

Generalità		Montebore
Presentazione	<p>Montebore Formaggio a latte misto vaccino-ovino/caprino, crudo e intero, a pasta molle o semidura in base al periodo di stagionatura. La forma è molto caratteristica, a piramide con base rotonda (si sovrappongono da 3 a 5 formelle di diametro differente) detta "Castellino" in riferimento ad alcune torri diroccate presenti sul territorio di origine. La crosta, assente nelle produzioni fresche, dopo 5-6 giorni di stagionatura è leggera, tendenzialmente bianca/paglierina e leggermente rugosa (detta "camisa", legata alla stagionatura su "paglia di fieno"). Il peso oscilla da 500 g a 1,2 kg. La pasta è bianca, compatta, morbida; nelle stagionature più protratte (12÷15 giorni) tende a diventare più cremosa. Il sapore è dolce di latte, delicato con richiami alle essenze foraggiere di collina e montagna. Fresco, cioè a 20 giorni, il Montebore può essere consumato dagli amanti dei formaggi complessi ma delicati, che ne apprezzeranno il sapore dolce, la consistenza morbida e pastosa. Dopo 45÷60 giorni il Montebore si considera di media stagionatura e dopo 4-5 mesi viene considerato stagionato e prende una consistenza maggiore. Nella versione "Comodà" (sott'olio) viene utilizzato come appetizer e servito fra le svariate preparazioni casearie di latticini "rielaborati". Il Montebore del Presidio Slow Food viene prodotto solo con latte misto di vacca (60÷75%) e di pecora (40÷25%).</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Piemonte	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Piemonte
	Province-Zona	Provincia di Alessandria : territorio della Comunità Montana Terre del Giarolo (nata nel 2009 dall'unione dei due precedenti enti locali montani: la Comunità montana Valle Borbera e Valle Spinti e la Comunità montana Valli Curone Grue e Ossona)
	Tipologie	Morbido, Stagionato, Comodà (sott'olio)
Allevamento	Tipo	Stalla, pascolo Vacche di razza Bruna Alpina, Tortonese, Genovese e Cabannina
	Alimentazione	Essenze spontanee, variabili nel periodo della produzione, fresche e/o affienate
Storia	<p>La storia di questo formaggio rarissimo è molto antica e la si fa risalire all'arte casearia dei monaci dell'abbazia benedettina di Santa Maria di Vendersi, sul Giarolo, il monte attorno al quale si sviluppano le tre Valli Grue, Curone e Borbera, già fra il IX e l'XI secolo.</p> <p>Le prime fonti storiche risalgono al Medioevo. Pare sia presente una citazione del formaggio Montebore a Tortona, nel 1489, nel "menù" del banchetto le nozze fra 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 e il Montebore fu l'unico formaggio presente sulla tavola nuziale.</p> <p>La produzione del Montebore cessò dopo la seconda guerra mondiale perché le valli si spopolavano e le tradizioni contadine rischiavano l'abbandono e la dimenticanza. Solamente nel 1999 Maurizio Fava, del locale Presidio Slow Food, rintraccia Carolina Bracco, ultima depositaria della tecnica casearia tradizionale, così dopo anni di oblio il Montebore è tornato ad essere conosciuto, seppur come prodotto di nicchia.</p> <p>Sulla caratteristica forma a "castelletto" esistono alcune ipotesi. La prima, sostiene che essa sia dovuta all'esigenza di non far seccare troppo il formaggio di piccole dimensioni, variabili secondo la disponibilità di latte. Sovrapponendo le forme (in altre zone del Piemonte si faceva anche con i tomini destinati alla stagionatura) il formaggio, essendo più alto, rimane più morbido se stagionato. La seconda ipotesi sostiene invece che le forme venivano sovrapposte per occupare meno spazio in cantina. Nella terza ipotesi c'è chi fa risalire l'origine di questa sagoma alla linea della torre del paesino di Montebore, una frazione del comune di Dernice.</p> <p>Bibliografia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - AA.VV., "<i>Sapore di Latte</i>", Regione Piemonte, Torino - Giovanni Del Forno, "<i>I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta</i>", Edizioni EDA, 1981 	

Descrizione		Montebore
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Misto (vaccino-ovino/caprino), Misto (vaccino-ovino) se Presidio Slow Food
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Crudo

	Umidità pasta	Molle o Semiduro (in base al periodo di stagionatura)
	Tecnologia	
	Stagionatura	Fresco o Semistagionato (in base al periodo di stagionatura)
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Piramide con base rotonda (si sovrappongono da 3 a 5 formelle di diametro differente) detta "Castellino"
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 9 ÷ 17 (diametro di base variabile)
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 3 ÷ 10
Peso	Kg	0,5 ÷ 1,2
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente (nelle produzioni fresche), lavata
	Aspetto	Leggermente rugosa quando presente (detta "camisa", legata alla stagionatura su "paglia di fieno")
	Colore	Bianca, Giallo paglierina (dopo 5÷6 giorni di stagionatura)
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Morbida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianca
	Struttura	Compatta, morbida, nelle stagionature più protratte (12÷15 giorni) tende a diventare più cremosa. Dopo lunga stagionatura è piuttosto dura.
	Unghia/Sottocrosta	n.d.
	Occhiatura	n.d.
	Erborinatura	Assente
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Abbastanza basse
	Riconoscimenti, Retrogusto	All'inizio della degustazione, è tendenzialmente latteo e burroso, mentre nel finale si percepisce la castagna accompagnata da sfumature erbacee.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, delicato e armonico
Sensazioni Trigeminali		Da leggermente piccante a piccante prolungando la stagionatura
Struttura (in bocca)		Morbida e fondente a stagionatura breve o media, Semidura o dura dopo alcuni mesi.
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio grasso

