

Cosa mangiare in Val Curone, terra patria del Montebore e del Salame Nobile

5 Ottobre 2024

di **Patrizia Ferlini**



ALESSANDRIA - La vallata percorsa dal torrente Curone è un territorio di confine. In quanto tale è possibile trovare sulle tavole interessanti influenze culinarie. Facente parte del territorio delle Quattro Province a confine tra Alessandria, Pavia, Piacenza e Genova, la Val Curone è rinomata per prodotti d'eccellenza e ristoranti storici. Vale la pena visitarla anche solo per una merenda con vista su vigneti e frutteti? Sì, senza dubbi e riserve.

IL MONTEBORE

Un formaggio che rimanda a lauti banchetti e matrimoni per via della sua caratteristica forma a torta nuziale. Il Montebore è un'eccellenza riscoperta del paese di Dernice sul crinale che separa la Val Curone dalla Val Borbera, in provincia di Alessandria.

L'antica ricetta tradizionale era infatti custodita dalle signore locali che l'hanno condivisa con la filiera casearia della comunità montana delle Valli Curone, Grue, Ossona, Borbera e Spinti per riprenderne la produzione sul finire degli anni '90.

Il Montebore è storicamente conosciuto grazie a Leonardo da Vinci, colui che lo portò al banchetto di nozze di Isabella d'Aragona e Gian Galeazzo Sforza. Un prodotto a base di latte vaccino, ovino e caprino e viene consumato fresco o a media stagionatura.

DOVE MANGIARE IL MONTEBORE

Lo si degusta nei più vari taglieri della Val Curone, ma da provare è la versione del Ristorante Corona di San Sebastiano Curone. "I" gnocchi del Corona al Montebore (12,00 euro) sono un must della cucina locale. Già che si è qui, tanto vale non perdersi i gelati artigianali del Corona.



"I" gnocchi del Corona al Montebore Ristorante Corona

IL SALAME NOBILE DEL GIAROLO

Ai piedi del Monte Giarolo viene preparato un salame che prevede l'utilizzo delle sole parti nobili del maiale. Per soddisfare il palato e l'estetica degli aristocratici del primo Novecento, apparvero sulle tavole anche i giarolini, i cacciatori più consoni alle eleganti tavole imbandite a festa.

Secondo il Consorzio le carni devono essere tagliate al coltello e private di tendini e nervi. La marinatura della carne avviene con sale, pepe, aglio e vino rosso di marca Obertenga. Dopo le varie preparazioni, si conclude con l'insaccatura nel budello naturale con legatura a mano. Terminata la stagionatura, che può arrivare fino a diciotto mesi, è pronto ad essere consumato.

Come accade per i salami classici, anche in questo caso è il Cucito a esprimere al meglio l'essenza del Nobile del Giarolo grazie alla dilatazione dei tempi di stagionatura che possono

raggiungere i due anni.



Salame nobile del Giarolo Salumeria Mutti

DOVE MANGIARE IL SALAME NOBILE DEL GIAROLO

È onnipresente in qualsiasi carta del territorio. ogni tagliere che si rispetti lo annovera tra le proprie componenti. Le realtà produttive più rinomate contano la Salumeria Mutti, Terre di Sarizzola e la Macelleria Botti. Per degustarlo in un contesto d'alta quota, la scelta non può che ricadere su La Baita di Fabbrica Curone. Un luogo dove trovare la cucina locale stagionale realizzata in casa dalla A alla Z, nonché un ottimo salame Nobile del Giarolo.



La Baita Fabbrica Curone tagliere di salumi

TARTUFO DEL GIAROLO

Il trittico della Val Curone si chiude in bellezza con un pregiato prodotto locale: il tartufo. Una

tradizione talmente sentita da rendere San Sebastiano Curone uno dei maggiori centri tematici del nord Italia con la mostra mercato che si tiene ogni anno a novembre. Tartufi bianchi e neri che vengono battuti all'asta a cifre da capogiro per aggiudicarsi solo il meglio.

Un prodotto che non ha nulla da invidiare ai più rinomati e conosciuti vicini di casa piemontesi. Anche perché solo in questa Valle dei Tartufi si producono tre varietà il bianco, il nero e lo scorzone, rendendola unica in tutta la regione.



Tartufo del Giarolo

DOVE MANGIARE IL TARTUFO DEL GIAROLO

Per versioni di piatti a base di tartufo e prodotti a km 0 è da provare la Foresteria La Merlina. A Dernice e dintorni hanno saputo farsi un nome grazie alla bontà delle loro materie prime che nel periodo autunnale si arricchiscono con il tartufo del Giarolo. Sformatini di verdure, paste fresche e vincenti accoppiate con il Montebore lo rendono uno dei luoghi da non

perdere in Val Curone.



Tartufo del Giarolo a La Merlina