

# BORGIATTINO



## Lavorazione e caratteristiche

Il Montèbore si ottiene da latte misto crudo: vaccino (75% circa) e ovino (25% circa).

Al latte crudo scaldato fino a circa 36°C viene aggiunto caglio naturale. Dopo circa un'ora che si è rappresa, avviene la rottura della cagliata: si ottengono grumi grossi come noci che vengono lasciati riposare per circa 30 minuti. Segue poi una seconda rottura, che permette di ottenere grumi grandi come una nocciola.

La pasta viene poi messa a scolare nei *"ferslin"*, tipiche formelle a cilindro di diametro decrescente da 15 a 5 cm circa. Nel corso della mezz'ora seguente, il formaggio viene girato quattro o cinque volte, poi si procede alla salatura manuale con sale marino. Dopo che le forme hanno riposato per circa 10 ore in un luogo fresco e asciutto, le formelle vengono sovrapposte nella caratteristica forma a "castellino".

La pasta del Montèbore è leggermente occhiata e di colore bianco, con crosta ruvida giallo paglierino. Il peso di ogni castellino, a quindici giorni di stagionatura, è di circa 600/700 g. Se fresco, ha un profumo delicato ma complesso di latte, con sapore dolce e consistenza morbida e pastosa. Con la stagionatura diventa più piccante e i profumi si fanno più intensi.

## Localizzazione e denominazione

La storia di questo rarissimo formaggio risale ai monaci dell'abbazia benedettina di Santa Maria di Vendersi, sul monte Giarolo, nel comune di Dernice, di cui Montèbore è una frazione. Il Montèbore, quindi, fino a qualche decennio fa era prodotto in questo piccolo centro della provincia di Alessandria, ma anche nei comuni limitrofi.

La storica produzione sarebbe però svanita con lo spopolamento delle vallate nel dopoguerra. Solo nel 1999 Maurizio Fava, del locale Presidio Slow Food, rintracciò Carolina Bracco, ultima depositaria della tecnica casearia tradizionale, e recuperò la produzione del Montèbore, seguita poi fedelmente dalla cooperativa "Vallenostra", oggi unico produttore del Presidio Slow Food Montèbore.

## Storia e curiosità

L'anno 1489, a Tortona, si celebravano le nozze tra Isabella d'Aragona e Gian Galeazzo Sforza, nipote di Ludovico il Moro. Cerimoniere era Leonardo da Vinci, straordinario genio dell'arte e della scienza ma anche attento gastronomo: il Montèbore fu l'unico formaggio invitato a una sì nobile tavola. La sua forma, infatti, ricorda una piccola torta nuziale.