

Generalità	Murazzano		
Presentazione	<p><b>Murazzano</b></p> <p>E' una classica "robiola piemontese", che prende il nome dal paese di origine Murazzano in provincia di Cuneo, prodotta con latte ovino in purezza proveniente principalmente dalla razza autoctona Pecora delle Langhe, oppure con aggiunta di latte vaccino in percentuale inferiore al 40%.</p> <p>Il Murazzano è un formaggio grasso a pasta fresca, leggermente consistente, morbida, a volte con alcune occhiature. All'esterno si presenta privo di crosta, il suo colore è bianco latte per le forme fresche e paglierino per quelle più stagionate. Il suo sapore, fine e delicatamente profumato, ricorda il latte ovino di cui è fatto. Ancora oggi è realizzato a mano, forma dopo forma.</p> <p>E' un formaggio "patrimonio delle donne" che non solo si dedicavano alla mungitura, ma provvedevano alla sua commercializzazione. Erano infatti loro che, un tempo, nei giorni di mercato, si recavano nei mercati delle Langhe, e in particolare a Murazzano, a piedi o in bicicletta, con ceste di vimini coperte da un tovagliolo a quadretti e vendevano le Tume ai commercianti che le avrebbero, a loro volta, portate ai negozianti della pianura, fino a Torino.</p> <p>Vini consigliati per l'abbinamento: Dolcetto d'Alba, Dolcetto di Ovada e Ruchè di Castagnole Monferrato.</p> <p>Con il Murazzano si prepara il "Brus di Murazzano": una crema conservata in vasetti di vetro, densa, bianco-grigiastria, preparata con robiole tagliate a pezzi e fatte fermentare con piccole aggiunte di latte ovino. La breve rifermentazione, oltre a rendere cremosi tutti i pezzetti di formaggio, conferisce al prodotto un gusto molto piccante e aromi fortissimi e acri.</p>		
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	<p><b>DO 12/1982</b>  <b>DOP Reg. CE 1107/1996</b></p>		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Piemonte	
	Province-Zona	<p><b>Provincia di Cuneo.</b> Intero territorio amministrativo dei comuni di:  Arguello, Belvedere Langhe, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bosolasco, Camerana, Castelletto Uzzone, Castellino Tanaro, Castino, Ceretto Langhe, Cissone, Cortemilia, Cravanzana, Feisoglio, Gorzegno, Gottasecca, Igliano, Lequio Berria, Levice, Marsaglia, Monbarcaro, Monesioglio, Murazzano, Niella Belbo, Paroldo, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Prunetto, Roascio, Sale Langhe, Saliceto, San Benedetto Belbo, Serravalle Langhe, Somano, Torre Bormida, Torresina, Cigliè, Albaretto Torre, Rocchetta Belbo, Benevello, Montezemolo, Sale San Giovanni, Clavesana, Bastia Mondovì, Ceva Priero, Castelnuovo di Ceva.</p>	
	Tipologie	<b>Murazzano "Latte di pecora"</b>	<b>"Murazzano"</b>
Allevamento	Tipo	Allevamento	Stalla e/o Allevamento
	Alimentazione	L'alimentazione del bestiame ovino ed eventualmente vaccino deve essere costituita da foraggi verdi o affienati provenienti dalla zona di produzione.	
Organismi di tutela	<p><b>CONSORZIO DI TUTELA FORMAGGIO MURAZZANO DOP</b>  c/o Comunità Montana Alta Langa  Via Umberto I, 1 - 12060 Bossolasco (CN) - Tel: 0173/799000 - Fax: 0173/793449</p> <p><b>ASSOPIEMONTE DOP &amp; IGP</b>  Via Silvio Pellico 10 - 10022 Carmagnola (TO) –  Tel +39.011.05.65.985 - +39.011.05.65.982 - Fax +39.011.05.65.989  email: <a href="mailto:promo.formaggio@produttori latte piemonte.it">promo.formaggio@produttori latte piemonte.it</a>  web: <a href="http://www.assopiemonte.com">www.assopiemonte.com</a></p>		
Storia	<p>Prende il nome dal paese di Murazzano (CN), centro di produzione e commercializzazione di questo formaggio. E' la più antica tra le robiole (da <i>rubeola</i>, perché la crosta tende a diventare rossiccia con la stagionatura) del Piemonte. E' riconoscibile in quei formaggi astigiani elogiati da Plinio il Vecchio nella <i>Naturalis Historia</i>, ma le sue origini risalgono con tutta probabilità ai Celti.</p> <p>E' un formaggio "patrimonio delle donne" che non solo si dedicavano alla mungitura, ma provvedevano alla sua commercializzazione. Erano infatti loro che, un tempo, nei giorni di mercato, si recavano nei mercati delle Langhe, e in particolare a Murazzano, a piedi o in bicicletta, con ceste di vimini coperte da un tovagliolo a quadretti e vendevano le Tume ai commercianti che le avrebbero, a loro volta, portate ai negozianti della pianura, fino a Torino.</p> <p>Una curiosa leggenda narra che un giovane pastore del luogo fu derubato dal diavolo di una forma di Tuma di famiglia e riuscì con uno stratagemma a farsela restituire. Ma con stupore notò che ne mancava una bella fetta: neanche il diavolo aveva resistito alla tentazione di assaggiare il famoso formaggio di Murazzano. Da questo aneddoto pare sia derivato il logo di questo formaggio in cui, stilizzato, appare un formaggio a cui manca una fetta.</p>		

