

Generalità		Caso di Elva
Presentazione	<p>Caso di Elva Il Caso di Elva è un formaggio stagionato, a latte vaccino parzialmente scremato, semigrasso, a pasta cruda e pressata. La forma è cilindrica (diametro di 20÷25 cm) con le forme stagionate "incoronate" (facce depresse rispetto allo scalzo). Il peso è variabile da 2 a 3 kg. La crosta, di colore da giallo chiaro a bruno rossiccio, nel prodotto fresco è sottile e, con la stagionatura, diventa più rigida. La pasta di colore giallo paglierino ha come caratteristica principale la friabilità che favorisce lo sviluppo eventuale di un'erborinatura naturale, provocata dalla fessurazione della crosta. I profumi nel formaggio fresco sono intensi e persistenti e in quello stagionato diventano pronunciati. La stagionatura può durare da uno a diversi mesi (anche fino a un anno). È uno dei prodotti tradizionali inserito da Slow Food nell'Arca del Gusto per salvaguardarne l'appartenenza alle comunità che li hanno preservati nel tempo.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Piemonte	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Piemonte
	Province-Zona	Provincia di Cuneo : comune di Elva nella Valle Maira e altre aree limitrofe.
	Tipologie	Conosciuto anche come: Toma di Elva, Casale de Elva, Toumo de caso
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo Vacche tradizionalmente di razza Bovino Piemontese.
	Alimentazione	Essenze spontanee, variabili nel periodo della produzione, fresche e/o affienate
Storia	<p>Il tipo di lavorazione di questo formaggio nacque da quei contadini che possedevano una o due vacche da latte (o in periodi di scarsa mungitura per via della gravidanza inoltrata delle vacche) e conseguentemente non avevano latte sufficiente per poter fare un formaggio di dimensioni adeguate alla conservazione con una sola mungitura. Il "Bovino Piemontese" veniva e viene maggiormente destinato alla produzione di carne così il latte lavorato era quello che restava dopo l'allattamento dei vitelli.</p> <p>Bibliografia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - AA.VV., "Atlante dei prodotti tipici: i formaggi", a cura dell'Insor, Edizioni Franco Angeli, 1991 - Sandro Doglio, "Le cose buone del Piemonte: I Formaggi", Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996 	

Descrizione		Caso di Elva
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Parzialmente scremato, Crudo
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Pressato, Erborinato (eventuale)
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato
	Conten. Grasso	Semigrasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica imperfetta, con facce depresse rispetto allo scalzo
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 15 ÷ 20
	Scalzo Dimensioni (cm)	Dritto 8 ÷ 15

Peso	Kg	2 ÷ 3 kg
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Ammuffita
	Aspetto	Leggermente rugosa.
	Colore	Da giallo chiaro a bruno rossiccio
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Abbastanza elastica, con la stagionatura diventa molto rigida. Durante la stagionatura, la crosta del formaggio può spaccarsi, permettendo l'erborinatura della pasta.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino. Può presentare lo sviluppo dell'erborinatura.
	Struttura	Compatta, Abbastanza morbida, Friabile (a stagionatura avanzata)
	Unghia/Sottocrosta	Sottile, più evidente se stagionata
	Occhiatura	Media, irregolarmente distribuita, di forma e dimensione non omogenee
	Erborinatura	Eventuale (specialmente nelle forme con crosta fessurata)
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Medio, Medio-elevata (in base alla stagionatura)
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico cotto
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza armonico, Pronunciato
Sensazioni Trigeminali		
Struttura (in bocca)		La caratteristica principale è la Friabilità, Abbastanza morbida, Abbastanza solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. Formaggio semigrasso

Utilizzo		Caso di Elva
Utilizzo	In tavola	È squisito con le patate calde
	In cucina	Tradizionalmente si usa per fare gli gnocchi, che diventano così "di patate e formaggio".
Abbinamenti	Vino	Si abbina con un vino rosso di buon corpo (es. Barbera d'Alba e Nebbiolo d'Alba).
	Miele / Confetture	
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	

Produzione		Caso di Elva			
Periodo produzione		Giugno+Settembre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, pascolo			

	Munte	Si impiegava latte di più mungiture, anche in relazione al numero di capi posseduti ed alla razza allevata.
	Trattamenti Fisici	Conservato nella cantina, in paioli, viene scremato per affioramento e subisce quindi una certa acidificazione. Il latte utilizzato può anche essere completamente scremato per centrifuga e miscelato a latte intero, in percentuale del 40%.
	Trattamenti Termici	Crudo o Pastorizzato
	Aggiunte	Nel caso di latte pastorizzato può essere inoculato con fermenti lattici.
Coagulazione	Temperatura	30 ÷ 35 °C
	Tempo	~ 60 minuti
	Tipo di caglio	Vitello liquido
Rottura coagulo	Dimensione	Si procede quindi ad una prima rottura "a noce" e, dopo circa 5 minuti, si esegue una seconda rottura, più minuta (grandezza di una "nocciola o meno"). La massa (siero più cagliata) può essere eventualmente sottoposta ad un breve riscaldamento, per ottenere un prodotto più asciutto. In passato la rottura della cagliata avveniva una sola volta a "chicco di riso molto fine". Essendo un coagulo già acido per acidità del latte usato, la separazione dal siero era abbastanza rapida.
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	ATTUALMENTE La cagliata, estratta con teli, si lascia maturare per tre giorni. Si colloca poi negli stampi e la si pressa per 48 ore effettuando frequenti rivoltamenti. Tolte dagli stampi, le forme vengono immerse per almeno 24 ore in un bagno di salamoia e poi avviate alla stagionatura. IN PASSATO Raccolta la cagliata in teli (<i>rairole</i>), a ogni caseificazione (da 5 a 10) veniva mantenuta per alcuni giorni (a secco od in immersione in siero) in modo da "accumulare" una massa sufficiente per ottenere una forma delle dimensioni desiderate. La pasta delle 'tomette' provenienti da questa serie di lavorazioni veniva sbriciolata molto finemente con le mani e mescolata fino ad ottenere una massa unica a cui si aggiungeva anche un pugno di sale. La pasta, depositata in fascera, veniva sottoposta a pressione e avviata alla stagionatura.
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 1 mese, e fino anche a 11 mesi e oltre.
	°C - UR%	In ambienti naturali freschi e umidi.
	Cura forma	Il clima del luogo di stagionatura e il tempo, quando prolungato, permettevano lo sviluppo di muffe nella pasta (per fessurazione della crosta) dando così origine a una pasta erborinata naturalmente. Questo tipo di lavorazione si ritrova in diverse zone di montagna e prendeva anche il nome di "Toma doppia".