



COMUNICATO STAMPA

MONTEBOREÈ

Garbagna - Montebore (Dernice) Sabato 31 agosto e Domenica 1 settembre 2019

Sabato 31 agosto a Garbagna e **domenica 1 settembre** sulla rocca di Montebore di Dernice si terrà la **sesta edizione** di **MONTEBOREÈ**.

Protagoniste le attività agricole e artigianali che negli ultimi venti anni sono state recuperate e rivitalizzate grazie all'impegno e al lavoro di imprenditori e amministratori locali.

I borghi di Garbagna e Montebore "vegliano" sul territorio che produce il formaggio Montebore, il Salame Nobile del Giarolo, la carne all'erba, il tartufo bianco delle terre del Giarolo, la ciliegia di Garbagna, le pesche di Volpedo, i vini bianchi e rossi dei Colli tortonesi. Camminando per le vie dei borghi, si potranno apprezzare il lavoro e gli antichi saperi di chi ha vissuto e di chi, ancora oggi, vive e presidia questo lembo di Appennino.

L'evento nasce per essere occasione di festa e di confronto sul territorio e sulle sue produzioni casearie: l'edizione di quest'anno ospita **Alberto MARCOMINI** esperto caseario di fama internazionale che presenterà il suo ultimo libro:

"Camminare la TERRA dei FORMAGGI" - Diario di Bordo di un maitre fromager italiano;

Saranno presenti inoltre **Filippo BARBERA** Professore di Sviluppo Locale all'Università degli Studi di Torino, la **Condotta tortonese di Slow Food**, **Gian Paolo REPETTO** "vignaiolo" del Timorasso e Presidente del Consorzio di Tutela Vini Colli Tortonesi, ma anche produttori e protagonisti del territorio perché la festa è pensata soprattutto per loro. Il Montebore è un'eccellenza frutto di un lavoro archeologico nel recupero di saperi e sapori antichi e porta con sé una storia che si innesta in quella locale e del territorio. I protagonisti di questo confronto degusteranno e commenteranno, sul palco del Teatro all'aperto di Garbagna, i formaggi presentati da ogni produttore del territorio, riflettendo su un ampio spettro di contenuti: la storia più antica del territorio, il recupero dell'antica arte casearia per la produzione di pregio di formaggi di grande qualità, gli aspetti socio-culturali ed enogastronomici dei prodotti di una tradizione molto ben connotata geograficamente e culturalmente.

Il primo appuntamento è quindi Sabato 31 agosto, a Garbagna:

dalle ore **18,00**: esposizione dei produttori locali in piazza Doria;

dalle ore **21.30 Degustazione a più voci**: protagonisti Alberto Marcomini, Filippo Barbera e attori del territorio, nell'angolo suggestivo di Piazzetta Rovelli, teatro naturale nel nucleo antico del borgo. Al termine del dibattito verrà assegnato il premio *Appennino di Montebore* agli Amici di Montebore. .

Il secondo appuntamento è Domenica 1 settembre, a Montebore; a partire dalle ore 10.00:

oltre alle passeggiate, dalle prime ore del mattino fino al calar del sole, e l'animazione con asini per bambini a cura de "La Stalla dei Ciuchi" nel Borgo di Montebore si riuniranno i produttori. I produttori **di** Montebore insieme ai produttori **del** Montebore si ritroveranno sul vecchio sentiero dalla " Rocca" a Palazzo Malaspina, dalla "Costa" fino a "Parogna" di Dernice (AL) per **cucinare** e **degustare** quegli antichi sapori che per secoli hanno caratterizzato il territorio dell'antica "Rocca" di "*Folchetto Malaspina*", l'eroe triste del romanzo storico dello scrittore ottocentesco **Carlo Varese** che in questi luoghi aveva individuato i resti dell'antico Castello .

Consorzio Formaggio Montebore - Il Presidente Carlo Buscaglia

Comune di Dernice - Il Sindaco Carlo Buscaglia

Comune di Garbagna - Il Sindaco Fabio Semino

Consorzio di Tutela Vini dei Colli Tortonesi – Il Presidente Gian Paolo Repetto

Strada del Vino e dei sapori Colli Tortonesi – Il Presidente Walter Massa

Condotta Tortonese di Slow Food – Marco Dellerà

Pro Loco Dernice

Pro Loco Garbagna

Chi è **Alberto Marcomini** :

