

Generalità		Tomino canavesano asciutto	
Presentazione	<p>Tomino canavesano asciutto È un formaggio a latte vaccino intero, o sempre più spesso pastorizzato, a pasta cruda e a coagulazione lattica o acido-presamica, prodotto nelle tipologie "Classico" e "Aromatizzato". Si ottiene dal Tomino Canavesano Fresco stagionandolo ed asciugandolo brevemente in modo da ottenere una pasta meno umida che si presta ad essere "aromatizzata" con olio, aceto ed erbe aromatiche. La forma cilindrica, con peso di 40÷300 g, ha crosta sottilissima o assente, così leggera da essere considerata parte commestibile del formaggio, come la pasta che è di colore bianco e leggermente asciutta. Il sapore nella tipologia "Classico" è dolce e delicato mentre, nella versione "Aromatizzato", è evidente l'apporto dei vari aromatizzanti. Si trova più frequentemente la tipologia "Aromatizzato", confezionato in vasetti di plastica alimentare, o in barattoli di vetro di diverso formato che contengono più formine immerse in olio (alcuni lo definiscono infatti "Tomino sott'olio").</p> <p>Il termine "Tomino", in Piemonte, crea non poche difficoltà di comprensione perché nella Regione ne coesistono due diverse tipologie: il "Tomino" (nell'accezione più cuneese del termine), che deriva da una coagulazione presamica, e il "Tomino Canavesano" che, invece, prevede una coagulazione lattica o acido-presamica. In Italia e soprattutto in Francia quest'ultima tecnologia è particolarmente utilizzata nei formaggi da latte puro di capra, oppure misto (es. Robiola di Roccaverano DOP). Il Tomino Canavesano, dal punto di vista tecnologico, si differenzia quindi da quasi tutti gli altri Tomini piemontesi.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Piemonte	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Piemonte	
	Province-Zona	Provincia di Torino : territorio a nord-est di Torino Provincia di Biella : parte del territorio verso il torinese, territori del Canavese.	
	Tipologie	"Classico", "Aromatizzato"	
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo	
	Alimentazione	Essenze spontanee, variabili nel periodo della produzione, fresche e/o affienate	
Storia	<p>Il Tomino Canavesano Asciutto ha origini antichissime. Veniva fatto asciugare in speciali gabbie (per evitare l'attacco di mosche) in luogo fresco e arieggiato. Una volta asciutto era più facilmente trasportabile in ceste per essere venduto sui mercati locali. È citato su numerosi testi di scrittori canavesani dell'Ottocento e dei primi del Novecento. Non mancava mai sulla tavola della "<i>marenda sinoira</i>" (merenda che fa quasi da cena). Tradizionalmente il Tomino Canavesano Asciutto veniva passato nell'aceto e pepato in modo che fosse più facilmente conservabile. Nel passato veniva anche posto sott'olio, ma questo ingrediente, data la scarsità e preziosità, veniva aggiunto solamente al momento del consumo.</p> <p>Bibliografia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Giovanni Del Forno, "I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta", Edizioni EDA, 1981 - Sandro Doglio, "Le cose buone del Piemonte: I Formaggi", Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996 - AA.VV. "Itinerari in Piemonte, Fantasia di Saperi, Artigianato gastronomico nel Canavese e nelle Valli di Lanzo", Supplemento al n. 27, Aprile/Maggio 1999 		

Descrizione		Tomino canavesano asciutto	
Classificazione	Tipologie	CLASSICO	AROMATIZZATO
	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	Latte, Sale, Olio, Aceto, Spezie
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia		Aromatizzato
	Stagionatura	Fresco	