Descrizione		Murazzano	
		Murazzano "Latte di pecora"	"Murazzano"
Classificazione	Categoria	DOP	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Ovino	Misto(Ovino-Vaccino)
	Trattam. latte	Intero, Crudo o Pastorizzato	
	Temper.Cagliata	Cruda	
	Umidità pasta	Molle Può essere semiduro nel caso si voglia un prodotto "da grattugia"	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato (nel prodotto "da grattugia")	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane leggermente orlate ø 10÷15	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto/Leggermente Convesso 3 ÷ 4	
Peso	Kg	0,300 ÷ 0,400	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente, o con una leggera patina. Fiorita (se stagionato).	
	Aspetto	Se presente è leggermente rugosa	
	Colore	Bianco latte per le forme fresche senza crosta; Paglierino chiaro per le forme con crosta, più stagionate;	
	Spessore	Sottile nelle forme più stagionate	
	Consistenza	Può essere rigida e fragile nelle forme stagionate.	
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco latte o Bianco-Paglierino se stagionata. Non vengono usati pigmenti colorativi	
	Struttura	Abbastanza compatta e cedevole, diventa più consistente con la stagionatura.	
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	A volte con alcune occhiature Irregolare 1÷2 millimetri Irregolare	
Odore / Aroma	Intensità	Abbastanza intenso	Poco intenso
	Persistenza	Abbastanza persistente	Poco persistente
	Riconoscimenti	Delicato, lattico-acido e con gradevole aroma del latte ovino	Delicatamente profumato e con gradevole aroma che ricorda il latte ovino
	Retrogusto		
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Delicato e leggermente acido Può essere leggermente amaro con stagionatura superiore a 10 giorni.	
Sensazioni Trigeminale		Leggermente piccante oltre i 10 giorni di stagionatura	

<b>Struttura (in bocca)</b>		Abbastanza morbida, finemente granulosa, poco solubile, leggermente adesiva.	
<b>Principali caratteristiche chimico-fisiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	≥ 53	≥ 50
	<b>Proteine (% s.s.)</b>	< 38	
	<b>Umidità %</b>	< 50	
<b>Utilizzo</b>		<b>Murazzano</b>	
		<b>Murazzano "Latte di pecora"</b>	<b>"Murazzano"</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Ottimo formaggio da tavola. Solitamente viene consumato a fine del pasto, da solo o condito con pepe macinato e olio extravergine di oliva.	
	<b>In cucina</b>	<p>Ingrediente per preparare squisite insalate fredde, o gustose frittate.</p> <p>Lasciato invecchiare per qualche mese può essere grattugiato per connotare ricette del territorio grazie al suo profilo olfatto-gustativo che assume caratteristiche molto significative sia come intensità che come persistenza.</p> <p>Con il Murazzano si prepara il "<b>Brus di Murazzano</b>", conservato in vasetti di vetro. Si tratta di una crema densa, bianco-grigiastro, preparata con robiolo tagliate a pezzi e fatte fermentare con piccole aggiunte di latte ovino. La breve rifermentazione conferisce un gusto molto piccante e aromi fortissimi e acri.</p>	
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Abbinamento tradizionale con Dolcetto d'Alba, Dolcetto di Ovada e Ruchè di Castagnole Monferrato.	
	<b>Miele/Confetture</b>		
	<b>Frutta</b>		
	<b>Verdure</b>		
	<b>Pane</b>		

<b>Produzione</b>		<b>Murazzano</b>							
		<b>Murazzano "Latte di pecora"</b>				<b>"Murazzano"</b>			
<b>Periodo di produzione</b>		Tutto l'anno							
<b>Materia prima:</b> • Latte	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>		100			< 40	> 60		
	<b>Provenienza</b>	Allevamento				Stalla e/o Allevamento			
	<b>Munte</b>	2 mungiture giornaliere							
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero							
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo o Pastorizzato							
	<b>Aggiunte</b>								
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	37 °C circa.							
	<b>Tempo</b>								
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello, liquido							
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Rottura a "noce", riposo per circa 3 ore seguito da rimescolamento della cagliata;							
<b>Formatura</b>		Meccanica / Manuale in stampi cilindrici con fondo bucherellato per separare il latticello. Riposo negli stampi per 24 ore.							
<b>Trattamenti forma</b>	<b>Salatura</b>	A secco (con sale fine) su ogni faccia, ripetuta a distanza di 5÷6 ore;							

<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	4÷10 giorni su teli di cotone che assorbono il siero che fuoriesce. Se necessario, solitamente a cura del consumatore, può essere stagionato fino ad alcuni mesi per assumere una consistenza adatta per essere grattugiato.
	<b>Temperatura</b>	
	<b>Cura forma</b>	Durante il periodo di stagionatura il formaggio deve essere giornalmente lavato rapidamente con acqua tiepida.
<b>Marchiatura</b>	Per le sue caratteristiche di freschezza il formaggio non può essere marchiato sulla forma. La garanzia per il riconoscimento è data dal particolare incarto triangolare che riporta tutti gli elementi necessari per il consumatore.	
<b>Commercializzazione</b>	Viene commercializzato unicamente "a forma intera" Il formaggio "Murazzano" prodotto con il 100% di latte ovino, con titolo di grasso sulla sostanza secca minimo 53% può portare sulla confezione, o su apposita etichetta, la menzione " <b>latte di pecora</b> ".	

μπ