

Un raro formaggio della Provincia di Alessandria: il Montebore, dall'omonima frazione del paese di Dernice, in Val Curone.

Già conosciuto nel XII secolo, esportato per secoli in Liguria e Lombardia, questo formaggio ha conosciuto un periodo di abbandono fino a pochi anni addietro, quando è stato riscoperto grazie anche all'interessamento di Slow Food, che ne ha fatto uno dei protagonisti di Cheese '99.

Una fama meritata, peraltro, per l'originalità di questo formaggio a latte crudo dalla forma unica (un tronco di cono a gradoni, modellato sul rudere del castello del paese), composto al 75 % di latte vaccino di razza tortonese e al 25 % di latte ovino di razze miste. Il sapore antico del Montebore può essere gustato fresco, semi-stagionato (15 giorni) o da grattugia.

Il recupero di questo prodotto ha significato anche un importante tentativo di salvare le antiche tradizioni agricole della zona, rivitalizzando i pascoli e cercando di preservare la preziosa razza bovina tortonese ridotta a poche decine di esemplari.

Vale la pena visitare queste splendide valli al confine con la Liguria, alla ricerca dei prodotti tipici.