

Generalità		Tuma di Bossolasco	
Presentazione	<p><b>Tuma di Bossolasco</b> Formaggio a latte intero, misto vaccino-ovino, crudo, a pasta cruda e molle, di breve stagionatura. Ha forma cilindrica, a facce piane di diametro da 10,0 a 11,0 cm, scalzo leggermente convesso da 2,5 a 3,5 cm e peso da 0,250 a 0,400 kg. La crosta è sottile, bianca nelle forme meno stagionate e tendenzialmente giallo paglierino dopo 8-10 giorni di stagionatura; la pasta è bianca, abbastanza compatta, non gessata, con occhiatura fine e poco diffusa. Il sapore è dolce di latte, delicato, con richiami alle essenze foraggere di collina e montagna e piacevoli sentori ovini in base alla quantità di latte ovino eventualmente impiegato. Per una piccola parte della produzione, i produttori hanno l'abitudine di prolungarne la stagionatura riponendola, più asciutta, in "albanelle" di vetro (a forme intere o a metà, riunite nel contenitore) per allungarne la durata nel tempo e incrementarne le caratteristiche organolettiche. Il formaggio più stagionato è conservato, invece, sotto olio di oliva, in vasi ermetici. Le forme prodotte nel periodo estivo, si possono conservare per alcuni mesi in vasi chiusi ermeticamente per ottenere la <b>Toma forte</b>. La Tuma di Bossolasco viene anche frequentemente utilizzata per produrre il <b>Brus</b> facendo rifermentare il formaggio molto stagionato, ridotto in pezzetti, all'interno di vasi ermetici aggiungendo latte di pecora crudo.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Piemonte	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Piemonte	
	Province-Zona	Provincia di <b>Cuneo</b> : territorio del Comune di Bossolasco ed alcuni comuni limitrofi della Langa albese: Borgomale, Farigliano, Feisoglio, Bosia, Lequio Beria, Murazzano, Niella Belbo, Sinio.	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Stalla Vacche di razza Valdostana, Pecore di razza Delle Langhe	
	Alimentazione	Essenze spontanee, variabili nel periodo della produzione, fresche e/o affienate	
Storia	<p>Plinio il Vecchio, nell'11° libro della "<i>Naturalis historia</i>", cita "<i>numerosior appennino cebanum hic e Liguria mittit ovium maxime lacte</i>". Si intuisce che in questa terra ricca di pascolo, popolata da vacche e pecore si produceva un buon formaggio, predecessore probabilmente della Toma di Bossolasco.</p> <p>Le tariffe doganali parlano chiaro: fin dal XII secolo le Robiole di Langa trovano ampio mercato in tutta l'area pedemontana. Negli "<i>Ordinati di Bra</i>" del 1371 pagano un pedaggio di due soldi e due denari la libbra, circa il doppio rispetto ad altri formaggi o alla carne di manzo. Piacciono e la produzione è poca, per lo più destinata al consumo familiare e al commercio locale. Sono il companatico più usuale, con fave, rape e cipolle, nel ceto contadino. Dogliani, Bossolasco, Murazzano, Ceva, Mondovì sono i principali centri di raccolta. Un affare di donne. Lo sottolineano anche i compilatori dell'"<i>Inchiesta Jacini sulle condizioni dell'agricoltura</i>" nel 1877: "<i>Le contadine delle Langhe sanno tutte, chi più, chi meno, confezionare le caciule con latte di pecora ed a questa operazione attendono esclusivamente loro, gli uomini non si immischiano</i>". Si sarebbero sentiti sminuiti perché prerogativa maschile era la cura della terra, l'allevamento dei bovini, la viticoltura. Nella preparazione dei formaggi le donne sono maestre. Si ingegnano, provano e riprovano, comparano i risultati. Una sfida per avviare a disposizioni di legge sulle percentuali di grassi, per venire incontro a una più esigua presenza di pecore di Langa. Negli anni alle formaggette di latte di ovino in purezza subentrano quelle di latte misto, prodotte tutto l'anno.</p> <p><b>Bibliografia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Giovanni Del Forno, "<i>I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta</i>", Edizioni EDA, 1981</li> <li>- Sandro Doglio, "<i>Le cose buone del Piemonte: I Formaggi</i>", Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996</li> </ul>		

Descrizione		Tuma di Bossolasco	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Misto (Vacca-Pecora)	
	Trattamento latte	Intero, Crudo,	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	