	Grasso %	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane, talvolta irregolari Ø 10	Piane Più piccole
	Scalzo Dimensioni (cm)	Irregolare 3÷4	Abbastanza regolare Più basso
Peso	Kg	0,250÷0,300	0,040÷0,060
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pelle	Assente, o così leggera da considerarla parte commestibile del formaggio
	Aspetto	Rugosa	n.a.
	Colore	Bianco, o Giallo paglierino chiaro	n.a.
	Spessore	Sottilissima	n.a.
	Consistenza	Molle	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco	
	Struttura	Molle e Leggermente asciutta	
	Unghia/Sottocrosta	n.a.	
	Occhiatura	n.a.	
	Erborinatura	n.a.	
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Basse	Medio-basse, Medie
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico fresco, Delicato	Evidenti le aromatizzazioni utilizzate.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce ed equilibrato	Abbastanza armonico. Può emergere l'acidità dell'aceto
Sensazioni Trigeminali		n.a.	
Struttura (in bocca)		Molle, untuosa, spalmabile	
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio grasso	

Utilizzo		Tomino canavesano asciutto	
Utilizzo	In tavola	Consumato come "appetizer"	Esprime tutte le caratteristiche date dalla conservazione sott'olio e dall'aromatizzazione con olio, aceto e spezie
	In cucina	n.d.	
Abbinamenti	Vino	Si abbina a vini rossi di medio corpo, con discreta gradazione alcolica.	

Produzione		Tomino canavesano asciutto	
Periodo produzione		Tutto l'anno	

	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
Materia prima "Classico": <ul style="list-style-type: none"> • Latte, • Sale, "Aromatizzato": <ul style="list-style-type: none"> • Latte, • Sale, • Aceto, • Erbe aromat., • Olio 	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Pascolo			
	Munte	Una o due munte			
	Trattamenti Fisici	Intero.			
	Trattamenti Termici	Crudo o Pastorizzato (sempre più frequentemente).			
	Preparazione	<p>Il latte viene fatto acidificare (pre-maturazione) sino a raggiungere, in circa 10 ore, livelli di acidità variabili tra 6,40 e 5,80 pH prima dell'aggiunta del caglio.</p> <p>Storicamente questo passaggio tecnologico si effettuava a basse temperature (20÷30 °C). Oggi, sempre più frequentemente, si impiega la tecnica della pre-maturazione in due tempi: prima a temperature più elevate (35÷40 °C), poi a temperature più basse (circa 27 °C).</p>			
Coagulazione	Temperatura	25 ÷ 30 °C			
	Tempo	6 ÷ 12 ore			
	Tipo di caglio	Vitello Coagulazione di tipo acido-presamica : fase "acida" durante la pre-maturazione e fase "presamica" con l'aggiunta del caglio.			
Rottura coagulo	Dimensione	Il coagulo così formato si estrae senza alcun taglio, o rottura			
Cottura	°C - Tempo - Azione	n.a.			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	<p>Il coagulo viene direttamente sistemato nelle formine (con mestoli o attrezzature moderne).</p> <p>Un'altra tecnica, meno usata, può essere quella dell'estrazione della cagliata in teli per una più rapida sgocciolatura.</p> <p>Una volta "formato" il tomino, si lascia a sgrondare per mezza giornata.</p> <p>La salatura di questi formaggi può avvenire direttamente nel latte di partenza, oppure, in maniera più tradizionale, sulla superficie del tomino, o nell'impasto in caso di sgocciolatura in telo.</p> <p>Il formaggio si lascia asciugare mantenendolo per alcune ore (stufatura), anche mezza giornata, in celle con temperatura di 30÷40 °C e a bassa umidità (60÷70 %).</p>			<p>Terminata la fase di asciugatura delle forme si procede alla loro aromatizzazione immergendole prima in un bagno di aceto e, successivamente, confezionandole in vasetti, o barattoli di vetro, con olio (anche non di oliva) e i vari aromi (prezzemolo, o peperoncino, o noci tritate)</p>
		Tempo minimo	Pronto al consumo subito dopo la salatura.	La confezione così formata permette una conservazione per lungo tempo.	
Stagionatura	°C - UR%	Ambienti freschi, o celle	Anche fuori frigorifero		
	Cura forma	Storicamente, dopo lo sgrondo e l'eventuale salatura, il Tomino Canavesano Asciutto veniva messo in locale asciutto per consentire una perdita di umidità tale da poter essere "aromatizzato" e posto sott'olio, o olio/aceto e sale, senza successivi problemi di produzione di gas.			
Commercializzazione					