

*Categoria: Formaggi*

*Nome del prodotto: Montebore*

*Caratteristiche:*

Formaggio un tempo prodotto con latte esclusivamente di pecora, in tempi recenti con latte misto di vacca (% dominante) e di pecora. Il latte utilizzato proveniva dalle razze presenti sul territorio e cioè: razze bovine (bruna alpina, tortonese, genovese, cabannina e loro incroci) o razze ovine. Sporadicamente veniva immesso un minimo di latte di capra.

*Metodiche di lavorazione:*

La miscelata di latte crudo variabile nella sua percentuale veniva scaldata fino ad una temperatura di 30° circa e di seguito aggiunto il caglio nella misura di tre ml. per ogni dieci litri di latte. La rottura della cagliata avveniva dopo circa un ora dal rapprendimento ottenendo dei grumi grossi come un noce. Gli utensili utilizzati erano di legno, preferibilmente di carpino nero. Veniva poi osservato un riposo di venti minuti. La pasta scolata e messa nei ferslin (forme cilindriche di legno) andava successivamente girata, l'operazione veniva ripetuta più volte nell'arco di mezz'ora. Il prodotto ottenuto doveva essere fatto riposare per circa dieci ore in luogo fresco e asciutto. Dopo avveniva la salatura, le forme fatte riposare per quattro cinque ore in contenitori di legno posti in pendenza. Le forme venivano successivamente lavate in acqua tiepida e leggermente salata.

*Zone di produzione:*

Montebore frazione di Dernice nella comunità montana della valli Curone, Grue, Ossona. Comuni limitrofi dell'omonima alta valle, Val Borbera e Valle Spinti.

