

# Il Murazzano DOP: un tesoro dell'Alta Langa

scritto da Patrizia Vulpes | 10 Gennaio 2025



## IL MURAZZANO DOP: UN TESORO DELL'ALTA LANGA

A CURA DI PATRIZIA VULPES

[WWW.RESTAUROECONSERVAZIONE.INFO](http://WWW.RESTAUROECONSERVAZIONE.INFO)



contatta l'**architetto**

Nascosto tra le colline dell'**Alta Langa**, in provincia di Cuneo, si cela un gioiello della gastronomia piemontese: il **Murazzano DOP**.



Questo formaggio a pasta cruda, prodotto con latte di pecora delle **Langhe**, è un vero e proprio concentrato di **storia e tradizione**.

La sua pasta, inizialmente morbida e bianca, si evolve con la stagionatura, assumendo una leggera crosta e un colore paglierino. Al palato, il Murazzano sorprende con un gusto delicato e avvolgente, con note di latte fresco e sentori erbacei che si intensificano con la maturazione.

Le sue origini si perdono nella notte dei tempi, legandosi alle antiche popolazioni celtiche. Ancora oggi, in ogni morso di Murazzano, si possono ritrovare i sapori autentici di questa terra.

Può essere consumato dopo una decina di giorni o maturare oltre due mesi. E' decisamente interessante la tipologia fresca. A seconda della stagionatura presenta aromaticità diverse.

E' un Presidio **Slow Food**.

Per chi ama i formaggi e la loro storia suggerisco anche la seguente lettura: [Storia del formaggio: come lo si ottiene e quali sono le principali procedure di lavorazione](#)

---