

Murazzano

Alta Langa

Situato a 739 metri s.l.m., è uno dei comuni più alti dell'Alta Langa. Per arrivarci si percorrono strade ondulate che scavalcano le dorsali offrendo incantevoli panorami e preannunciando la natura incontaminata che avvolge il paese. La torre, collocata nel punto più alto del paese, risale probabilmente al X secolo. Eretta come torre di avvistamento ai tempi delle scorrerie saracene, si erge per trentatré metri. Costruita in ottima pietra, a pianta quadrata, sopravvisse all'attiguo castello distrutto alla fine del 1700, nel periodo delle invasioni napoleoniche. L'antica chiesa parrocchiale di San Lorenzo, ampliata alla fine del 1800, fu rimaneggiata nella facciata alle fine degli anni venti del secolo scorso. Il Santuario della Madonna di Hall, situato nella parte nord del paese, fu costruito nella prima metà del 1600 e ampliato nelle attuali forme barocche nel 1700. Reca un'immagine della

Santa Vergine venerata nella chiesa di Hall, cittadina alle porte di Bruxelles. L'antico abitato di Murazzano era delimitato da quattro porte.



Contatti - Contacts



• Info Murazzano

Municipio: Via Roma, 34 - 12060
Tel. 0173.791201
www.comune.murazzano.cn.it
murazzano@reteunitaria.piemonte.it

• Associazione ProLoco

www.promurazzano.it



Di una di esse, la porta di Buzignano attigua al Santuario, rimane l'arco a sesto acuto con feritoia e piccolo locale sovrastante. La cappella di San Rocco, forse edificata ai tempi delle epidemie di peste del 1300, reca sulla facciata due testine di medusa, in arenaria, di epoca romana. All'interno sono stati rinvenuti e restaurati frammenti di affreschi del XV-XVI secolo, di notevole fattura.



Murazzano, situated at 739 metres above sea-level, is the highest of the villages of the Alta Langa region. The road leading there runs across undulated hills offering breathtaking landscape and announcing the unspoilt environment of the village. The tower, placed on the highest spot of the village, goes probably back to the 10th century, it is thirty-three metres high, perfectly square shaped. The ancient Church of Saint Lorenzo, of very little dimensions, was enlarged at the end of the century. The Sanctuary of the Madonna of Hall, situated in the northern part of the country, was built in the first half of the 17th century and expanded to take on its current baroque appearance in the 18th century. It houses a picture of the Holy Virgin worshipped in the

church of Hall, a small town just outside Brussels. On the façade of the the Chapel of Saint Rocco are walled two little heads of medusa, dating back to the romanesque period.



Murazzano ist mit seinen 739 Metern über dem Meeresspiegel eine der höchstgelegenen Gemeinden der oberen Langhe. Die sich wie Wellen ziehende Straße dorthin führt über Bergrücken, die ein bezauberndes Panorama bieten. Sie kündigen dann auch die unberührte Natur an, von welcher der Ort umgeben ist. Inmitten vieler historischer Bauten und Kirchen mit bedeutender Kunst und Geschichte, die den Ort prägen, heben sich zweifellos sofort der 33 Meter hohe, quadratische Turm auf der Anhöhe des Orts und die Reste zweier Rundtürme, letzte Ruinen des alten Kastells ab. Die Wallfahrtskirche Madonna di Hall, die im nördlichen Teil des Ortes liegt, wurde in der ersten Hälfte des 17. Jahrhunderts errichtet und dann im 18. Jahrhundert ausgebaut und in ihre heutige barocke Form umgewandelt. Die Kirche zeigt ein Bild der Heiligen Jungfrau, die in der Kirche von Hall verehrt wird, einer kleinen Stadt in der Nähe von Brüssel.

Appuntamenti - Events

MAGGIO - MAY

- Città aperte
- Mercato della ceramica

GIUGNO - JUNE

- Presentazione del formaggio Murazzano Dop.

AGOSTO - AUGUST

- Mostra del formaggio Murazzano Dop
- Passeggiata enogastronomica
- Mostra Ovini delle Langhe



Murazzano DOP

la preziosa toma

Nelle Langhe il Murazzano è l'emblema di una radicata tradizione contadina che vede nella robiola un'essenziale fonte di sostentamento, frutto del duro lavoro della terra. La "toma" 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 vaccino. 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 e il Dolcetto di Dogliani.



In Langhe The Murazzano is the emblem of a rooted rural tradition that have in Robiola cheese an essential font of livelihood, result of the hard farm work. Murazzano's Toma cheese is in his origin fresh and fat, produced in the typical round and compact size. According to the tradition it should be made with cow's milk only but, recently, the strong request from the market requested the use of a part of bovine milk as well. The presidential de-cree that certifies its appellation controlée of this precious toma fixed the maximum percentages of non-sheep milk below 40%. Usually The Murazzano is eaten at the end of the meal, absolutely on its own accompanied with other piedmontese cheeses. The tasting with pepper and extra virgin olive



oil is perfect! As regards wines it should be denied to go far from Langhe; remarkable it the tasting with Alba's Barbera and Dogliani's Dolcetto.



In der Langhe ist Murazzano ein Emblem von einer gründlichen Bauertradition, die den Käse Robiola eine Unterhaltenquelle und eine Frucht der schweren Arbeit ansieht. Der Käse Toma ist ursprünglich frisch und fett und sein typische Format ist rund und kompakt. Normalerweise muß man nur Schafmilch benutzen, aber seit kurzem hat die große Marktanfrage den Gebrauch von Kuhmilch auch auferlegt. Die Präsidialverfügung, die die Bezeichnung des Käses Toma bescheinigt, macht den Prozentsatz des nicht

Schafmilches unter 40% aus. Normalweise ißt man diesen Käse am ende des Essens, allein oder mit anderen piemontesischen Käsen. Die Kosten ist ideal mit Pfeffer und Olivenöl. Übed die Koppelung mit den Weinen raten Wir den Rotweine Barbera d'Alba und Dolcetto di Dogliani.



**CONSORZIO TUTELA
FORMAGGIO MURAZZANO**

**P.zza Oberto n. 1 - Bossolasco
Tel. 0173/799000
Fax 0173/793449**