

Generalità		Toma di Gressoney	
Presentazione	<p>Toma di Gressoney Nella valle del Lys si produce questo formaggio, divenuto ormai un prodotto di nicchia, al punto da essere difeso da uno dei circa 200 Presidi Slow Food italiani, progetti che sostengono i prodotti gastronomici di eccellenza da salvare. La Toma di Gressoney è prodotta infatti in quantità molto limitata (circa 4.000 forme all'anno), prevalentemente nel periodo estivo, e non è facilmente reperibile sul mercato. È una classica toma delle Alpi a pasta cruda, semidura, di breve, media, o lunga stagionatura, prodotta da latte di vacca parzialmente scremato e crudo, con possibili aggiunte di latte di capra e/o di pecora per non più del 10%. Ha forma cilindrica, con facce piane o leggermente convesse di 15÷30 cm, scalzo convesso di 5÷20 cm e peso di 2÷6 Kg. La crosta è elastica, lavata, liscia, leggermente untuosa di colore che, a seconda della stagionatura, va dal rossiccio al grigio-marrone. La pasta è leggermente occhiata e di colore giallo paglierino. A bassa-media stagionatura il prodotto è buono, ma è dopo un anno che diventa eccellente grazie alla tecnica di lavorazione tipica dei formaggi a lunga stagionatura. Per ragioni logistiche e di comodità, oggi si tende a venderla fresca, ma è in corso il tentativo di ritornare ad un affinamento prolungato come era tradizione nella valle. Oltre al marchio Toma di Gressoney è possibile usare la dicitura "di alpeggio" per i formaggi che arrivano dalle malghe durante il periodo estivo. In fase di produzione si possono aggiungere alla pasta alcune spezie o erbe aromatiche. Si consuma a tavola, accompagnata da pane casereccio e servito come antipasto. Predilige vini rossi di corpo. Per tutelare questo formaggio è stato predisposto dal Comune di Gressoney un disciplinare di produzione.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Piemonte	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Valle d'Aosta	
	Province-Zona	Provincia di Aosta : <i>Produzione del latte</i> : Valle del Lys, nei comuni di Perloz, Lillianes, Fontainemore, Issime, Gaby, Gressoney-Saint-Jean, Gressoney-La-Trinité; <i>Caseificio di trasformazione</i> : comune di Donnas	
	Tipologie	I formaggi che arrivano dalle malghe durante il periodo estivo possono recare la menzione aggiuntiva "di alpeggio" Nel tradizionale dialetto Walser la Toma di Gressoney è conosciuta come la Toma "de Kesch"	
Allevamento	Tipo	In base all'andamento stagionale e agli usi e costumi locali, il bestiame pascola, specie nel periodo di alpeggio Vacche: devono appartenere alle razze Valdostana pezzata nera-castana, Valdostana pezzata rossa, nonché ibridi stabilmente presenti da tempo su territorio delimitato Pecore e/o Capre: di razze varie stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Sia le vacche, che le capre e le pecore, devono appartenere a mandrie/greggi alimentate nella zona indicata nel Disciplinare, prevalentemente con foraggio valdostano fresco o affienato E' possibile l'utilizzo di mangimi concentrati, conformi alla normativa vigente	
Storia	Questo formaggio nasce dalla tradizione dell'alpeggio che con il latte di vacca, eventualmente misto a capra e pecora, delinea la tipologia dei formaggi semigrassi d'Alpe. Quella di Gressoney si distingue dalle altre tome per le caratteristiche organolettiche uniche, dovute al fatto di essere prodotta con latte crudo, munto a mano, di bovine appartenenti ad una razza autoctona, senza l'ausilio di fermenti lattici selezionati, utilizzando tecniche di caseificazione secolari e attrezzature tradizionali. La differenza rispetto alla Fontina, prodotta in alpeggi di grandi dimensioni con oltre un centinaio di capi bovini, discende da un diverso sfruttamento del territorio, caratteristico della cultura Walser. Come per il Fromadzo, la lavorazione della Toma di Gressoney consente di produrre dell'ottimo burro, un tempo più redditizio del formaggio. Questo formaggio è oggetto di tutela e sviluppo da parte delle amministrazioni della Valle del Lys e di tutti i produttori singoli e associati che, dopo aver predisposto un Disciplinare e registrato il marchio, stanno lavorando per la costituzione di un consorzio di produttori. Il comune di Gressoney-Saint-Jean, in virtù di apposita convenzione sottoscritta tra i comuni di Gressoney-La-Trinité, Gressoney-Saint-Jean, Gaby, Issime, Fontainemore, Lillianes, Perloz, Pont-Saint-Martin, ha approvato, con deliberazione consigliere n. 44 del 19/08/2011 il Disciplinare tecnico di produzione e il Disciplinare per l'uso del marchio.		

