Il Panettone di Matteo Sormani: Un Capolavoro Dolce che Sfida le Alte Quote

scritto da goditilavita.it | 10 Novembre 2023



Riale, Piemonte – Nel cuore delle suggestive montagne dell’Alta Val Formazza piemontese, a 1800 metri di altitudine, sorge una gemma culinaria che delizia i palati tutto l’anno: il Panettone di Matteo Sormani. Chef straordinario, Sormani ha trasformato la tranquilla località di Riale nella patria di uno dei dolci più pregiati d’Italia, un capolavoro che sfida le alte quote e conquista ogni stagione.

Il Dolce che Sovrasta le Alpi

Confezionato nel laboratorio artigianale di Sormani, il Panettone nasce da un mix inimitabile di ingredienti selezionati con cura. La sua produzione inizia a ottobre e non si ferma con l'arrivo del nuovo anno; qui, il Natale è eterno, e il Panettone è un'esperienza sensoriale che accompagna le persone durante tutto l'anno.

Un Assaggio di Altitudine

La magia inizia con la versione classica del Panettone, un gioiello leggero e altamente digeribile arricchito dai profumi distintivi dell'alta quota. Ma l'arte di Sormani va oltre, con varianti audaci come il Panettone alla pera e cioccolato, o quello integrale con mele, uvetta e cannella, che ha conquistato il palato degli amanti del dolce l'anno scorso e promette di farlo di nuovo nel 2023.

Dal Rifugio al Mondo: Il Viaggio del Panettone

Da una produzione iniziale di poche centinaia di unità, il Panettone di Sormani ha conquistato il palato di migliaia di persone, non solo durante il periodo natalizio ma tutto

l’anno. Il dolce ha fatto le valigie, diventando un compagno di viaggio prelibato grazie al servizio di delivery, che consente di gustare la freschezza unica del Panettone direttamente a casa propria, sia in Italia che all’estero.

La Freschezza delle Alpi nel Panettone 2023

La versione 2023 del Panettone di Sormani è un’ode alla freschezza e alla sostenibilità. Una nuova fragranza, proveniente dalle vicine montagne del Monviso, si unisce alla ricetta, arricchita dalle uova biologiche prodotte in un ambiente ampio e all’aperto. Queste uova, ricche di omega 3, conferiscono al dolce un sapore unico e autentico.

L’Arte della Panificazione: Tradizione e Qualità

L’arte di Sormani risiede nell’uso di ingredienti di alta qualità e nell’attenzione alla natura. La canditura degli agrumi avviene all’aria aperta, utilizzando l’acqua pura delle Alpi Lepontine, creando un “accordo” perfetto. La ricetta, basata su farina, burro, uova, acqua e un lievito madre storico conservato da 14 anni, dona al Panettone un aroma intenso e persistente.

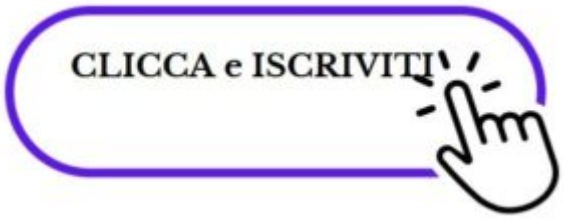
Un Dolce Senza Tempo

Con circa 1000 Panettoni prodotti tra ottobre e dicembre, Sormani ha trasformato un dolce natalizio in un’esperienza senza tempo. La richiesta è tale che i primi 200 sono già prenotati e saranno consegnati a fine novembre. Per chiunque desideri assaporare questa delizia in qualsiasi periodo dell’anno, la buona notizia è che il Panettone di Sormani è disponibile tutto l’anno, un invito irresistibile a indulgere

in un pezzo di paradiso dolce in ogni stagione.

Articolo redatto da: Maria Grazia Sartirana

Contributo in liberalità annuale (pari a 50,00 euro per nucleo famigliare – oppure 25,00 euro per i singoli) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti



– Vuoi una video intervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.
– Cerchi idee per il tuo tempo libero?– Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
– Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo “esclusivo” per te e tutti i tuoi amici?
– Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it