



## A "Gente di Lago" il risotto gourmet dello chef Matteo Sormani



Il 16 ottobre chef della Locanda Walser Schtuba di Riale è ospite al Festival dell'Isola dei Pescatori





“Gente di Lago e di Fiume”, **sull’Isola dei Pescatori dal 15 al 17 ottobre**, si arricchisce di contaminazioni gastronomiche che arrivano da tutta Italia. Da Riale, in Val Formazza, lunedì 16 giunge lo chef **Matteo Sormani** che porta con sé la sua visione di piatti innovativi e genuini, che nascono da ingredienti semplici, come il **risotto zucca, porcini e Bettelmatt**.

La cultura della montagna si mescola con quella di acqua dolce, seguendo un filo conduttore che mette al centro la natura e la sostenibilità. È così che lo chef Matteo Sormani si abbassa di quota e dalla sua **Locanda Walser Schtuba di Riale**, località più



setentrionale del Piemonte, a 1.800 metri di altezza, sbarca sull'Isola dei Pescatori, nel lago Maggiore, dove sarà tra i protagonisti della sesta edizione del Festival "Gente di Lago e di Fiume", evento organizzato dall'Associazione Gente di Lago e di Fiume grazie a un'intuizione di Chef Marco Sacco per valorizzare e promuovere sapori e saperi del mondo di acqua dolce.

"Questa manifestazione mette al centro l'ambiente e l'ecosostenibilità, valori cardine anche della mia cucina – spiega Sormani – Sono onorato di partecipare a questa sesta edizione portando dai miei amici di acqua dolce i sapori di montagna e in particolare del Bettelmatt, un formaggio tipico della nostra zona, che profuma di fiori estivi e fonde al palato. Un prodotto che ha radici profonde, perché fin dal XIII secolo, epoca della colonizzazione Walser della fascia subalpina, veniva utilizzato come merce di scambio. Dunque, un ingrediente perfetto per le mie proposte gastronomiche che si basano sull'utilizzo degli ingredienti che la Natura ci offre per dare vita a piatti innovativi e genuini".

