

FontinaMi copre tutta la città di Milano. Si va dal Naviglio Pavese, sede di **Chic'n Quick**, la trattoria moderna dello stellato Claudio Sadler, al più informale **Ciz** in zona Risorgimento con la sua fornitissima cantina che vanta **migliaia di etichette**. Si passa poi all'elegante **Innocenti Evasioni**, in zona Certosa, del pluripremiato Tommaso Arrigoni, alla **Locanda della Scala**, in zona Brera, con il suo splendido giardino segreto. C'è poi il **Ratanà** di Cesare Battisti, molto attento alla sostenibilità, e l'accogliente **Testina**, entrambi in zona Isola.



Lo chef Claudio Sadler di Chic Quick

Nella lista anche il **Ristorante Piazza Repubblica**, di **Matteo Scibilia**, che è stato tra i partner di **Weekend Premium** per il concorso **Poesia di Viaggio**, il ristorante **Terrazza Gallia**, all'interno dello storico cinque stelle che vede in cucina i fratelli Lebaro, e il nuovissimo **Mi View**, situato tra le due Fiere e in prossimità dell'uscita Milano Ovest.



Matteo Scibilia, chef del Ristorante Piazza Repubblica premia Massimo Ortolani con il premio Poesia di Viaggio indetto da Weekend Premium

## **Gli abbinamenti e i piatti**

Ecco i “magnifici 10” di FontinaMI con i finger e le specialità che sarà possibile trovare nel menù.

### **CHIC'N QUICK**

FINGER: Zucca, vaniglia e fonduta di Fontina DOP *d'Alpeggio*

PIATTO: **Gnocchetti di castagne con fonduta di Fontina DOP *d'Alpeggio* e polvere di verza**

### **CIZ CANTINA E CUCINA**

FINGER: Capasanta al forno con crema di ceci di Spello e Fontina DOP *d'Alpeggio*

PIATTO: **Risotto carnaroli con Fontina DOP *d'Alpeggio*, noci e miele di castagno**



Risotto carnaroli con Fontina DOP d'Alpeggio, noci e miele di castagno del CIZ

### **DANIEL CANZIAN RISTORANTE**

FINGER: Sfoglie di polenta bianco perla, Fontina DOP d'Alpeggio e Trevisana tardiva in agrodolce

PIATTO: **Uovo in cereghin alla Fontina DOP d'Alpeggio e verdure disidratate**

### **INNOCENTI EVASIONI**

FINGER: Alghe, Fontina d'Alpeggio, giardiniera di frutta e verdura agli ultrasuoni

PIATTO:



Riso Carnaroli Acquerello mantecato alla Fontina DOP d'Alpeggio, spezie e polvere di funghi

### **LOCANDA ALLA SCALA**

FINGER: Sciatt Valtellinese con Fontina DOP d'Alpeggio

**PIATTO: Raviolo di pasta fresca ripieno di fonduta di Fontina DOP d'Alpeggio e crema di zucca**

**MI VIEW**

**FINGER: Tartelletta di funghi champignon e Fontina DOP d'Alpeggio**

**PIATTO: Finocchio gratinato alla Fontina DOP d'Alpeggio, sorbetto al finocchio e focaccia romana all'aneto lievitata 72 ore**



Finocchio gratinato alla Fontina DOP d'Alpeggio, sorbetto al finocchio e focaccia romana all'aneto lievitata 72 ore

**RATANA'**

**FINGER: Fontina DOP d'Alpeggio con mostarda di albicocche**

**PIATTO: Terrina di cardi gobbi con noci, patate e Fontina DOP d'Alpeggio**

**RISTORANTE PIAZZA REPUBBLICA**

**FINGER: Raclette di Fontina DOP d'Alpeggio con riduzione di**

Braulio e ribes rosso

PIATTO:



Tagliolini di pasta fresca in crema di Fontina DOP d'Alpeggio, caviale di Trota e cerfoglio del ristorante Piazza Repubblica

### **TERRAZZA GALLIA**

FINGER: Bignè di Fontina DOP d'Alpeggio, maionese al wasabi

PIATTO: **Risotto alla barbabietola, mostarda di anguria bianca, fonduta di Fontina DOP d'Alpeggio**

### **TESTINA**

FINGER: Piccolo french toast con prosciutto di Praga e fontina DOP d'Alpeggio

PIATTO: **"Riso montanaro", Risotto mantecato alla Fontina DOP d'Alpeggio e tarassaco.**



Risotto mantecato alla Fontina DOP d'Alpeggio e tarassaco del Testina

*Nella 2° pagina due delle ricette proposte dagli chef per FontinaMI*

## **Risotto Carnaroli con Fontina Dop d'Alpeggio, noci e miele di castagno del ristorante CIZ**

### **Ingredienti per 4 persone**

- 400gr di riso carnali
- 100gr di cipolla bianca
- 130gr di burro
- 250gr di fontina grattugiata
- 5 noci
- Miele di castagne qb.
- 3,0lt di brodo di carne di manzo

### **Procedimento**

Fate un brodo di manzo con 4 lt di acqua in una pentola. Tostate per 1 minuto il riso carnaroli con burro e cipolla frullata. A questo punto aggiungete 2 mestoli di brodo. Man mano che il riso si asciuga aggiungete il brodo. Dopo 18 minuti di cottura (comunque previo assaggio se al dente) iniziate la mantecatura con la fontina e, dopo 2 minuti di mantecatura, impiattiamo e mettiamo le noci (divise in due pezzi) completando il tutto con una colata di un giro nel piatto di miele di castagno.



## **Risotto montanaro del ristorante Testina**

### **Ingredienti per 4 persone**

- Riso carnaroli 400 gr
- Fontina DOP d'Alpeggio 100 gr
- Grana padano 80 gr
- Tarassaco 100 gr
- Cipolle bianche 60 gr o
- Scalogno 40 gr

- Burro 80 gr
- Brodo vegetale 1 lt circa
- Olio extra vergine d'oliva 1 cucchiaino

## **Procedimento**

Per preparare il risotto montanaro per 4 persone, iniziate tritando la cipolla e/o uno scalogno molto finemente. Mettete quindi a sciogliere in una casseruola 40 gr. di burro e, quando sarà sciolto, unite la cipolla e/o uno scalogno e un cucchiaino di olio. Lasciate cuocere a fuoco lento fino a che la cipolla non sarà appassita. Nel frattempo **lavate il tarassaco** e tagliatelo grossolanamente. Unite il riso nella casseruola e fatelo tostare per un paio di minuti a fuoco vivace, girandolo con un cucchiaino di legno, quindi bagnate con un mestolo di brodo vegetale bollente, continuando a mescolare. A questo punto unire il tarassaco e fatelo cucinare finché il riso non sarà cotto.

Quando il brodo sarà quasi assorbito assicuratevi che sia giusto di sale e aggiungetene un altro mestolo. Procedete in questo modo fino a quando il riso non sarà al dente, poi spegnete il fuoco facendo attenzione che il riso non sia troppo asciutto. Mantecate il riso fuori dai fuochi aggiungendo il restante burro, il **Grana Padano** grattugiato e la **Fontina DOP d'Alpeggio** anch'essa grattugiata. Lasciate riposare un minuto e poi servite il risotto montanaro.



**Piccolo tip:** Se volete fare una guarnizione carina... Sbollentate il tarassaco per un paio di minuti in acqua bollente per poi passarlo sotto ghiaccio per mantenere vivo il colore, poi emulsionarlo con un po' di brodo di cottura così da ottenere un dressing per guarnire il risotto appena prima di servirlo.