

Generalità		Toma d'alpeggio	
Presentazione	<p><b>Toma d'alpeggio</b>            La Toma d'Alpeggio è un formaggio a latte vaccino crudo, intero o parzialmente scremato (nella <b>Toma d'Alpeggio "a latte scremato"</b>), a pasta molle o semidura e di media stagionatura. Ha forma cilindrica, a facce piane di diametro da 20,0 a 35,0 cm, scalzo da 7,0 a 18,0 cm, leggermente arrotondato, peso abbastanza variabile da 4,0 a 10,0 kg. La crosta è liscia, di colore paglierino-grigiastro, oppure leggermente ocra. Ha pasta di colore giallo paglierino, con occhiatura minuta, poco abbondante e ben diffusa, con struttura abbastanza morbida. Il sapore è dolce di latte nelle forme più giovani, abbastanza intenso ed alcune volte più sapido in quelle più stagionate.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Piemonte	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Piemonte	
	Zona	Provincia di <b>Torino</b> : tutti i territori montani della Provincia.	
	Tipologie	<b>Toma d'alpeggio, Toma d'Alpeggio "a latte scremato"</b>	
Allevamento	Tipo	Stalla, pascolo	
	Alimentazione	Essenze spontanee, variabili nel periodo della produzione, fresche e/o affienate	
Storia	<p>Sicuramente il documento più antico che testimonia la presenza della Toma d'Alpeggio nelle montagne torinesi è la <i>Summa lacticinorum</i> di Pantaleone da Confienza. In questo testo si trovano menzioni specifiche ai formaggi delle valli di Locana e Ceresole, di Lanzo, di Susa e del Moncenisio.</p> <p>I riferimenti storici che testimoniano la presenza della Toma d'Alpeggio sono tantissimi e spaziano dalle gabelle, agli elenchi degli acquisti delle derrate alimentari delle famiglie nobili, alle statistiche economiche dei secoli passati.</p> <p><b>Bibliografia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pantaleone da Confienza, "<i>Summa lacticinorum</i>", Jean Fabre di Langres, Torino, 1477</li> <li>- AA.VV., "<i>Toma Piemontese</i>", (supplemento al n° 7/97 di "<i>Quaderni delle Regione Piemonte - Agricoltura</i>"), Regione Piemonte, 1998.</li> </ul>		

Descrizione		Toma d'alpeggio	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo, Parzialmente scremato (per affioramento, nella <b>Toma d'Alpeggio "a latte scremato"</b> )	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle, Semiduro	
	Tecnologia	Pressato	
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato	
	Conten. Grasso	Grasso, Semigrasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 20÷35	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggermente convesso 7 ÷ 18	
Peso	Kg	4 ÷ 10	

<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Naturale
	<b>Aspetto</b>	Liscia
	<b>Colore</b>	Paglierino-grigiastro, o leggermente oca
	<b>Spessore</b>	Abbastanza sottile / più spessa aumentando la stagionatura
	<b>Consistenza</b>	Elastica o Abbastanza dura aumentando la stagionatura
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Giallo paglierino
	<b>Struttura</b>	Abbastanza compatta
	<b>Unghia/Sottocrosta</b>	
	<b>Occhiatura</b>	Minuta, poco abbondante e ben diffusa
	<b>Erborinatura</b>	n.a.
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza,</b>	Medie
	<b>Riconoscimenti, Retrogusto</b>	Lattico cotto, burro, erbaceo (con richiami alle essenze foraggiere di collina e montagna)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Abbastanza armonico. Dolce nelle forme giovani, più sapido in quelle più stagionate.
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Abbastanza dura specialmente nelle forme stagionate, Abbastanza solubile
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. – Fromaggio Grasso, o Semigrasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Toma d'alpeggio</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Si gusta prevalentemente consumata al naturale per apprezzare al meglio i sentori aromatici conferiti prima al latte e poi al formaggio dal consumo di erbe e fiori di montagna da parte delle vacche.
	<b>In cucina</b>	In cucina si prestano meglio le forme meno stagionate perché quelle molto stagionate, quando vengono fuse, assumono un sapore perfino troppo intenso e talvolta tendente all'amarognolo.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Si abbina a vini rossi di buon corpo, con buona gradazione alcolica.

<b>Produzione</b>		<b>Toma d'alpeggio</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	100 %			
	<b>Provenienza</b>	Pascolo, Stalla			
	<b>Munte</b>	Una o due munte			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	La mungitura serale, al mattino successivo, può essere scremata per affioramento (nella <b>Toma d'Alpeggio "a latte scremato"</b> ).			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo			
	<b>Preparazione</b>				

Coagulazione	Temperatura	35 ÷ 38 °C
	Tempo	~60 minuti
	Tipo di caglio	Vitello
Rottura coagulo	Dimensione	A "chicco di mais"
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	<p>La cagliata viene estratta dal siero e può seguire lavorazioni differenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Alcuni produttori estraggono la cagliata e la inseriscono direttamente negli stampi.</li> <li>– Altri trasferiscono il formaggio in un telo di spurgo in cui la cagliata viene rimescolata per perdere ancora siero, frequentemente viene aggiunta una manciata di sale e, alla fine, il tutto si pone in forma, con o senza tela.</li> <li>– Altri applicano ancora una procedura tradizionale del torinese che consiste nel dare forma alla cagliata, estratta dalla caldaia, impiegando solamente la tela di materiale naturale, senza l'uso di stampi.</li> </ul> <p>La pressatura avviene frequentemente, ma non tutti la praticano.</p> <p>La salatura avviene generalmente "a secco", con sale grosso distribuito per 12 ore su ogni faccia. Si sta ampliando l'uso della salamoia.</p>
Stagionatura	Tempo minimo	La durata è molto variabile, da 20 giorni ad oltre due mesi, quindi con scarsa uniformità del prodotto finale.
	°C - UR%	La stagionatura avviene ancora spesso in cantine di alpeggio naturali e, come nel passato, su assi di legno.
	Cura forma	
Commercializzazione		