

# 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.