

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

In Val Formazza si sforna il panettone “più alto d'Italia”

Maria Carla Cebrelli · Wednesday, November 17th, 2021

Nasce a Riale, sulle maestose vette dell'Alta Val Formazza piemontese, a 1800 metri d'altitudine, il panettone “più alto d'Italia”. Opera di **Matteo Sormani**, chef innovatore e artigiano che sperimenta, crea e panifica nella storica locanda che gestisce dal 2005: il **Walser Schtuba**, vero e proprio laboratorio gastronomico, ultimo avamposto gourmet italiano prima della Svizzera. Un gioiello di pasticceria artigianale, **genuino, leggero, profumato e altamente digeribile**, che esprime l'essenza dell'alta montagna.

È disponibile in tre varianti, **classico, albicocca e mandorle, integrale con mele, uvetta e cannella**: può essere assaporato direttamente presso la locanda Walser Schtuba, a contatto diretto con la natura, oppure può essere ordinato, **a partire dal 15 novembre** con il servizio delivery che raggiunge tutta Italia mantenendo intatta la freschezza del dolce (per ordini: mail a info@locandawalser.it o telefonare al numero 339 3663 330).

Il panettone di chef Sormani è un vero e proprio inno alla genuinità, risultato di un lungo lavoro di sperimentazione perfezionato nel corso degli anni. La grande novità di quest'anno è la **canditura dei frutti**, che per la prima volta avverrà all'esterno, a contatto diretto con l'aria fresca e pura di montagna. Una pratica poco conosciuta nel nostro Paese, possibile soltanto in luoghi freschi e incontaminati.

Arriva la prima neve a Riale, riapre la pista di fondo

Questo tipo di canditura esterna offre un ulteriore valore aggiunto alla genuinità del panettone perché si possono catturare nel frutto candito gli aromi e i profumi dell'aria, in questo caso quella pura delle vette formazzine.

Anche la **lievitazione** rispetta le regole dell'alta montagna. Realizzata con lievito madre, prodotto attingendo direttamente all'acqua delle Alpi Lepontine, ha un processo più lungo rispetto a quella di pianura. Il lavoro non avviene in celle di fermentazione, ma sfrutta la temperatura dell'ambiente circostante. In questo modo si ottiene una lievitazione completamente spontanea che si adatta naturalmente al clima.

La naturalezza del dolce finale si rispecchia anche negli ingredienti per l'impasto: dal **burro** di montagna alle **farine biologiche**, lavorate in Piemonte all'interno di un mulino a pietra lavica per

tenere bassa la temperatura di macinazione, fino alle **uova e il miele** provenienti da produttori locali. Anche le **mele**, protagoniste della versione “Integrale”, sono del territorio.

Il panettone è solo una delle numerose creazioni di Chef Sormani, vero e proprio ambasciatore gastronomico di un territorio estremo dove la natura è la protagonista indiscussa e dove l’alta quota e l’isolamento, soprattutto nei mesi invernali, costringono spesso a organizzarsi con le proprie forze e a cercare continuamente nuove soluzioni.

Ne nasce una cucina eroica, sperimentale, autonoma grazie all’utilizzo dei prodotti autoctoni e attraverso la realizzazione in casa di prodotti da forno come pizza, pane, panettoni e colombe. Proprio in questi mesi Sormani sta lavorando alla creazione di una filiera cortissima di piccoli produttori locali, dalle patate al formaggio, dalle carni alle uova fino ai vegetali e le erbe aromatiche, per dare vita a menù gourmet e creativi, fondati principalmente sulle numerose eccellenze gastronomiche del territorio.

This entry was posted on Wednesday, November 17th, 2021 at 11:28 am and is filed under [Piemonte](#), [Turismo](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.