Utilizzo		Montebore
Utilizzo	In tavola	<p>Fresco, cioè a 20 giorni, il Montebore può essere consumato dagli amanti dei formaggi complessi ma delicati, che ne apprezzeranno il sapore dolce, la consistenza morbida e pastosa.</p> <p>Dopo quarantacinque/sessanta giorni il Montebore si considera di media stagionatura e dopo quattro/cinque mesi viene considerato molto stagionato e prende una consistenza maggiore.</p> <p>Nella versione "Comodà" viene utilizzato come appetizer fra le svariate preparazioni casearie di latticini "rielaborati".</p> <p>Il Montebore è perfetto come eccellenza da tutto pasto:</p>

		Fresco o morbido si abbina bene al locale miele di castagno e alla melata, alle marmellate di arancia, alla "cugnà", la tipica marmellata piemontese a base di mosto d'uva, cui dona la piacevolezza del proprio gusto fine e delicato, ama le noci, i fichi, le ciliegie in agrodolce, l'uva rosata, scoprendosi così una possibilità a tutte le stagioni della natura.
	In cucina	Stagionato ama gli sfornati, condisce le paste ripiene, gli gnocchi, il riso con un'accesa armonia di sapido, di leggero piccante, elegante, discreto, profumato. Non teme accostamenti con pere caramellate, piccanti di zenzero o peperoncino, o ciliegie in agrodolce; con "sbrisolona" salata di fave e mandorle ha un'anima stuzzicante, con il "capunet", il tipico involtino della zona a base di carne di maiale e verza, diventa salsa; ama gli sfornati di zucca, di carciofi, di zucchine, di cardi. Dopo una stagionatura di sei mesi diventare piccante e ideale per la grattugia
Abbinamenti	Vino	Vini bianchi autoctoni. L'abbinamento di elezione è il Timorasso, bianco, asciutto e di buona alcolicità, prodotto nella medesima zona, oppure l'Erbaluce di Caluso.
	Miele / Confetture	Miele di castagno, melata, marmellate di arancia, "cugnà" (la tipica marmellata piemontese a base di mosto d'uva)
	Frutta	Noci, fichi, ciliegie in agrodolce, uva rosata.
	Pane	

Produzione		Montebore			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	75	≤ 25	≤ 25	
	% q.tà (Presidio Slow food)	60÷75	40÷25		
	Provenienza	Stalla o pascolo			
	Munte	Due o più munte			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Le munte non immediatamente precedenti alla caseificazione devono essere conservate in frigo latte a 4 °C			
	Aggiunte				
Coagulazione	Temperatura	35 ÷ 37 °C			
	Tempo	35 ÷ 40 minuti			
	Tipo di caglio	Di vitello			
Rottura coagulo	Dimensione	Avviene in due tempi: il primo con spada o lira, a granuli grossolani, a cui fa seguito una sosta breve; il secondo taglio con lira o spannarola per ottenere, a fine lavorazione in caldaia, granuli di cagliata di dimensione tra "mais" e "nocciola". Successivamente è preferibile lasciare a riposo la cagliata sotto siero per circa 20 minuti.			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	La cagliata estratta si dispone in formine in plastica alimentare di tre dimensioni diverse con diametri di 9, 13 e 15 cm in modo da ottenere tre tipologie di piccoli formaggi. Ancora negli stampi i formaggi rimangono in caseificio o in un locale di stufatura (22÷25 °C) per 12÷24 ore. Terminata la stufatura, si passa alla salatura a secco o in salamoia. Generalmente a 4÷6 ore dalla salatura a secco, o a 1÷2 ore dalla salatura in salamoia, i formaggi sono lavati con acqua tiepida, leggermente salata. Si sovrappongono le forme di dimensioni decrescenti effettuando il cosiddetto "Castellino" (in alcuni casi l'impilamento può arrivare sino a 5 formaggi di dimensioni differenti).			
Stagionatura	Tempo minimo	5 ÷ 6 giorni nella versione "Morbido",			

		<p>≥ 25 giorni nella versione "Stagionato", ≥ 6 mesi nella versione "Comodà" (sott'olio).</p>
	°C - UR%	In ambienti a 12±17 °C con UR 80-85 %, su assi in legno di ciliegio o carpino nero
	Cura forma	Durante la stagionatura, si devono effettuare lavaggi dei <i>castellini</i> con acqua, o acqua e sale per eliminare le eventuali muffe indesiderate e dare alla crosta l'aspetto "lavato" di colore giallo-aranciato.
Commercializzazione		<p>Una versione storica del Montebore è quella definita "sott'olio", praticata solamente quando il formaggio ha raggiunto una stagionatura di oltre 6 mesi, con significativi abbassamenti di umidità che ne consentirebbero esclusivamente la "grattugia".</p> <p>A questa stagionatura il formaggio, eliminata la crosta superficiale, grattugiato e/o sminuzzato, viene posto in vasi di vetro a chiusura ermetica con l'aggiunta di olio di oliva "a copertura", prendendo la menzione di "comodà".</p>

MIT