

Formaggio cuneese a denominazione d'origine controllata, prodotto nella zona di Murazzano, nell'Alta Langa; è uno dei componenti più pregiati della famiglia delle Robiole piemontesi. In origine era ottenuto da latte di pecora, oggi la versione originale è sempre più rara, poiché la legge di disciplina consente l'uso di un 40% di latte vaccino.

E' prodotto in piccole forme cilindriche di 10-15 cm di diametro, pasta morbida e consistente; la crosta è molto sottile e stagionando assume un caratteristico colore rossiccio. Da questo colore sarebbe venuto il nome "rubeola", quindi robiola.

Il Murazzano è tipico da tavola; spesso viene servito con pepe e olio extravergine di oliva; lasciato invecchiare può essere grattugiato.

Il Murazzano Dop deve essere avvolto nella caratteristica carta triangolare con su impresso il marchio del Consorzio.