

Generalità		Tuma mola	
Presentazione	<p>Tuma mola È prodotto a partire da latte vaccino, crudo, parzialmente scremato per affioramento, con acidificazione naturale e coagulazione acida (senza caglio). E' uno dei pochi casi italiani ed europei di formaggio senza caglio ma che dimostra come la tecnica casearia abbia diverse strade per trasformare il latte liquido in una forma solida. Tradizionalmente si consumava fresco e stagionato. Attualmente sono pochi i produttori e solamente di azienda agricola. In alcuni casi la tecnica tradizionale ha subito delle lievi modifiche che hanno comportato qualche variazione delle caratteristiche organolettiche della tradizione. Il formaggio ha forma cilindrica, con facce abbastanza piane di diametro da 10,0 a 11,0 cm, scalzo quasi diritto da 5,0 a 7,0 cm, e peso da 0,2 a 0,5 kg. La crosta è assente nelle produzioni fresche, leggera e giallo-ocra nel formaggio dopo alcuni giorni di stagionatura, con possibile presenza di pepe macinato sulla superficie. Ha pasta bianca, compatta, morbida, che nelle stagionature più protratte tende a diventare più cremosa. Ha sapore dolce di latte, con un lieve sentore acidulo di yogurt e una leggera piccantezza dovuta al pepe in superficie. Utilizzato come formaggio da tavola, le forme vengono schiacciate, impastate con un filo di panna fresca liquida e profumate con aglio e pepe.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Piemonte	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Piemonte	
	Province-Zona	Provincia di Torino : territori dei comuni del basso canavese, ai confini con la cintura di Torino (Castellamonte, Valperga, Forno Canavese ed altri fino a San Francesco al Campo)	
	Tipologie	In alcune zone del Piemonte (es. nel cuneese, in Valle Po) prende anche il nome di " Tuma 'd l'eva " in cui si aggiunge acqua per far rapprendere la cagliata.	
Allevamento	Tipo	Stalla	
	Alimentazione	Essenze spontanee, variabili nel periodo della produzione, fresche e/o affienate	
Storia	<p>Il metodo di preparazione della Tuma mola è il più antico conosciuto dall'uomo in quanto si tratta di una coagulazione acida.</p> <p>Nelle famiglie contadine, quando con la calura estiva il latte inacidiva velocemente, era usanza far seccare le forme all'aria (in speciali gabbie). Una volta secche, venivano passate nell'aceto, pepate, come avviene per i Tomini canavesani, e poi disposte in contenitori in terracotta di Castellamonte. Questo formaggio, d'estate, non mancava mai nella "<i>merenda sinoira</i>" (merenda che fa quasi da cena).</p> <p>Ci sono unicamente testimonianze orali che possono certificare che le metodiche di lavorazione e stagionatura si sono consolidate nel tempo per un periodo non inferiore a 25 anni.</p>		

Descrizione		Tuma mola	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Spezie (pepe nero macinato)	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Crudo, Parzialmente scremato (per affioramento)	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	Aromatizzato	
	Stagionatura	Freschissimo, Fresco	
	Conten. Grasso	Semigrasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce	Piane	
	Dimensioni (cm)	10 ÷ 11	

	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso 5 ÷ 7
Peso	Kg	0,200 ÷ 0,500
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente nelle produzioni fresche, si forma dopo alcuni giorni di stagionatura.
	Aspetto	Abbastanza liscia, con possibile presenza di pepe macinato in superficie
	Colore	Giallo-ocra nel formaggio con alcuni giorni di stagionatura
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Morbida, Poco elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianca
	Struttura	Compatta, Morbida, tende a diventare più cremosa nelle stagionature più protratte
	Unghia/Sottocrosta	Assente
	Occhiatura	n.a.
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Basse, medio basse
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico acido, lieve sentore acidulo di yogurt, leggermente speziato (pepe).
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce di latte, leggermente acido
Sensazioni Trigeminale		Può essere leggermente piccante (dovuto al pepe presente in superficie)
Struttura (in bocca)		Morbida, nelle stagionature più protratte tende a diventare più cremosa.
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio semigrasso

Utilizzo		Tuma mola
Utilizzo	In tavola	Sono ottime schiacciate, impastate con un filo di panna liquida fresca e profumate con aglio e pepe.
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Vino bianco, fermo (es. Erbaluce di Caluso in giovane età)

Produzione		Tuma mola			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Spezie (pepe)	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla			
	Munte	Una			
	Trattamenti Fisici	Il latte viene scremato per affioramento della panna risalita in superficie. Solitamente, vista la produzione quasi familiare, in una semplice pentola di casa, in ambiente a 16÷20 °C, per circa 12 ore.			

	Trattamenti Termici	Crudo, Eventualmente conservato in frigo latte a 4 °C fino alla lavorazione.
	Aggiunte	Siero acido
	Preparazione	Riscaldamento del latte scremato e del siero acido della lavorazione precedente alla temperatura di coagulazione
Coagulazione	Temperatura	16÷20 °C. Si mantiene la temperatura del latte per tutto il tempo necessario. Il coagulo che si forma è privo di siero in superficie e di consistenza "debole" (perché manca il caglio)
	Tempo	24 ÷ 36 ore
	Tipo di caglio	Coagulazione acida (non si utilizza caglio). La coagulazione del latte avviene per effetto dell'acidificazione naturale e con l'aggiunta del siero acido.
Rottura coagulo	Dimensione	Con un coltello, nella cagliata vengono praticati tagli incrociati a 4÷5 cm di distanza uno dall'altro, con l'obiettivo di permettere la fuoriuscita di una buona quantità di siero, agendo però delicatamente vista la debole consistenza della cagliata che rischierebbe di spappolarsi con tagli o agitazioni energiche. Sulla superficie del coagulo tagliato si aggiunge, successivamente, acqua a temperatura di 60 °C, oppure, in alternativa, la pentola può essere messa su una debole fonte di calore.
Cottura	°C - Tempo - Azione	n.a.
Formatura		L'estrazione della cagliata è manuale, con mestolo o schiumarola, direttamente in formine di plastica alimentare. Le forme si lasciano sgrondare dal siero per circa 1÷2 ore a temperatura ambiente. Storicamente era usanza aggiungere in superficie spezie (principalmente pepe) e, una volta più asciutte, disporle in contenitori di terracotta.
Stagionatura	Tempo minimo	La maggior parte della Tuma mola si consuma nel giorno stesso, o in quello successivo alla formatura.
	°C - UR%	La conservazione avviene in celle frigorifere su griglie in inox e stuoie.
	Cura forma	Con cura e attenzione si può effettuare una limitata stagionatura, facendo perdere alle forme una buona parte di siero, lasciandole in una cantina fresca (con le dovute protezioni dagli animali indesiderati) e disponendole su dei panni (periodicamente sostituiti) per migliorarne l'asciugatura.
Commercializzazione		