

Generalità		Toma di Lanzo	
Presentazione	<p><b>Toma di Lanzo</b> Formaggio a latte vaccino crudo, intero o parzialmente scremato per affioramento, a pasta cruda, molle o semidura, di media stagionatura. Ha forma cilindrica a facce piane con diametro da 20,0 a 40,0 cm, scalzo diritto o leggermente convesso da 5,0 a 15,0 cm e peso da 3,0 a 7,0 kg. La crosta è liscia, di colore paglierino/grigiastro per residui di colonie di muffe grigie, può essere eventualmente presente il tipico avvallamento su un piatto dovuto alla tradizionale tecnica di formatura che impiega solo il telo in fibra naturale, senza stampo. La pasta di colore giallo paglierino, ha occhiatura piccola e diffusa e consistenza tra morbido e semiduro, con aroma caratteristico, armonico e delicato, legato alle varietà stagionali della flora, risultando più intenso e fragrante con la stagionatura.</p> <p>Il Disciplinare di produzione ammette due tipologie : <b>Toma di Lanzo</b> prodotta tutto l'anno, nei caseifici di valle a conduzione familiare e <b>Toma di Lanzo d'Alpeggio</b>, prodotta dal 1° giugno al 15 ottobre, con animali al pascolo e latte caseificato ad altitudine superiore a 1200 m.s.l..</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Piemonte	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Piemonte	
	Province-Zona	Provincia di <b>Torino</b> : territorio della Comunità Montana Valli di Lanzo, in particolare in Val Grande, Valle di Ala e Valle di Viù.	
	Tipologie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Toma di Lanzo</b> prodotta tutto l'anno, nei caseifici di valle a conduzione familiare</li> <li>• <b>Toma di Lanzo d'Alpeggio</b>, prodotta dal 1° giugno al 15 ottobre, con animali al pascolo e latte caseificato ad altitudine superiore a 1200 m.s.l..</li> </ul>	
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo Vacche di razze diverse utilizzate tradizionalmente nel territorio	
	Alimentazione	Essenze spontanee, variabili nel periodo della produzione, fresche e/o affienate Per la produzione di <b>Toma di Lanzo d'Alpeggio</b> è obbligatoria l'alimentazione delle vacche con sola erba di pascolo d'alpe.	
Storia	<p>Le prime notizie di questo formaggio risalgono addirittura al 150 d.C. quando la <i>gens Vennonia</i>, potente famiglia romano-torinese, mandava i propri schiavi in pascolo in Val d'Ala, dove facevano il formaggio e il burro. Nel 1477 Pantaleone da Confienza scrisse di questa toma e delle altre tome piemontesi. La Toma di Lanzo viene successivamente citata in più documenti, fra i quali è bene ricordare il libro "<i>Voci e cose del vecchio Piemonte</i>", scritto da Alberto Virgilio nel 1917.</p> <p>La Toma di Lanzo prende il nome dal centro principale di smercio collocato all'imbocco delle quattro vallate che di qui si diramano: Valle di Viù; Valle di Ala, Valle Grande e Valle del Tesso. A Lanzo, fino agli inizi del Novecento si svolgevano due mercati settimanali in cui confluivano tutte le Tome prodotte nelle vallate per la vendita che, poi, giungevano sui mercati di Torino. Se ne trova testimonianza su numerosi documenti storici. Il Conte Francesetti di Mezenile nelle sue "<i>Lettres sur Les Vallées de Lanzo</i>" scritte agli inizi dell'Ottocento testimonia tale commercio. Qualche decennio dopo Luigi Clavarino nella sua "<i>Corografia delle Valli di Lanzo</i>" pubblicata nel 1867 tratta, tra i vari prodotti, della produzione di Tome. Nel 1911 i f.lli Milone nelle "<i>Notizie delle Valli di Lanzo</i>" danno dati importanti in merito alla produzione di Tome, dati che fanno capire quanto fosse elevata la produzione di questo formaggio rispetto ad oggi.</p> <p><b>Bibliografia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- F. Confidenza, "<i>I margari della provincia di Torino</i>", Adunanza del 20 maggio 1917 alla Reale Accademia di Agricoltura di Torino (Vol. LX)</li> <li>- Luigi Clavarino, "<i>Corografia delle Valli di Lanzo</i>", Tip. Gazzetta del Popolo, Torino 1867</li> <li>- Giovanni e Pasquale Milone, "<i>Notizie delle Valli di Lanzo</i>", Tip. Palatina, Torino 1911</li> <li>- Giovanni Del Forno, "<i>I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta</i>", Edizioni EDA, 1981</li> <li>- Donatella Cane, Daniela Majrano, "<i>Nosto mingià, Gruppo Folcloristico Viù</i>", Tip. Mappano (TO), 1985</li> <li>- Marta Enrico, "<i>Aspetti di vita montanara nella Valli di Lanzo</i>", Ed. Mulatero, Ciriè, 1987</li> <li>- AA.VV. "<i>Atlante dei prodotti tipici: i formaggi</i>", Istituto nazionale di sociologia rurale, Franco Angeli, 1991</li> <li>- Claudio Santacroce, "<i>Il formaggio Toma di Lanzo</i>", Società Storica delle Valli di Lanzo, Lanzo Torinese, 1994</li> <li>- Domenico Musci, "<i>100 anni di Menu nelle Valli di Lanzo e Canavese con ricette d'epoca</i>", Grafica Santhiase, Santhià, 2006</li> </ul>		