Descrizione		Toma di Gressoney	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	

	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca, Pecora e/o Capra (max 10%)
	Trattamento latte	Crudo, Parzialmente scremato
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Aromatizzato
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato, Stagionato
	Conten. Grasso	Semigrasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane, o Leggermente convesse ø 15÷30
	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso 5 ÷ 20
Peso	Kg	2,0 ÷ 6,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Lavata
	Aspetto	Liscia, Leggermente Untuosa, Rugosa (a stagionatura molto prolungata)
	Colore	Rossiccio tendente al rosa o al giallo
	Spessore	Abbastanza sottile
	Consistenza	Da Tenera ed Elastica, ad Abbastanza dura e Poco Elastica (con la stagionatura)
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo o Paglierino chiaro (a seconda del tipo di alimentazione e della stagione)
	Struttura	Abbastanza Morbida, Elastica
	Unghia/Sottocrosta	Poco evidente
	Occhiatura	Rada, Fine o Media, Tondeggiante, con Distribuzione regolare
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Medie, Medio-elevate
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico cotto, Erbaceo (ricorda le erbe di montagna), eventualmente Speziato o Aromatizzato con erbe aromatiche
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce nei formaggi con minima stagionatura, aumenta la sapidità nelle forme più stagionate
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Morbida, Abbastanza Elastica, Poco Solubile (a breve stagionatura) Morbida, Poco Elastica, Abbastanza solubile (a stagionatura più avanzata)
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio semigrasso

Utilizzo		Toma di Gressoney
Utilizzo	In tavola	Ottimo formaggio da tavola. Si consuma servito come antipasto, accompagnato da pane casereccio. Le forme prodotte durante la tarda primavera e il periodo estivo, in cui le vacche

		mangiano erba fresca contenente anche fiori, sono migliori rispetto a quelle prodotte durante il periodo invernale in cui gli animali si nutrono con fieno secco.
	In cucina	Le forme più fresche e a pasta più grassa si prestano bene ad essere fuse e, conseguentemente, si addicono alla preparazione di tutti quei piatti tipici di montagna che ne prevedono la gratinatura o la fusione (zuppe gratinate di pane, i gratin di patate o di verdure ecc.).
Abbinamenti	Vino	Predilige vini rossi di corpo

