



Il y a des fromages anciens qui racontent une histoire. Qui ont lutté pour ne pas s'éteindre. Et qui, grâce à la ténacité et à la passion de certains producteurs, continuent à vivre.

L'un d'eux est le Montébore, le fromage le plus rare au monde.

Prend son nom d'un petit village du Val Curone, sur la ligne de partage des eaux entre les vallées du torrent Grue et du fleuve Borbera, un coin du Tortonese (dans le territoire piémontais entre la Ligurie et la Lombardie).

Le premier témoignage de son existence remonte au XII<sup>e</sup> siècle, lorsqu'un riche seigneur de Tortona envoya une cinquantaine de formes en hommage à un haut prélat. Le Fromage Montébore est réalisé en mélangeant du lait cru : pour 70% de vache et pour le restant 30% ovin.

Le caillé, cassé avec une cuillère en bois, est placé dans les briquettes, retourné et salé. Extraites du moule, trois formes au diamètre décroissant sont placées pour affiner, l'une sur l'autre, d'une semaine à deux mois.

La croûte est d'abord lisse et humide, puis, avec l'affinage, elle devient plus sèche et ridée.

La couleur va du blanc au jaune paille. La pâte est lisse ou légèrement regard, de couleur blanche en différentes nuances.

Ce n'est qu'à la fin des années 1990 que deux vieilles dames, dernières dépositaires de la technique fromagère traditionnelle, ont réussi à récupérer le "savoir" de cette ancienne caséification.

Le seul producteur au monde du Montèbore est la Cooperativa Agricola Valle Nostra grâce à laquelle il est devenu un Presidio Slow Food.

La forme curieuse, également appelée "a castellino", s'inspire probablement de l'ancienne tour en ruine du château de Montèbore.

La dégustation laisse place à des notes de lactique acide si la maturation est courte, tandis que si elle est un peu plus poussée, vous pouvez sentir d'élégants parfums de lait cuit, beurre fondu, noisette grillée et châtaigne

**Comment manger le Montèbore:**

Excellent en tout repas, le Montèbore est exalté par des miels ou des confitures d'oranges, des gelées de fruits et des fruits secs ou caramélisés.

Également idéal comme farce pour gnocchi et rouleaux de viande et de chou, comme cœur des tourtes de légumes et pour donner de la personnalité à un risotto à la courge