

Montebore

It is considered the cheese more rare in the world, made on the occasion of the marriage of Isabella of Aragon and Gian Galeazzo Sforza, niece of Ludovico il Moro, Duke of Milan, with the exception of Ceremonies: Leonardo da Vinci.

The cheese is produced in the Piedmont area of Tortona - Alexandria, extinct during the Second World War, and 'was exhumed from the sole producer Roberto Grattone.

Its composition and 'raw milk, 70% of cows and 30% of sheep and its shape is reminiscent of the castle ruins of Montebore, Village of Dernice in Val Curone, from which it takes its name.

E' considerato il formaggio piu' raro al mondo, realizzato in occasione delle nozze di Isabella d'Aragona e Gian Galeazzo Sforza, nipote di Ludovico il Moro, Duca di Milano con Cerimoniere d'eccezione: Leonardo da Vinci.

Il formaggio viene prodotto nella zona piemontese di Tortona - Alessandria, estinto durante la seconda guerra mondiale, e' stato riesumato.

La sua composizione e' il latte crudo, 70 % di vacca e 30% di pecora e la sua forma ricorda quella del Castello diroccato di Montebore, Frazione di Dernice in val Curone, dal quale prende il nome.

[http://it.wikipedia.org/wiki/Montebore_\(formaggio\)](http://it.wikipedia.org/wiki/Montebore_(formaggio))