I formaggi una passione di sempre

Padovano di nascita, è la Toscana la terra in cui nasce la sua passione per il mondo caseario. Una passione che lo porterà a cambiare vita in maniera radicale. Siamo agli inizi degli anni Ottanta e ci troviamo ad Anghiari, provincia di Arezzo. “Vivevo in questo splendido angolo di Toscana – ci racconta Marcomini – dove avevo comprato due ettari di terra, che avevo messo a disposizione di un pastore sardo e delle sue pecore. In cambio di questo pascolo il pastore mi regalava alcune caciotte. Mi appassionai così al formaggio e alla sua produzione e decisi di cambiare vita”. Potrebbe sembrare un capriccio, una sbandata del momento. Alberto, al contrario, fa sul serio. Va in Francia, dove decide di frequentare la scuola di affinatori *Confrèrie des Chavalier du Taste-Fromage de France*. È il 1984 e, già da due ha fondato una piccola attività di ricerca di prodotti di altissima qualità chiamata “Sapori Toscani”, che inizia a farlo comparire nelle più importanti riviste di settore. Uno dei salti fondamentali dell’ecclettico padovano è il 2000 quando pubblica il primo libro, “Il talent scout dei formaggi”. È una piccola svolta, perché il libro riscuote un grandissimo successo e Marcomini inizia a girare l’Italia sulle tracce dei formaggi migliori della Penisola. È un viaggio affascinante che lo porta a conoscere tante persone e tante realtà produttivi che ne affinano ancora di più la professionalità e la conoscenza dell’arte casearia. Il successo dell’attività pubblicistica e giornalistica di Marcomini conosce l’apice nel 2001 quando il Gambero rosso gli dedica la copertina. È un altro passaggio importante perché da lì inizia una collaborazione con la prestigiosa testata e si aprono molte altre porte importanti sempre nel mondo giornalistico. Oltre alla carta stampata c’è anche la televisione, con la collaborazione, già alla fine degli anni Novanta fa parte del progetto de “La vecchia fattoria, poi arriverà “Gusto” del TG5, ad “Uno Mattina Estate” e alcune apparizioni su “Linea Verde”. Il successo diciamo pubblico non spegne il fuoco che, a distanza di anni, continua ad ardere nel cuore di Marcomini: quello per l’amore dei formaggi e la volontà di farli conoscere sempre di più come elementi della storia e della tradizione di un territorio. Con questo spirito nasce, ormai quasi un decennio fa, Formaggi in villa, la rassegna dedicata ai migliori formaggi nazionali che, dal 2017, si svolge nello splendido scenario di Villa Farsetti a Santa Maria di Sala, Venezia. Una kermesse dedicati al meglio del mondo caseario italiano che è un po’ il fiore all’occhiello dell’attività di Marcomini e cresce, anno dopo anno, incontrando il favore di produttori, selezionatori, chef, esperti del settore.

ALBERTO MARCOMINI

CAMMINARE LA TERRA DEI FORMAGGI

DIARIO DI BORDO
DI UN MAÎTRE FROMAGER
ITALIANO



INTERFERENZE

CINQUESENSI EDITORE

PROGRAMMA DETTAGLIATO

SABATO 31 AGOSTO a GARBAGNA DALLE ORE 18.00

Il primo appuntamento è per Sabato 31 agosto

Dalle ore 18:00 in Piazza Doria:

Degustazione e vendita del Formaggio Montébore e delle altre eccellenze del territorio presso gli stand dei produttori locali

Dalle ore 19:30

Ricette tipiche a base di Montébore nei ristoranti e negli agriturismi di Garbagna e del territorio

Ore 21.30 in Piazzetta Rovelli nel teatro naturale nel nucleo antico del borgo:

- **Presentazione del libro** appena edito di **Alberto Marcomini**
“Camminare la **TERRA dei FORMAGGI**” - Diario di Bordo di un maitre fromager italiano

- “**Degustazione a più voci**” sul tema: “**MONTEBORE, il formaggio ritrovato – produzioni casearie del territorio**”:

protagonisti **Alberto Marcomini** (esperto caseario e critico gastronomico), **Filippo Barbera** (Prof Università di Torino) , **Gian Paolo Repetto** (vignaiolo del Tortonese e Presidente Consorzio di Tutela Vini Colli Tortonesi) e la **Condotta Tortonese di Slow Food**.

Ogni produttore presenterà il proprio formaggio che sarà degustato e abbinato ad un vino del territorio.

Premiazione:

In chiusura verrà assegnato il Premio Appennino di Montébore agli Amici del Montébore, con opere in terracotta del ceramista Fabio Lugano di Volpedo.

Lo stesso premio verrà consegnato domenica a Montebore, anche ai "**Custodi di Montebore**", le persone che risiedono e producono stabilmente in questo borgo appenninico, tenendolo ancora in vita.

Degustazione:

A fine evento in Piazza Doria si potranno degustare il risotto al Montebore e i formaggi presentati sul palco.

PROGRAMMA DETTAGLIATO

DOMENICA 1 SETTEMBRE a MONTEBORE DALLE ORE 10.00

Il secondo appuntamento è per Domenica 1 settembre a MONTEBORE

Ore 10.00

- **Trekking storico – naturalistico “IL SENTIERO DEL TIMO SELVATICO”** a cura dell’associazione Calyx Turismo (Info su: www.calyxturismo.blogspot.com)
- **Escursione guidata in E-Bike “Alla festa del Montebore in E-Bike”** a cura di Bikevalborbera (info su <https://www.facebook.com/bikevalborbera/>)
- **Escursione guidata in mountain bike** con i ragazzi della Borberissima (info su <https://www.facebook.com/borberissima/> oppure Matteo 3450474337)
- **“BUONGUSTO MONTEBORE”**: Dalle 11:00 alle 23:00 piatti a base di Montébore da gustarsi con i vini dei Colli Tortonesi, il Salame Nobile del Giarolo, il pane Grosso di Tortona le birre artigianali e molte altre specialità del territorio.
- Nel pomeriggio prova di mungitura e passeggiata a dorso d’asino per i bambini a cura de **“la Stalla dei Ciuchi”**
- **Musica** per tutto il giorno e alla sera spettacolo di cabaret con **Gigi Rock**