	<b>Tecnologia</b>	
	<b>Stagionatura</b>	Fresco
	<b>Grasso %</b>	Grasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrico
	<b>Facce</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Piane 10 ÷ 11
	<b>Scalzo</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Convesso 2,5 ÷ 3,5
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,250 ÷ 0,400
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita, Edibile
	<b>Aspetto</b>	Liscia e Regolare
	<b>Colore</b>	Bianca (nelle forme meno stagionate) Giallo paglierino (dopo 8÷10 giorni di stagionatura)
	<b>Spessore</b>	Sottile
	<b>Consistenza</b>	Abbastanza morbida ed elastica
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco.
	<b>Struttura</b>	Abbastanza compatta, Leggermente farinosa
	<b>Unghia/Sottocrosta</b>	Assente
	<b>Occhiatura</b>	Rada, Fine e Diffusa.
	<b>Erborinatura</b>	n.a.
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza,</b>	Basse, Medio basse
	<b>Riconoscimenti, Retrogusto</b>	Lattico fresco, delicato, con richiami alle essenze foraggere di collina e montagna, sentori ovini piacevoli, più evidenti all'aumento della quantità di latte ovino impiegato.
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Dolce di latte, abbastanza equilibrato
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Abbastanza compatta, Morbida, Non gessata, Leggermente friabile.
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. – Formaggio Grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Tuma di Bossolasco</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Formaggio da tavola
	<b>In cucina</b>	
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	

Produzione		Tuma di Bossolasco			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	≥ 80	≤ 20		
	Provenienza	Stalla, pascolo			
	Munte	Due o più			
	Trattamenti Fisici	Intero, Conservato in frigo latte a 4 °C			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Preparazione				
Coagulazione	Temperatura	35 ÷ 37 °C			
	Tempo	35 ÷ 40 minuti			
	Tipo di caglio	Animale			
Rottura coagulo	Dimensione	<p>Prima rottura a croce, a cui segue una sosta.</p> <p>Seconda rottura fino a dimensione fra "nocciola" e "mais".</p> <p>A seconda degli operatori, prima di proseguire con la estrazione, vi è chi lascia riposare la cagliata sotto siero per 5 minuti e chi, invece, mantiene in agitazione la massa per 5÷10 minuti.</p>			
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Salatura, ...	<p>L'estrazione della cagliata è manuale, direttamente in formine di plastica alimentare.</p> <p>Le formine si lasciano sgrondare dal siero per circa 2 giorni, mantenendole nel locale di caseificazione, ad una temperatura ambiente di 20 °C.</p> <p>Durante questo tempo si sala il formaggio "a secco", in superficie.</p> <p>Alla fine delle due giornate, prima di trasferirlo in stagionatura, si lavano le forme con acqua calda ed, eventualmente, subito dopo, si immergono rapidamente, in acqua e sale.</p>			
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 5 giorni e fino a 20 giorni			
	°C - UR%	La stagionatura avviene in celle frigorifere su griglie in inox e stuoie.			
	Cura forma	<p>Durante il periodo minimo di stagionatura le forme vengono rivoltate ogni giorno e si lavano ancora almeno una volta.</p> <p>Se si prosegue la stagionatura si ripetono i lavaggi per mantenere la crosta pulita, liscia e giallo paglierina.</p> <p>Per una piccola parte della produzione, i produttori hanno l'abitudine di prolungare la stagionatura della Tuma di Bossolasco riponendola, più asciutta, in albanelle di vetro (intere o a metà, riunite nel contenitore) per allungarne la durata nel tempo. Così facendo il formaggio modifica le sue caratteristiche organolettiche e varia leggermente di odore, sapore e consistenza.</p> <p>Le Tume di Bossolasco, del periodo estivo, si possono conservare per alcuni mesi in vasi chiusi ermeticamente per ottenere la <b>Toma fòrte</b>.</p> <p>Il formaggio stagionato è conservato, invece, sotto olio di oliva, in vasi ermetici.</p>			
Nota	<p>Questo formaggio è spesso usato per produrre una crema molto piccante: il <b>Brus</b>.</p> <p>Questa preparazione si ottiene facendo rifermentare, all'interno di vasi ermetici, il formaggio molto stagionato, ridotto in pezzetti, con aggiunta di latte di pecora crudo. Il Brus si conserva in vasetti, coperto di olio d'oliva.</p>				