

## Categoria D

### 1) CATEGORIA: FORMAGGI

### 2) NOME DEL PRODOTTO: MONTEBORE

### 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

#### **Caratteristiche**

Il *Montebore* è un formaggio a latte misto vaccino e 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).

*Dimensioni:* peso da 0,5 a 1,2 kg, scalzo da 3,0 a 10,0 cm, diametro di base variabile da 9,0 a 17,0 cm.

*Crosta:* assente nelle produzioni fresche, leggera e tendenzialmente bianca/paglierina e leggermente rugosa (detta “camisa”, legata alla stagionatura su “paglia di fieno”) nel formaggio dopo 5–6 giorni di stagionatura.

*Pasta:* bianca, compatta, morbida, nelle stagionature più protratte (12–15 giorni) tende a diventare più cremosa.

*Sapore:* dolce di latte, delicato con richiami alle essenze foraggiere di collina e montagna.

#### **Metodiche di lavorazione**

*Preparazione del latte:* si impiega latte crudo di due o più munte, le munte non immediatamente precedenti alla caseificazione devono essere conservate in frigo latte a 4 °C.

*Coagulazione:* temperatura del latte 35–37 °C, la quantità di caglio (animale) deve essere sufficiente per una coagulazione in circa 35–40 minuti.

*Lavorazione in caldaia:* la rottura della cagliata viene effettuata con un primo taglio con spada o lira, a dimensioni di granulo grossolano a cui fa seguito una sosta breve. Segue un 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:* la cagliata estratta si dispone in formine in plastica alimentare di tre dimensioni diverse con diametri di 09, 13 e 15 cm in modo da ottenere tre tipologie di piccoli formaggi. I formaggi negli stampi permangono in caseificio o in un locale di stufatura (22–25 °C) per 12–24 ore. Terminata la stufatura, si passa alla salatura a secco od in salamoia. Generalmente a 4–6 ore dalla salatura a secco ed a 1–2 ore dalla salatura in salamoia, i formaggi sono lavati con acqua tiepida, leggermente salata, e 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:* la stagionatura può variare da un minimo di 5-6 giorni nelle versioni “Morbido”, a un minimo di 25 giorni per le versioni “Stagionato”. Il locale di stagionatura deve avere una temperatura compresa tra 12 e 17 °C, e un’umidità relativa dell’80–85 %. Durante la stagionatura, si devono effettuare lavaggi dei castellini con acqua o acqua e sale per eliminare le eventuali muffe indesiderate e dare alla crosta l’aspetto “lavato” di colore giallo – aranciato. Una versione storica del Montebore è quella definita “sott’olio”, è possibile l’elaborazione del formaggio Montebore solamente quando ha raggiunto significativi abbassamenti di umidità che consentano esclusivamente la “grattugia”. Il formaggio, asportato della crosta superficiale, grattugiato e/o sminuzzato, viene posto in vasi di vetro a chiusura ermetica con l’aggiunta “a copertura” di olio di oliva. Il formaggio *Montebore* prende in questi casi la menzione di “comoda”.

### 4) ZONA DI PRODUZIONE

Territorio della Comunità Montana Terre del Giarolo

### 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L’IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Caldaie in rame, tele di sgrondo in tessuto, assi di stagionatura in legno (es. ciliegio o carpino nero).

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Dopo anni di oblio, il *Montebore* negli ultimi dieci anni, è tornato ad essere conosciuto, seppur come prodotti di nicchia. Un tempo era famoso nel Genovese, nell'Alessandrino sud occidentale e nel Pavese. Le prime fonti storiche risalgono al Medioevo. Pare sia presente una citazione del formaggio Montebore in un documento datato 1300; un "menù" di un banchetto tenutosi in zona di produzione.

Sulla caratteristica forma a "castelletto" esistono due 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.

Bibliografia:

AA.VV., *Sapore di Latte*, Regione Piemonte, Torino

Giovanni Del Forno, *I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Edizioni EDA, 1981

## DEROGHE

<b>1) NOME DEL PRODOTTO: MONTEBORE</b>
<b>2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA</b>
Caldaie in rame, tele di sgrondo in tessuto, assi di stagionatura in legno (es. ciliegio o carpino nero).
<b>3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI</b>
<b>Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione</b>
Non ci sono rischi e pericoli diversi da una normale produzione casearia.
<b>Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene</b>
Non evidenziando rischi e pericoli particolari collegati a fasi di processo o attrezzature/superfici, delle corrette buone prassi igieniche normalmente applicate in una produzione casearia sono sufficienti.
<b>4) RIFERIMENTI NORMATIVI</b>
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
<b>5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI</b>
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
<b>6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA</b>
Il <i>Montebore</i> , prodotto con latte rispondente ai requisiti sanitari vigenti, risponde ai requisiti di salubrità e sicurezza previsti dalla vigente normativa. Non vi sono fasi del processo produttivo che evidenzino criticità particolari.