

Generalità	Toma Piemontese DOP		
Presentazione	<p>Toma Piemontese DOP</p> <p>E' un formaggio prodotto esclusivamente con latte di vacca ed è quello che meglio rappresenta la tradizione casearia dell'intero territorio regionale.</p> <p>Il nome <i>Toma</i> nella tradizione popolare è stato sempre abbinato a indicazioni geografiche varie (Toma di Ormea, Toma di Biella, Toma di Susa, Toma di Piode, Toma di Boves, Toma di Lanzo, ecc.) oppure a nomi di fantasia (Toma del Mulo, ecc.). Dall'unione di queste tradizioni è nata, nel 1996, la Denominazione di Origine Protetta. La produzione del formaggio è strettamente legata all'areale alpino piemontese ed in particolare ai margari che sfruttavano i pascoli montani nel periodo estivo per poi ridiscendere a fondovalle, o in pianura, nel periodo invernale.</p> <p>Si presenta con forma cilindrica e in due tipologie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • grasso (pasta morbida): prodotto con latte intero; crosta elastica e liscia, di colore paglierino chiaro o bruno rossiccio a seconda della stagionatura; pasta di colore bianco paglierino con occhiatura minuta e diffusa; sapore dolce e gradevole, odore delicato. • semigrasso (pasta semidura): prodotta con latte parzialmente scremato; crosta poco elastica, di aspetto rustico di colore che va dal paglierino carico al bruno rossiccio; pasta di colore bianco paglierino con occhiatura minuta; sapore intenso ed armonico, odore fragrante che diviene più caratteristico con la stagionatura. <p>Tradizionalmente viene abbinato a vini del territorio di produzione (es. Gavi, Cortese di Gavi, Freisa D'Asti, Verduno di Pelaverga, Dolcetto, Barbera, ...).</p>		
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	<p>DO maggio 1993</p> <p>DOP Reg. CE 1263/96</p>		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Piemonte	
	Zona	<p>La zona di produzione, del latte e del formaggio, ivi compresa la stagionatura, comprende l'intero territorio amministrativo di</p> <p>Province : Novara, Vercelli, Biella, Torino, Cuneo, Verbano Cusio Ossola;</p> <p>oltre a</p> <p>Provincia di: Asti: comuni di Monastero Bormida, Roccaverano, Mombaldone, Olmo Gentile, Serole;</p> <p>Provincia di Alessandria: comuni di Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Ponti, Denice.</p>	
	Tipologie	LATTE INTERO	SEMIGRASSO
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento, Alpeggio	
	Alimentazione	L'alimentazione prevalente del bestiame vaccino, deve essere costituita da foraggi verdi e/o conservati, oppure da foraggi affienati che derivano da prato, da pascolo o da prato-pascolo e da fieno provenienti per la maggior parte dalla zona geografica delimitata.	
Organismi di tutela	<p>Consorzio di Tutela Formaggio Toma Piemontese DOP</p> <p>c/o ASSOPIEMONTE D.O.P. e I.G.P.</p> <p>Via Silvio Pellico, 10 10022 Carmagnola (TO)</p> <p>Tel. +39 011 0565985 Fax: +39 011 0565989</p> <p>email: promo.formaggi@produttori latte piemonte.com</p> <p>web: www.assopiemonte.com</p>		
Storia	<p>L'etimologia del termine "<i>toma</i>", usato in Piemonte, in Valle d'Aosta, in Francia e in Sicilia, è incerta: potrebbe forse riferirsi alla fase di caduta della caseina durante la coagulazione (dal francese antico "tumer", cadere).</p> <p>Ha origini che risalgono all'epoca romana, ma solamente documenti del XI sec. riportano citazioni che lo identificano precisamente, figurando soprattutto nei "<i>pastus</i>" distribuiti ai poveri o ai lavoratori subalterni, tanto da convalidare l'ipotesi di un suo uso, almeno in questi periodi iniziali, caratteristico dei ceti meno abbienti. Sembra che i formaggi più popolari fossero quelli dal sapore particolarmente pungente, considerati "il formaggio dei poveri". Pantaleone da Confienza, nel XV sec., spiegò il perché nella sua "<i>Summa lacticianorum</i>": "... <i>durante la stagionatura, avviene un processo di fermentazione che fa sì che questi formaggi sviluppino un gusto particolarmente pungente che li rende molto utili ai poveri, innanzitutto perché, visto il sapore così forte, ne riescono a mangiare solo piccole quantità; in secondo luogo, perché le pietanze che contengono questi formaggi sono così piccanti da non necessitare di altre spezie o sale</i>".</p> <p>Solo agli inizi del XVII sec., quando alcune rigide regole religiose (che proibivano il consumo di formaggio nei giorni di "astinenza") e i pregiudizi iniziali di medici e membri dell'aristocrazia (che lo consideravano un cibo estremamente volgare) vennero completamente superati, il consumo di questo tipo di formaggio divenne comune tra la gente di ogni classe sociale.</p> <p>La Toma Piemontese, un formaggio che ha origine in montagna e nelle valli, si è pian piano diffuso in pianura a causa o, per meglio dire, grazie ai pastori. Il loro contributo al riguardo è testimoniato da Francesco Confienza</p>		

