



# AAA. Pecora da Montébore cerca famiglia adottiva pari requisiti.

Adottare una pecora da Montébore, una **pecora DOC**, per riservarsi un prodotto raro e di produzione limitata, un formaggio unico al mondo, prodotto in un solo caseificio artigianale, solamente per un numero qualificato ed esigente di amici dei cibi eccellenti.

## Il Montébore è il formaggio più raro del mondo:

adottare una pecora da Montébore, che vivrà libera nei pascoli appenninici della "Cooperativa Vallenostra" di **Mongiardino Ligure (AL)**, significa riservarsi parte di una produzione eccezionale e raffinata, per sé, per la famiglia, per gli amici, per un dono di qualità e di valore.

Le pecore non sono tutte uguali e non è uguale il latte che producono: per un Montébore perfetto occorre un latte ugualmente perfetto, nutrito di questi pascoli salienti, del profumo del timo, della mentuccia, del radicchio, dell'erica, del cardo, dell'acetosella, di quest'aria unica al mondo, l'aria della **Val Borbera**, di un microclima che fa sbocciare l'erba più succulenta, più profumata, per un latte schiumoso e ricco di fragranze preziose e generose.



**Il latte per produrre il Montébore non si acquista:** lo producono le pecore e le belle mucche brune dell'agriturismo Vallenostra, che **vivono in piena libertà** in questa vallata lontana dal tempo e dalla frenesia incosciente che trasforma gli alimenti in pallide imitazioni del cibo vero.



Con soli **100 euro**

all'anno, gli **Amici del Montébore** e di tutto il cibo "lento", bio e di qualità, testimonieranno concretamente l'amore per la terra, per le tradizioni, per l'eccellenza gastronomica dell'Italia.



Una volta l'anno, nel giorno della **festa del Montébore**, le famiglie adottive, che possono essere gruppi famigliari ma anche gruppi di amici o associazioni, potranno condividere una giornata fra il caseificio, l'agriturismo e l'osteria, incontrare le belle e miti artigiane che producono il formaggio Montébore, presidio Slow Food: **verrà loro consegnato il cesto qualità Vallenostra contenente le forme di Montébore, di altri formaggi prodotti dalla Cooperativa (secondo la disponibilità del periodo), torte di ricotta, miele o confettura e il famoso vino Timorasso**, del valore corrispondente alla somma associativa. Le pecore da Montébore **possono anche essere adottate per fare un dono**, per sottolineare una ricorrenza: sono per sempre più di un gioiello, sono la parte microscopica ma fondamentale di una cultura del vivere originale, italiana, non globalizzata.

La festa del Montébore prevede anche l'**invito a colazione e pranzo per l'intestatario** dell'adozione ma la festa è aperta a tutti. **Sarà possibile far visita alla propria pecora**, nell'alto pascolo dell'Azienda Agricola, **assistere alla preparazione del formaggio**, conoscere le mucche da latte: un breve viaggio, poco lontano dalla città ma lontanissimo nel tempo, la riscoperta di una tradizione contadina autoctona che abbiamo rischiato di smarrire per sempre.

**Il Montébore è un sopravvissuto, parla del passato, ha lottato per non conoscere l'estinzione, per non sparire dal mondo del gusto e della qualità. Merita rispetto, chiede consapevolezza.**

**Vallenostra:** agriturismo, caseificio e osteria

Cascina Valle 1 - Mongiardino Ligure (AL) - tel. 0143.94131

Adotta su: [www.vallenostra.it](http://www.vallenostra.it)