



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

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



Il Panettone di Matteo Sormani.

Ricordi di una Valle al primo morso che continuano nel gustare il **panettone** realizzato da **Matteo Sormani** della [Locanda Walser Schtuba](#) 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



La Val Formazza dove ha sede la Locanda Walser Schtuba.

Data di creazione

16/01/2017

Autore

manuela-mancino