

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 [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