

Una speranza per il consorzio Murazzano Dop

La storia di Valentina Allaria, tornata fra le sue colline dopo il lavoro in Germania: il suo obiettivo è rilanciare l'azienda paterna

Un ritorno alla natura. Una speranza per il futuro di una denominazione in declino. Da poche settimane il consorzio del Murazzano Dop si è arricchito con una giovane promessa. Poco più di vent'anni, dopo aver lavorato nelle cucine di Francoforte, ha deciso di tornare nel suo paese natale, Murazzano. Valentina Allaria, affiancata dal papà Franco, ha scelto di dedicare la sua vita alla valorizzazione della pecora di Langa, un tempo la regina di queste colline e ora a rischio di estinzione.

Sono soltanto in cinque i produttori che cercano

di portare avanti la tradizione di queste aree: cascina Raffazz, di Paroldo; i fratelli Carlo e Massimo Giordano, delle aziende agricole Abate e Monte Robiglio, di Bossolasco; il caseificio Marenchino, di Murazzano e Il forlento, l'ultimo cen-

Claudio Adami
presidente del
consorzio del
Murazzano Dop

tro ad aver aderito al consorzio. Le pecore sono sempre meno e così, anche il formaggio prodotto.

«Un tempo tutti i miei compaesani producevano queste tome. Ogni casa aveva almeno una pecora. Tanti non avevano neanche il maschio, ma si collaborava. Era, ed è tuttora, una tradizione importante. Ricordo che, quando avevo solo cinque anni, andavo già al pascolo. E lo farò fino a quando mi accompagnerà la salute. Poi si vedrà», afferma Claudio Adami, presidente del consorzio di tutela, lanciando un appello ai più giovani. C'è bisogno di forza lavoro, di mani forti che abbiano voglia di dedicare la propria vita alla valorizzazione di un prodotto cardine della tradizione langarola.

Lavorare con gli animali è difficile. Non esistono giorni di ferie, fi-



Sopra: la giovane Valentina Allaria assieme al padre Franco mentre osservano gli animali al pascolo.

ne settimana liberi o vacanze estive. Bisogna esserci sempre. In ogni momento. Ma quando si ottiene il prodotto finito, la soddisfazione è immensa. Negli ultimi anni, però, questo formaggio sta scomparendo. Forse per il disciplinare troppo rigido, che scoraggia i nuovi arrivi. Valentina, però, non ha paura e con orgoglio, velato da una tenera timidezza, si mette in gioco. Produce il classico Murazzano, ma anche pecorini, yogurt, ricotta, bròs e il birichin, così chiamato perché si comporta un po' come vuole. Il suo intento è preciso: vuole rendere omag-

SONO SOLO CINQUE I CASEIFICI ORIENTATI A MANTENERE IN VITA LE VECCHIE PRATICHE

gio alla pecora di Langa, in passato mezzo di sostentamento delle famiglie della zona. Per farlo, produce solamente formaggi di latte di pecora in purezza, credendo nelle potenzialità e nella qualità dei derivati caseari. Non un semplice ovino, ma storia e tradizione. È necessaria una valorizzazione. Bisogna far comprendere al consumatore il valore di questo lat-



Alle radici del gusto

Una speranza per il consorzio Murazzano Dop

La storia di Valentina Allaria, tornata fra le sue colline dopo il lavoro in Germania: il suo obiettivo è rilanciare l'azienda paterna

COMPRA IN FABBRICA E RISPARMA - 15 MODELLI DISPONIBILI

MATERASSO MEMORY POLAR GEL 10 anni, con tecnologia attiva 100%	MATERASSO MEMORY FOAM HD 10 anni, con tecnologia attiva 100%
MEMORY FOAM C. 999	MEMORY FOAM HD C. 1.200
MEMORY FOAM C. 999	MEMORY FOAM HD C. 1.200
MEMORY FOAM C. 999	MEMORY FOAM HD C. 1.200
MEMORY FOAM C. 999	MEMORY FOAM HD C. 1.200

FABBRICA MATERASSI

Valutazione e scelta del materasso più adatto alle vostre esigenze. Conoscenza e esperienza nel settore. Materassi e accessori di qualità. Conoscenza e esperienza nel settore. Materassi e accessori di qualità.