



UNC
CONSUMATORI.IT

Murazzano DOP

24 Marzo 2012



Latte: ovino, con eventuali aggiunte vaccine

Pasta: molle

Stagionatura: 4-10 giorni

Carta d'identità

È la più antica e prelibata tra le Robiole del Piemonte. Le sue origini risalgono addirittura ai Celti: il termine "Rubeola" stava infatti ad indicare il tipico colore rossiccio assunto dalla crosta del formaggio quando la stagionatura veniva prolungata nel tempo. Nelle Langhe il Murazzano è quasi l'emblema di una radicata tradizione contadina che vede nella robiola un'essenziale fonte di sostentamento, frutto del duro lavoro della terra. Non ci si deve quindi stupire se le origini sono ammantate di leggenda. La più celebre tra tutte narra le peripezie di un tal Gioanin di Murazzano. Questi era un ragazzo lasciato dal padre a guardia delle tome; durante la sua attività venne beffato da un corvo che, penetrato nella casera, fuggì con una forma stretta nel becco. Gioanin lo inseguì per colline e valloni sino al forte di Ceva, famigerato rifugio di demoni e di streghe. Tra le mura in rovina trovò una tavola preparata per due; il giovane si sedette, stanco e affamato, gettandosi sull'abbondante cibo. Tra tuoni e fiamme ecco allora apparire Satana in persona che apostrofò l'incauto ragazzo con la seguente frase: "Hai mangiato il mio pranzo dovrai seguirmi all'inferno!" Gioanin, senza perdersi d'animo, chiese allora la grazia di poter bere ad un pozzo prima di iniziare il tremendo viaggio. Satana glielo concesse ma il giovane, con scaltrezza, lo fece precipitare nell'acqua essendo a conoscenza del fatto che i diavoli non sanno nuotare. Il furbo Gioanin fu quindi in grado di barattare la salvezza del demone con la propria libertà, la restituzione della toma ed un sacco di monete d'oro. La Robiola di Murazzano, che quindi si può ben definire "un formaggio da favola", si presenta all'origine fresca e grassa, prodotta nel caratteristico formato tondo e compatto. Secondo la tradizione dovrebbe essere utilizzato solo latte di pecora ma, recentemente, le forti richieste di mercato hanno imposto l'uso di una parte di latte bovino.

Il decreto presidenziale che attesta la denominazione d'origine di questa preziosa toma fissa le percentuali massime di latte non ovino da utilizzare, collocandole al di sotto del 40%. Normalmente il Murazzano viene consumato alla conclusione del pasto, in assoluta solitudine o abbinato ad altri formaggi piemontesi. Ideale è la degustazione con pepe e olio extravergine di oliva. Per quanto concerne i vini non ci si dovrebbe allontanare dalle Langhe; notevole è l'abbinamento con il Barbera d'Alba.

D.P.R. 16.12.82

Riconoscimento della denominazione di origine del formaggio "Murazzano"

Art. 1 - È riconosciuta la denominazione di origine del formaggio "Murazzano" il cui uso è riservato al prodotto avente i requisiti fissati con il presente decreto con riguardo ai metodi di lavorazione ed alle caratteristiche organolettiche e merceologiche derivanti dalla zona di produzione delimitata nel successivo art. 3.

Art. 2 - La denominazione di origine "Murazzano" è riservata al formaggio avente le seguenti caratteristiche: formaggio grasso a pasta fresca, prodotto con latte ovino in purezza o con latte misto ovino in misura minima del 60% con eventuali aggiunte di latte vaccino in misura massima del 40%.

L'alimentazione del bestiame ovino ed eventualmente vaccino deve essere costituita da foraggi verdi od affienati provenienti dalla zona di produzione.

Nella produzione viene impiegato latte proveniente da due mungiture giornaliere.

Si produce per l'intero arco dell'anno.

Il latte deve essere coagulato ad una temperatura di 37°C circa con caglio liquido.

Il formaggio deve essere prodotto con una tecnologia caratteristica utilizzando forme cilindriche a fondo forellato. Durante il periodo di stagionatura il formaggio deve essere giornalmente lavato rapidamente con acqua tiepida.

La salatura deve essere effettuata a secco.

Periodo di stagionatura da quattro a dieci giorni.

È usato come formaggio da tavola e presenta le seguenti caratteristiche:

forma: cilindrica con facce piane, leggermente orlate;

dimensioni: diametro di 10-15 centimetri circa, scalzo di 3-4 centimetri circa con variazioni in più o in meno in rapporto ai mezzi tecnici di produzione;

peso: da 300 a 400 grammi;

colore della pasta: morbida, leggermente consistente, a volte con alcune occhiature, finemente granulosa; non vengono usati né pigmenti coloranti né aromi particolari;

confezione esterna: forma priva di crosta, a volte di colore bianco latte per le forme fresche, a volte con una leggera patina di colore paglierino chiaro per le forme più stagionate;

sapore: fine, delicatamente profumato e con gradevole sapore che ricorda il latte ovino;

grasso sulla sostanza secca: minimo 50%. Il formaggio "Murazzano" prodotto al 100% con latte ovino con titolo di grasso sulla sostanza secca minimo 53% può portare sulla confezione o su apposita etichetta la menzione di "latte di pecora".

Art. 3 - La zona di produzione ivi compresa la stagionatura comprende gli interi territori amministrativi dei comuni di: Arguello, Belvedere Langhe, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Camerana, Castelletto Uzzone, Castellino Tanaro, Castino, Ceretto Langhe, Cissone, Cortemilia, Cravanzana, Feisoglio, Gorzegno, Gottasecca, Igliano, Lequio Berria, Levice, Marsaglia, Mombarcaro, Monesiglio, Murazzano, Niella Belbo, Paroldo, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Prunetto, Roascio, Sale Langhe, Saliceto, San Benedetto Belbo, Serravalle Langhe, Somano, Torre Bormida, Torresina, Ciglié Roccaciglié, Albaretto Torre, Rocchetta Belbo, Benevello, Montezemolo, Sale San Giovanni, Clavesana, Bastia Mondovì, Ceva, Priero, Castelnuovo di Ceva.

