

## FILIERA DEL FORMAGGIO MURAZZANO DOP

*Per non vanificare le richieste di mercato e stabilizzarne l'offerta i produttori evidenziano la necessità di una standardizzazione della qualità della filiera produttiva*

**Il Murazzano Dop** - Uno dei più caratteristici prodotti dell'Alta Langa è certamente il formaggio: tra quelli a denominazione di origine protetta sono il nome e l'inconfondibile profumo del Murazzano a farla da padrone. Il Murazzano è la più antica e prelibata tra le robiole del Piemonte: le sue origini risalgono addirittura ai Celti. La Robiola di Murazzano 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. Dal 1982, anno dell'assegnazione della DOP, questo formaggio porta orgogliosamente il nome del paese che ne è principale produttore. Nel 1996 ha ricevuto anche la DOP europea.



La filiera prende origine dall'allevamento della razza "pecora delle Langhe", un allevamento estensivo condotto sui prati delle Alte Langhe, con predilezione per i versanti esposti a nord-ovest.

**La filiera del Murazzano Dop** - La filiera prende origine dall'allevamento della razza "pecora delle Langhe", un allevamento estensivo condotto sui prati delle Alte Langhe, con predilezione per i versanti esposti a nord-ovest. La razza è autoctona delle zone collinari e prealpine del basso Piemonte, ha la sua area di allevamento nelle Langhe della provincia di Cuneo, in parte nelle province di Asti e Savona e nelle propaggini delle Alpi liguri. Le imprese produttrici sono rappresentate dal Consorzio di Tutela del formaggio Murazzano che ha sede presso la Comunità Montana Alta Langa.

**Intervento** - Oggi la domanda di Murazzano DOP è elevata e in alcuni momenti è superiore all'offerta stessa: per non vanificare le richieste di mercato e stabilizzarne l'offerta i produttori evidenziano la necessità di una standardizzazione della qualità della filiera produttiva. L'azione del GAL si articolerà secondo i passi previsti per lo sviluppo di un progetto a filiera: si procederà in particolare allo studio delle sue possibilità commerciali anche in vista dell'intenzione di individuare nuovi mercati. Un intervento ritenuto promettente è di abbinare il Murazzano ad altri prodotti trainanti del territorio, come il vino e il tartufo.