

La Val Formazza in un morso: il panettone di Matteo Sormani della Locanda Walser Schtuba

scritto da Manuela Mancino | 16/01/2017



Tecnica culinaria e ricerca assidua di materie prime di qualità caratterizzano il panettone di Matteo Sormani della Locanda Walser Schtuba.

Ricordi di una Valle al primo morso che continuano nel gustare il **panettone** realizzato da **Matteo Sormani** della [Locanda Walser Schtuba](http://www.locandawalser.it) di Riale (Valle Formazza); è vera quintessenza di un popolo, dell'operosità delle genti locali e delle loro discendenze Walser.

La natura alpina, particolarmente rigogliosa e fatta di verdi brughiere, rivive nell'aromaticità del burro d'alpeggio impiegato, rigorosamente dei pascoli locali. Parte proprio da questo ingrediente la genesi del panettone, che "cresce" grazie alla grande passione e tecnica di Matteo e alla ricerca assidua di materie prime di qualità: burro della Valle, farina tipo zero biologica italiana, canditi artigianali (limone e arancia), uvetta biologica italiana, vaniglia del Madagascar, uova fresche e un lievito madre custodito gelosamente, donatogli dal maestro Orlando Morandini.

E poi, il resto lo fa il tempo, la lunga lievitazione e un'attenta cottura, che regalano una classica consistenza "a nuvola", ormai rara nei lievitati natalizi. I profumi sono un intrigante mix tra la genuinità piemontese e il "caldo" abbraccio del Madagascar e degli agrumi canditi, giustamente dolci e ben fusi alla tipica nota del lievito madre, che invita sempre al morso successivo.

Al termine, resta tanta pulizia di stile e leggerezza e il ricordo di quelle vette che induriscono via via fino a trasformarsi in ghiacciai dal baluginio affascinante. Un motivo in più per programmare una visita in Val Formazza e per concedersi una sosta presso la Locanda Walser Schtuba.

Locanda Walser Schtuba
Località Riale 28863 - Formazza (VB)
www.locandawalser.it