

Il panettone più alto d'Italia? È in Val Formazza

scritto da Silvia Fissore | 23/12/2019



Lo prepara tra ottobre e novembre Matteo Sormani, chef del rifugio gourmet Walser Schtuba, a Riale, piccolo comune incastonato tra le Alpi Lepontine a 1800 metri slm

Quest'anno il Panettone da mettere sulla **tavola di Natale** siamo andati a scovarlo in alta quota. Per la precisione ci siamo spinti fino in **Val Formazza**, in provincia di Verbano-Cusio-Ossola, a pochi passi dal Salto del Toce (150 metri), la cascata più alta d'Europa.

Un luogo decisamente fuori dalle solite rotte, ma molto apprezzato dagli amanti del trekking e noto per la sua particolare toma vaccina, il **Bettelmatt**, prodotta in pochissime forme ricavate dal latte dei 7 alpeggi sparsi tra la **[Val Formazza e la Valle Devero](#)**.

Qui, in una piccola conca baciata dal sole nei mesi estivi e coperta da una spessa coltre bianca in inverno, sorge **Riale**, comune incastonato tra le Alpi Lepontine a 1780 metri sul livello del mare. E proprio qui è partita la sfida culinaria di **Matteo Sormani**, chef e titolare del rifugio gourmet **[Walser Schtuba](#)**.

Walser Schtuba

Matteo, infatti, assieme alla moglie Sonia, apprezzata sommellier, ha dato vita a una cucina di montagna dal tocco chic che rispecchia il territorio recuperando i sapori genuini di una volta ma ripensati in chiave contemporanea.

«La montagna è in grado di fornirci eccellenti materie prime - spiega lo chef - dalla cacciagione, ai formaggi d'alpeggio alle castagne dei boschi circostanti, passando per le patate della Val Formazza, che usiamo anche per l'impasto del pane».

Matteo ha puntato sul recupero di ingredienti di "sussistenza", come ama definirli lui, che ripensati nella consistenza e negli abbinamenti diventano piatti "chic" gettando un ponte tra la tradizione e l'avanguardia culinaria.

E proprio attraverso la continua e accurata ricerca delle materie prime, dalle farine fino al burro e ai lieviti, Matteo ha messo a punto la tecnica per creare a 1800 metri un panettone leggero, profumato e altamente digeribile.

«È un panettone di nicchia perché in due mesi di lavoro (novembre - dicembre) riusciamo a produrne al massimo 350 esemplari».

Ma come è nata l'idea?

«I dolci sono sicuramente nel mio DNA, visto che i miei nonni erano pasticceri. Ma l'interesse per i lievitati e la pasticceria è maturato dopo aver conosciuto il maestro Rolando Morandin, pasticcere a tutto tondo ed esperto del mondo dei lieviti».

Il panettone è disponibile in tre varianti: classico, pere e cioccolato e mandorle e albicocca e può essere acquistato sia alla [Locanda Walser Schtuba](#) sia nel negozio "Sapori Walser", sempre a Riale.