

## Toma di Mendatica



- Formaggio di latte vaccino o misto (vaccino e ovino); forma cilindrica o anche rettangolare; diametro compreso tra cm 15 e cm 45; altezza dello scalzo cm 6-10; pasta di colore bianco, tendente al giallo pallido se più stagionato; consistenza morbida; occhiatura minuta od assente. Crosta poco spessa (2-3 mm), liscia ed elastica di colore paglierino o bruno rossiccio secondo la stagionatura. Peso della toma variabile da kg 0,8 a Kg 7. Sapore dolce, più saporito se stagionato.
- **Zona di produzione:**Alta valle Arroscia, con produzioni nelle altre valli dell'imperiese (dall'alta val Roja all'alta valle Impero)
- **Lavorazione:**Prodotto con latte misto vaccino e ovino.  
La percentuale d'utilizzo delle due diverse tipologie di latte varia secondo la stagione: in inverno può essere prodotto solo a base di latte vaccino, in primavera misto o prevalentemente di pecora. Il latte di una o due mungiture viene lavorato, portandolo ad una temperatura compresa tra i 34-37°C e aggiungendo il caglio (generalmente quello di vitello, liquido). Dopo aver lasciato riposare il tutto per circa 40 minuti, si esegue la rottura della cagliata, fino ad una dimensione detta a chicco di riso. La massa così ottenuta viene posta in fascere o semplicemente deposta su canovacci di tela e dopo una prima pressatura che dura dalle 3 alle 24 ore per allontanare quanto più possibile il siero, il formaggio subisce più rivoltate. Si procede quindi alla salatura tradizionale a secco con sale grosso o in salamoia. Viene consumato fresco o semi stagionato. Il tempo di maturazione varia dai 5 ai 40 giorni e avviene in locali freschi, areati, con temperatura tra i 12° e i 15° C.
- **Curiosità:**Il nome toma è comune a molti formaggi diffusi nell'Italia nord-occidentale e nelle zone limitrofe della vicina Francia. Nulla sappiamo di certo sull'origine del nome la cui presunta etimologia si fa derivare dal provenzale *toumo*, formella e troverebbe un riscontro negli appositi stampi in cui si pone la cagliata. Oppure, ipotesi meno accreditata, deriverebbe da un latino tardo, *toma*, traduzione dal greco *tsmhó*, taglio, presumibilmente per l'operazione di rottura del coagulo per favorire lo spurgo e la divisione del siero.