Fontina DOP: assaggi in purezza, piatti e abbinamenti d’autore a FontinaMi

202511061535421ter1bisletretipologiedifontinadop

E' in corso in 12 ristoranti a Milano fino 16 novembre la 5a edizione della rassegna FontinaMI, occasione golosa per gustare nuove ricette e carpirne qualche segreto ai responsabili del Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina e del Consorzio dei Vini DOC Valle d’Aosta DOP e a uno degli chef aderenti, Andrea Provenzani.

Provengono profumi e anticipazioni di gusto dai finger e dai piatti dedicati alla Fontina DOP a seguito dell’avvio della 5a edizione di FontinaMi, evento organizzato dal Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina in collaborazione con l’alta cucina milanese in corso in 12 ristoranti dal 3 al 16 novembre.

Un’occasione unica per scoprire nuove consistenze, abbinamenti audaci e i profumi di fiori ed erbe di montagna che questo formaggio custodisce e trasmette con le sue tre tipologie: Fontina DOP, Fontina DOP Alpeggio e Fontina DOP Lunga Stagionatura, assegnate per sorteggio agli chef aderenti alla rassegna presentata presso la Terrazza Palestro dalla giornalista di food Francesca Romana Barberini. Due le novità: il ricettario scaricabile dal sito in omaggio alle creazioni dedicate alla Fontina DOP nei cinque anni di rassegna, e il gemellaggio con Courmayeur. A marzo, per una settimana, FontinaMI andrà infatti in trasferta e alcuni tra i più rinomati ristoranti di questa città realizzeranno dei piatti inediti a base di Fontina DOP insieme a un ingrediente tipico della cucina meneghina.

TAGLI, CONSISTENZE E PROFUMI

Come far apprezzare al meglio questo prodotto al di fuori e all’interno del ristorante? Ecco consigli ed esempi concreti di presentazione e di abbinamento. Sono semplici ma importanti le misure da seguire per valorizzarla nei differenti momenti del fuoricasa.

«*In un contesto di aperitivo consigliamo, ad esempio, di presentare la Fontina DOP in purezza tagliata in piccoli parallelepipedi allungati, in modo che siano presenti sia il sotto crosta che il centro* – spiega Fulvio Blanchet, direttore del Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina ad Aosta -. *Questo per più motivi: in primo luogo perché i profili organolettici del sotto crosta e del centro della forma sono leggermente diversi, poi perché il pezzetto allungato consente di controllare e apprezzare al meglio l'elasticità e la morbidezza del formaggio e di evitare che si spezzi quando la si piega prima dell'assaggio*».

Meglio così che in cubetti come spesso si vede fare? «*Certo, il cubetto è troppo piccolo per gustarla in modo ottimale*». Quanto alla stagionatura, quale delle tre tipologie è preferibile utilizzare in questo ambito? «*Direi che la Fontina DOP e quella DOP Alpeggio si adattano meglio a queste occasioni, mentre la Fontina DOP con Lunga Stagionatura, più consistente e dal sapore persistente, risulta meno indicata. Queste tipologie sono inoltre perfette per questo momento in cui si prediligono vini leggeri e non troppo corposi*».

PAIRING: FONTINA E VINI VALDOSTANI

Fontina DOP e vini valdostani: come valuta questo accostamento? «*Direi che è ottimo. I nostri agricoltori nel corso delle merende abbinano da sempre formaggi e salumi valdostani con vini del territorio. Sicuramente per l'aperitivo con Fontina DOP sono più adatti le Bollicine e i bianchi valdostani DOC, ma anche dei rossi freschi di montagna. A Fontina DOP Alpeggio abbinerei un Blanc de Morgex et de la Salle Spumante perché è un vino prodotto nelle vigne più alte d'Europa ottimo in questo contesto, con Fontina DOP Lunga Stagionatura consiglierei una Petite Arvine o una varietà a bacche rosse come il Petit Rouge e il Torrette Superieur*», consiglia Nicolas Bovard, presidente Consorzio Vini Valle d'Aosta DOC.

L'INTERPRETAZIONE DI CHEF ANDREA PROVENZANI

E' uno dei concetti-chiave della sua cucina e di creazioni ad hoc per FontinaMi 2025 come il piatto Involtino primavera valdostano e il finger CarrozzaMi. Parliamo di Andrea Provenzani, chef de Il Liberty di Milano e di questa rassegna a cui ha già partecipato l'anno scorso, sempre con Fontina DOP Lunga Stagionatura. «*L'ispirazione esotica è chiara, ma mischiata con ricordi di Valtellina e di Alta Lombardia*», afferma.

Poi lo chef ci mette del suo, tra creatività, milanesità e humour. «Si tratta di un piatto suggestivo dalle molteplici texture, croccantezza, morbidezza e cremosità, e un'alternanza di sapori originali, sapidità,

dolcezza e acidità: si tratta di un involtino croccante, con verza, porri e Fontina DOP Lunga Stagionatura su crema di patate e mirtilli fondenti». Cosa cogliere da questa ricetta per il fuori casa? « *Senz'altro il mix di verdure insolite con il formaggio e i frutti di bosco, e il saperli abbinare al meglio con una fontina stagionata dalla consistenza e il sapore intenso*».

Emanuela Balestrino