

Generalità		Toma ajgra	
Presentazione	Toma ajgra La Toma Ajgra è un formaggio stagionato, a latte vaccino (prevalentemente di razza Bruna Alpina), crudo, intero, semicotto. Ha forma cilindrica abbastanza regolare, con facce piane di diametro di circa 20,0 cm, scalzo diritto da 8,0 a 10,0 cm e peso da 2,0 a 3,0 kg. La crosta è rustica, dura, abbastanza liscia o ruvida, colonizzata da muffe grigio scuro che ne caratterizzano il colore. La pasta si presenta di colore giallo paglierino di diverse tonalità, con marcata unghia ambrata, con una struttura dura e friabile (risultato dell'impiego di latte con elevato tenore di acidità) e con occhiatura assente. Le produzioni meno stagionate ricordano ancora l'acido dello yogurt mentre, nei formaggi più stagionati, il sapore è più pronunciato e, a volte, leggermente piccante. La Toma Ajgra adotta una tecnica casearia che si tramanda da casaro in casaro. Si produce tutto dell'anno.		
	Riconoscimenti	PAT Regione Piemonte	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Piemonte	
	Zona	Provincia del Vercelli : Val Sesia, tutti i comuni.	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo Vacche prevalentemente di razza Bruna Alpina.	
	Alimentazione	Essenze spontanee, variabili nel periodo della produzione, fresche e/o affienate	
Storia	Il formaggio Tuma Ajgra rispecchia appieno la vecchia tradizione casearia di produrre caci che potessero tramandare per lungo tempo le loro caratteristiche organolettiche e nutrizionali. Oggigiorno è un prodotto caseario destinato all'intenditore di formaggi che ricerca sapori particolari che proprio una Tuma Ajgra può sprigionare in virtù della tecnica produttiva e della lunga stagionatura. Relativamente a questo formaggio sono state reperite numerose testimonianze orali di persone anziane e di esperti del settore, ma non documentazione scritta.		

Descrizione		Toma ajgra	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro, Duro	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato	
	Conten. Grasso	Semigrasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 20	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 8 ÷ 10	
Peso	Kg	2 ÷ 3	
Aspetto esterno	Tipo	Pulita, Ammuffita	

(Crosta)	Aspetto	Sufficientemente liscia o ruvida, con muffe, o residui di muffe superficiali
	Colore	Grigio (dovuto allo sviluppo di muffe grigie)
	Spessore	Abbastanza sottile / più spessa aumentando la stagionatura
	Consistenza	Abbastanza dura, o Dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino di diversa intensità, fino a giallo dorato
	Struttura	Dura e friabile (risultato dell'impiego di latte con elevato tenore di acidità)
	Unghia/Sottocrosta	Marcata unghia ambrata
	Occhiatura	Assente
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Da Medie a Medie-elevate, specialmente nel prodotto più stagionato.
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico acido, yogurt, nelle produzioni meno stagionate Lattico cotto, burro, nelle produzioni più stagionate
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza armonico
Sensazioni Trigeminale		A volte leggermente piccante (nei formaggi più stagionati)
Struttura (in bocca)		Dura e friabile specialmente nelle forme stagionate, abbastanza solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Grasso

Utilizzo		Toma ajgra
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola e da degustazione.
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Si abbina a vini rossi di buona gradazione alcolica.

Produzione		Toma ajgra			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100 %			
	Provenienza	Stalla, Pascolo Prevalentemente di razza Bruna Alpina			
	Munte	Due munte			
	Trattamenti Fisici	Crudo			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Preparazione	Il latte della munta serale viene messo ad affiorare in bacinelle immerse in acqua corrente così, al mattino, si presenta con una buona acidità di fermentazione. Senza asportare la quota di crema o panna affiorata, si aggiunge in caldaia la mungitura del mattino e si porta alla temperatura di coagulazione.			
Coagulazione	Temperatura	30 ÷ 35 °C			

	Tempo	1 ÷ 2 ore (in estate) 2 ÷ 4 ore (in estate)
	Tipo di caglio	Vitello
Rottura coagulo	Dimensione	Unica, a "grano di riso"
Cottura	°C - Tempo - Azione	Si effettua un riscaldamento a 45÷47 °C (semicottura), seguito da una sosta di circa 5 minuti Si termina la lavorazione in caldaia con l'estrazione della cagliata.
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	La cagliata, depositata nelle fascere e sottoposta a una pressatura manuale, rimane in caseificio per 24 ore, durante le quali si effettuano due rivoltamenti. Le forme, tolte dalle fascere, vengono depositate su assi di legno per un affinamento di circa una settimana. Segue la salatura che si può effettuare a secco (12 ore per faccia), o in salamoia (con immersione per 24 ore, seguita da una asciugatura per altre 24 ore durante le quali si effettua un rivoltamento).
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 3 mesi e fino a 1 anno La Toma Ajgra necessita di stagionatura molto lunghe perché da "giovane" non ha caratteristiche gusto-olfattive particolarmente apprezzabili.
	°C - UR%	
	Cura forma	
Commercializzazione		