Produzione		Toma di Gressoney				
Periodo produzione		Tutto l'anno				
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala	
	% q.tà	≤ 100	≤ 10	≤ 10		
	Provenienza	Pascolo				
	Munte	Una o più mungiture, eventualmente refrigerate				
	Trattamenti Fisici	Parzialmente scremato La munta serale e quelle precedenti l'ultima maturano per almeno 12 ore in bacinelle poste in acqua fredda o in apposite vasche, per essere sottoposte a scrematura per affioramento o meccanica				
	Trattamenti Termici	Crudo				
	Aggiunte	Non è ammesso l'uso di fermenti che non siano autoctoni				
Coagulazione	Tipologia	Presamica				
	Preparazione	La lavorazione è effettuata in caldaie in rame o acciaio Il latte scremato è posto in caldaia con la possibilità di aggiungere il latte intero dell'ultima mungitura Scaldato alla temperatura di coagulazione si aggiunge il caglio				
	Temperatura	35 °C, oppure anche 32÷36 °C (in relazione a fattori diversi tra i quali la stagionalità)				
	Tempo	~ 60 minuti				
	Tipo di caglio	Vitello				
Rottura coagulo	Dimensione	La rottura della cagliata è fatta a mano, o meccanicamente, per 10÷15 minuti, fino a che il granulo di cagliata raggiunge la dimensione di un <i>chicco di riso</i>				
Cottura	°C - Tempo - Azione	40 °C max (semicottura) Con agitazione fuori fuoco per almeno 15 minuti Segue un periodo di riposo di alcuni minuti per consentire al coagulo di depositarsi e compattarsi				
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	<p>La cagliata, estratta a mano o con l'ausilio di mezzi meccanici, viene posta in fascere di legno o di rame stagnato dette "<i>fèitsouère</i>". (è ammesso l'uso sia dell'acciaio inox sia della plastica)</p> <p>Il prodotto non è sempre pressato e, qualora questo accada, la pressione è leggera. I coperchi usati sono in legno o in altro materiale idoneo</p> <p>In ogni forma, verso fine lavorazione, è apposta una placchetta di caseina riportante un numero progressivo di produzione. Le placchette sono distribuite e conteggiate mensilmente dal Comune di Gressoney-Saint-Jean, in nome e per conto proprio e dei restanti Comuni</p> <p>Le forme restano negli stampi per un periodo determinato dal produttore e variabile da 8 a 24 ore durante il quale si effettuano 3-4 rivoltamenti (nelle 24 ore)</p> <p>La salatura avviene "a secco" con tecnica caratteristica: inizialmente a giorni alterni, per poi ridursi lungo un periodo complessivo di 20÷30 giorni. È ammessa la salatura "in salamoia"</p>				

Stagionatura	Tempo minimo	≥ 60 giorni, ma si presta benissimo all'invecchiamento restando perfettamente integro anche dopo 3 anni. Le sue caratteristiche organolettiche si esprimono al meglio dopo 18÷24 mesi di affinamento
	°C - UR%	Su assi di legno, in locali che hanno preferibilmente pareti in roccia e pavimento in battuto, ferme restando le autorizzazioni sanitarie
	Cura forma	Le forme vengono sottoposte a ripetute puliture per eliminare le muffe che eventualmente si sono sviluppate. La pulitura delle forme si esegue con un panno imbevuto in una soluzione di acqua e sale.
Commercializzazione		<p>Il marchio è applicato sulle forme da soggetti incaricati dai comuni convenzionati, al termine del periodo di maturazione, su richiesta del produttore di verifica della qualità finale del prodotto, ovvero di corrispondenza ai criteri previsti dal Disciplinare di produzione</p> <p>L'apposizione del marchio può avvenire solo su formaggi la cui rintracciabilità è determinata dalla presenza della placchetta di caseina</p> <p>Il marchio deve essere rappresentato da veste grafica denominata commercialmente "velina", tramite l'utilizzo di apposite colle naturali quali l'amido, la caseina o similari. La velina può estendersi sull'intero diametro della forma o essere di dimensioni inferiori purché leggibile</p> <p>Per i formaggi che arrivano dalle malghe durante il periodo estivo la Toma di Gressoney può recare sulla velina la menzione aggiuntiva "di alpeggio" che deve essere apposta in caratteri chiari ed indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta</p>
Note		<p>Le forme più fresche hanno un sapore più delicato mentre quelle più stagionate un gusto più intenso e marcato.</p> <p>Le forme prodotte durante la tarda primavera e il periodo estivo, in cui le vacche mangiano erba fresca contenente anche fiori, sono migliori rispetto a quelle prodotte durante il periodo invernale in cui gli animali si nutrono con fieno secco</p>