	in una memoria dal titolo " <i>I margari della Provincia di Torino</i> " (in "Annali della Reale Accademia di Agricoltura di Torino", vol LX, Torino 1918, pp. 110-111.
Nota	<p>Dal punto di vista sensoriale le Tome attualmente reperibili si possono ricondurre a tre modelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produzione industriale, solitamente in pianura, con latte pastorizzato, caratterizzate da maggiore morbidezza e cremosità, gradevoli al gusto, piuttosto dolci, prive di difetti organolettici, ma anche di particolari caratteri distintivi; • Produzione nelle valli alpine da caseifici anche di discrete dimensioni, prevalentemente da latte crudo, parzialmente scremato, con caratteristiche organolettiche assai variabili, talvolta con evidenti difetti (amaro, odore ammoniacale), talvolta invece con ottimi livelli qualitativi; • Produzione artigianale in piccole aziende, ancora più variabili delle precedenti, qualche volta eccellenti, ma spesso con difetti inaccettabili dovuti a grossi errori nel trattamento del latte della caseificazione; questa tipologia è peraltro ricercata dal consumatore che ama il prodotto "tradizionale" di montagna.

Descrizione		Toma Piemontese DOP	
		LATTE INTERO	SEMIGRASSO
Classificazione	Tipo latte	Vaccino	
	Trattamenti latte	Crudo / Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Fresco / Semistagionato	
	Contenuto Grasso	Grasso	Semigrasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica Le dimensioni ed i pesi si riferiscono ai minimi di stagionatura;	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane/Quasi Piane ø 15 ÷ 35	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto/Leggerm. convesso 6÷12	
Peso	Kg	1,8 ÷ 9,0	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Naturale (NON EDIBILE)	
	Aspetto	Regolare, Liscia	Di aspetto rustico
	Colore	Da paglierino chiaro a bruno rossiccio, a seconda della durata e delle condizioni di stagionatura	
	Spessore	Abbastanza sottile/Leggermente spessa	
	Consistenza	Elastica	Poco elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco paglierino	Bianco, o Paglierino
	Struttura	Cedevole, abbastanza compatta, abbastanza elastica.	Abbastanza compatta, da elastica a semidura.
	Unghia/Sottocr. Colore Spessore		
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Presente Irregolare Minuta Diffusa	Presente Irregolare Minuta Irregolare
Odore / Aroma	Intensità	Intenso	Abbastanza intenso

	Persistenza	Persistente	Abbastanza persistente
	Riconoscimenti	Burro fresco, erba verde aromatica, frutti di bosco, miele, leggera nota di tartufo.	Armonico, di aroma fragrante che diviene più caratteristico con la stagionatura
	Retrogusto		
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, gradevole, percepibile sia l'acido sia il salato, poco avvertibile l'amaro.	
Sensazioni Trigeminale			
Struttura (in bocca)		Morbida (nelle condizioni medie di stagionatura).	Poco dura, abbastanza elastica, leggermente adesiva
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	> 40 %	> 20 %
	Umidità %	47,3 % ±4	50,5 % ±4
	Proteine (% s.s.)	43,6 % ±6	54,7 % ±5
	Sale (% NaCl)	1,8 % +1	2,3 % +1,6

Utilizzo		Toma Piemontese DOP	
		LATTE INTERO	SEMIGRASSO
Utilizzo	In tavola	Ottimo formaggio da tavola. Viene anche usato abbinato alla polenta, o ridotto a "fonduta", o fuso sulla carne.	
	In cucina	Può essere usata come ingrediente per la preparazione di primi piatti, o come ripieno per quiches.	
Abbinamenti	Vino	Tradizionalmente viene abbinato a vini del territorio di produzione: Gavi, Cortese di Gavi, Freisa D'Asti, Verduno di Pelaverga, Dolcetto, Barbera.	
	Miele/Confetture		
	Frutta		
	Verdure		
	Pane		

