

Tombea



Chiamato anche *formaggio di Magasa*, la Tombea si produce in alpeggio nella malga di Magasa in provincia di Brescia, a circa 2000 metri sul livello del mare, dove i malgari si fermano per 100 giorni. È un formaggio di altissimo pregio che ha una limitata diffusione commerciale a causa di un ridotto numero di produttori. Pare, infatti, che siano solo quattro. La Tombea è prodotta con latte vaccino crudo, parzialmente scremato, ed è un formaggio stagionato.

Caratteristiche

A seconda del livello di stagionatura, la Tombea assume caratteristiche lievemente differenti.

Le forme più stagionate (sino a 10 anni) sono vere e proprie perle gastronomiche.

Dopo 90 giorni, la crosta è sottile, soda e di colore paglierino; la pasta, invece, è elastica con diffusa e leggera occhiatura. Con l'aumentare della stagionatura l'occhiatura scompare per lasciar posto a una pasta detta el gra de ris, ovvero granulosa con aroma dolce d'erba di montagna.

Al taglio, talvolta, appare una sottile lacrima e dopo 24 mesi, la pasta è di colore giallo vivace.

Area di produzione

Il Tombea è prodotto a Magasa in provincia di Brescia. Magasa è un luogo con porticati antichi e strette viuzze, dove in passato si coltivavano la canapa e il frumento. Cima Rest e tutte le montagne intorno accolgono Tombea, la cima più alta che dà il nome a questo storico formaggio.

Modalità produttive

Al latte parzialmente scremato, e alla temperatura di 22°C, si aggiunge il caglio per portarlo a 30°C.

Rotta la cagliata con lo spino (utensile usato proprio per favorire la rottura della cagliata), si continua a rimescolare anche per un quarto d'ora dopo aver tolto la caldaia dal fuoco, sminuzzando la massa gelatinosa fino a che la dimensione del coagulo diviene come un chicco di riso.

Posto nelle fascere (appositi stampi) e premuto con pesi di legno, nei primi giorni la Tombea è salata quotidianamente in piccole quantità. Il sale grosso è triturato a mano, con bottiglie vuote.

La stagionatura avviene per almeno 90 giorni, periodo in cui la pasta presenta un'occhiatura leggera e diffusa, con consistenza piuttosto elastica.

Caratteristiche organolettiche

Poiché sottoposto a spalmatura giornaliera con olio di lino, la Tombea presenta un profumo di sottobosco autunnale. A differenza di altri formaggi d'alpeggio e di montagna, inoltre, ha un gusto dolce che permette di apprezzare tutta la fragranza del latte e dei fiori di montagna, fra cui la rara saxifraga tombeanensis. Dolce, con un retrogusto amarognolo la Tombea presenta una punta di acido.

Come si consuma

In passato, il formaggio Tombea era più diffuso e soprattutto consumato con un livello di stagionatura molto più alto di quanto non si faccia oggi. Pertanto, si utilizzava grattugiato sulla pasta, condita con selvaggina del luogo.

Attualmente, invece, si commercializza quasi sempre dopo una stagionatura di poco più di un anno e si consuma nella maggior parte dei casi come formaggio da tavola.