Descrizione		Toma di Lanzo	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	

	<b>Lattifera</b>	Vacca
	<b>Trattamento latte</b>	Crudo, Intero o Parzialmente scremato
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Semicotto
	<b>Umidità pasta</b>	Semiduro
	<b>Tecnologia</b>	Pressato
	<b>Stagionatura</b>	Fresco, Semistagionato
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso, Semigrasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrica a facce piane e scalzo diritto, o leggermente convesso.
	<b>Facce</b>	Piane. Possono presentare il tipico avvallamento su un piatto dovuto alla tradizionale tecnica di formatura che impiega solo il telo in fibra naturale, senza stampo)
	<b>Dimensioni (cm)</b>	20 ÷ 40
	<b>Scalzo Dimensioni (cm)</b>	Diritto o leggermente convesso 5 ÷ 15
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	3 ÷ 7
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita
	<b>Aspetto</b>	Liscia
	<b>Colore</b>	Paglierino/grigiastro, con macchie dovute a residui di colonie di muffe grigie
	<b>Spessore</b>	Abbastanza sottile.
	<b>Consistenza</b>	Abbastanza elastica
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Giallo paglierino.
	<b>Struttura</b>	Consistenza tra il morbido ed il semiduro
	<b>Unghia/Sottocrosta</b>	n.a.
	<b>Occhiatura</b>	Piccola e diffusa
	<b>Erborinatura</b>	n.a.
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza,</b>	Medie, risultando più intenso e fragrante con la stagionatura.
	<b>Riconoscimenti, Retrogusto</b>	Aroma caratteristico, Lattico cotto e vegetale, legato alle varietà stagionali della flora, Fragrante con la stagionatura
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Armonico e delicato.
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Tra morbido e semiduro, abbastanza elastico, poco solubile
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. – Formaggio grasso, o semigrasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Toma di Lanzo</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Come tutte le Tome, anche quella di Lanzo viene consumata “da tavola”.
	<b>In cucina</b>	Usata anche per fare la Fonduta piemontese. È ricercata come ingrediente per insaporire primi piatti come risotti, zuppe e altre

		ricette a base di formaggio. Esistono diversi piatti tipici che ne prevedono l'uso: il " <i>boc</i> " : una palla di polenta calda con all'interno pezzetti di Toma e posta sulla piastra rovente della stufa; la " <i>polenta concia</i> " delle Valli di Lanzo: con Toma unita a fine cottura insieme al burro a pezzetti (non rosolato come nel biellese); la zuppa " <i>mitonà</i> " di pane; la <i>frittata di Toma</i> (con o senza cipolle); la <i>torta d'erbe spontanee</i> con Toma; le <i>patate gratinate</i> con la Toma fresca; il <i>riso in "cagnone"</i> di Ala di Stura.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Si abbina, in funzione della stagionatura, a vini rossi di vario tipo, di buona gradazione alcolica, con tannini non troppo evidenti.

<b>Produzione</b>		<b>Toma di Lanzo</b>			
<b>Periodo produzione</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Toma di Lanzo:</b> prodotta tutto l'anno, nei caseifici di valle</li> <li><b>Toma di Lanzo d'Alpeggio:</b> prodotta dal 1° giugno al 15 ottobre</li> </ul>			
<b>Materia prima:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Latte</li> <li>• Sale</li> </ul>	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	100			
	<b>Provenienza</b>	Stalla, Pascolo			
	<b>Munte</b>	Una, o due			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Il latte della mungitura della sera può essere messo in paioli ad affiorare sino al mattino per poi essere aggiunto al latte della mungitura del mattino. È possibile anche la produzione a latte "intero".			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo.			
	<b>Preparazione</b>				
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	35 ÷ 37 °C			
	<b>Tempo</b>	60 minuti			
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello, sia liquido che in polvere.			
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Fino a ridurre i granuli a dimensioni di " <i>mais/riso</i> ". In questa fase si possono alternare fasi di rotture e soste brevi.			
<b>Cottura</b>	<b>°C – Tempo - Azione</b>	È possibile effettuare un lieve riscaldamento della miscela cagliata-siero raggiungendo al massimo una temperatura di 42 °C (una blanda <b>semicottura</b> ).			
<b>Lavorazione "fuori caldaia"</b>	<b>Formatura, Pressatura, Salatura, ...</b>	<p>La formatura può avvenire in stampi, con tela o senza, oppure utilizzando l'antica tecnica di formatura tradizionale che impiega la sola tela in fibre naturali senza l'impiego di stampo.</p> <p>Il formaggio formato può subire o meno una fase di pressatura allo scopo di migliorare lo spurgo e la consistenza della struttura della cagliata.</p> <p>La salatura può essere effettuata sia a secco (un giorno per parte) che in salamoia.</p>			
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	≥ 15 giorni per le forme più piccole; ≥ 60 giorni per le forme più grandi.			
	<b>°C - UR%</b>	In cantine o ambienti con soffitti, pareti e pavimenti geologicamente naturali, oppure in ambienti idonei a questa fase. Gli assi di stagionatura possono essere di legno.			
	<b>Cura forma</b>				
<b>Commercializzazione</b>		<p>Ogni forma è riconoscibile da:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Marchio a fuoco</b> su una faccia</li> <li>• <b>Pelure rossa</b> associata alle forme prodotte tutto l'anno in <b>vallata</b>,</li> <li>• <b>Pelure verde</b> di esclusiva pertinenza delle produzioni "<b>di Alpeggio</b>"</li> </ul>			