Produzione		Toma Piemontese DOP							
		LATTE INTERO				SEMIGRASSO			
Periodo di produzione		Tutto l'anno				Tutto l'anno			
Latte	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100				100			
	Provenienza	Conferito al caseificio (dalle aziende in pianura), Trasformato in azienda (dalle aziende di montagna). Da bovine di razza Frisona (nelle aziende di pianura), Valdostana e meticce (nelle aziende di montagna), Pezzata rossa d' Oropa (nelle aziende del Biellese)							
	Munte	Una al giorno				Due al giorno			
	Trattamenti Fisici	Intero Può essere lasciato riposare in caldaia sino ad un massimo di 12 ore				Parzialmente decremato per affioramento, o meccanicamente. Può essere lasciato riposare in caldaia			

			sino ad un massimo di 24 ore. Il formaggio Toma Piemontese "semigrasso", prodotto con latte parzialmente scremato, nasce dalla necessità dei margari di recuperare una parte della panna per fare il burro (nella tradizione, in epoche anteriori alle centrifughe, si ricordano soste per l'affioramento da 24 fino a 72 ore).
	Trattamenti Termici	Crudo (nelle aziende di montagna che trasformano direttamente) Pastorizzato (nei caseifici in pianura).	
	Aggiunte	Eventualmente inoculato con fermenti lattici e/o innesti naturali	
Coagulazione	Temperatura	32 ÷ 38 °C (ed una acidità non inferiore a 3,10 SH/50)	
	Tipo di caglio	Di vitello	
	Tempo (minuti)	40	
Rottura coagulo	Dimensione	Prima grossolana rottura, spesso con rivoltamento dello strato più superficiale che si è raffreddato; Segue una breve sosta che favorisce un primo massiccio spurgo del siero. Ulteriore spinatura della massa durante il riscaldamento per raggiungere la temperatura di semicottura.	
		La rottura della cagliata si protrae fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di un chicco di mais , di consistenza elastica e ben spurgati.	La rottura della cagliata si protrae fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di un grano di riso , di consistenza elastica e ben spurgati.
Cottura	Temperatura	< 48 °C (semicottura)	
	Tempo	Fino al raggiungimento temperatura	
	Azione	Si lascia poi riposare la massa per alcuni minuti per consentirne il deposito sul fondo della caldaia.	
Formatura		La cagliata raccolta viene messa in fascere e/o stampi, E' ammesso l'uso di tela e, dopo una prima pressatura, la forma viene lasciata sgrondare, in ambienti idonei, dal siero superfluo.	
Trattamenti forma	Sgrondatura	3 ÷ 24 ore eseguendo più rivoltamenti.	3 ÷ 72 ore eseguendo più rivoltamenti.
		Durante i rivoltamenti viene applicato il marchio di origine impresso a mezzo di appositi stampi su una delle facce.	
	Salatura	Tradizionalmente salatura a secco, a mano, con sale grosso sparso alternativamente sulle due facce per non oltre 15 giorni, oppure In salamoia fino ad un massimo di 48 ore, a seconda della dimensione delle forme.	
Stagionatura	Tempo	> 15 giorni per le forme fino a 6 Kg > 60 giorni per le forme oltre 6 kg	
	°C - UR%	< 13 °C, 85% ±13, nelle tradizionali grotte, o in ambienti idonei.	
	Cura forma	Durante la stagionatura le forme sono rivoltate più volte e possono essere lavate con una soluzione di acqua e caramello, o acqua e sale.	
Marchiatura	<p>Il marchio di conformità è dato dalla marchiatura (di origine), impressa in fase di formatura al centro di una faccia di ogni forma mediante l'impiego di appositi stampi imprimenti.</p> <p>Tale marchio raffigura la testa di una vacca che "comprende" una T stilizzata; nel corpo centrale viene indicato il codice alfanumerico distintivo del produttore, indicato con una lettera maiuscola e un numero di due cifre.</p> <p>Nel caso del Toma Piemontese Semigrasso, sopra il logo e in posizione centrale deve comparire nell'apposita finestrella una S maiuscola.</p>		
Commercializzazione	<p>Ogni forma deve recare, apposta su una faccia, un contrassegno cartaceo (di diametro da 14 a 27 cm) in cui risultano individuati la provenienza geografica e gli estremi della normativa con cui è riconosciuta la denominazione stessa a garanzia delle rispondenze alle specifiche prescrizioni.</p> <p>Solo a seguito della marchiatura ed etichettatura il prodotto potrà essere immesso al consumo con la Denominazione di Origine Protetta "Toma Piemontese".</p>		

Per l'applicazione del contrassegno cartaceo è ammesso l'utilizzo di colla alimentare.

Il contrassegno su carta riporta al centro il logo della Toma Piemontese DOP e nella corona circolare esterna di colore verde la scritta "Toma Piemontese Dop".

Nel caso del Toma Piemontese Semigrasso deve comparire anche la parola **Semigrasso**.

Il logo del formaggio DOP Toma Piemontese, è costituito da una vacca stilizzata di colore blu sulla quale compare la scritta Toma Piemontese in bianco e cerchiato da una fascia circolare riportante i colori della bandiera italiana.

Sia il logo del Formaggio Toma Piemontese DOP sia il logo del Formaggio Toma Piemontese DOP Semigrasso possono essere riprodotti in bianco/nero, tale opzione è riservata al prodotto porzionato/preimballato.

Il formaggio può essere venduto sia intero che al taglio, sia porzionato che preconfezionato.

Le operazioni di porzionamento e preconfezionatura possono essere effettuate anche al di fuori dell'area geografica di produzione e stagionatura.