

Generalità		Toma di Mendatica (dell'alta Valle Arroscia)	
Presentazione	<p>Toma di Mendatica (dell'alta Valle Arroscia) Formaggio grasso, molle, fresco o a stagionatura abbastanza breve, a pasta cruda, prodotto con coagulazione presamica di latte vaccino, ovino, o misto vaccino-ovino-caprino, intero e crudo. Come le varie Tome nel panorama caseario italiano è un formaggio ricavato da latte degli alpeggi e conserva in sé tutte le componenti aromatiche delle valli d'alta montagna, distinguendosi per il nome del comune nel cui territorio viene prodotto. Si differenzia dalle altre tome per la possibile aggiunta di una piccola quantità di latte di capra al latte ovino, oltre ovviamente al latte vaccino, dovuta spesso alla presenza di un certo numero di capre nella composizione delle mandrie/greggi negli alpeggi. La percentuale d'utilizzo delle due diverse tipologie principali di latte varia secondo la stagione: in inverno può essere di solo latte vaccino, negli altri periodi di latte misto o prevalentemente ovino. Ha forma cilindrica o rettangolare a seconda degli stampi posseduti dall'allevatore; facce piane di diametro 15÷45 cm (nella forma cilindrica, scalzo leggermente convesso di 6÷10 cm, peso della toma di circa 1,0 Kg o leggermente più grande (mai però oltre 7,0 Kg); crosta sottile, liscia ed abbastanza elastica, di colore bianco con tendenza al giallo pallido, o all'aranciato in relazione al periodo più o meno lungo di stagionatura; pasta di colore bianco, tendente al giallo pallido se più stagionato, di consistenza morbida, occhiatura assente o minuta; sapore dolce, più saporito se stagionato, aromatico in base alla composizione del latte e alla stagione dei pascoli; tempo consigliato di maturazione di circa 40 giorni che può essere ridotto a non meno di 5 giorni, in locali freschi, non umidi, areati, con temperatura di 12÷15° C. Il nome <i>toma</i> 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 termine provenzale <i>toumo</i>, "formella" e troverebbe un riscontro nella forma degli stampi in cui si pone la cagliata. Ottimo formaggio da tavola, si presta ad essere gustata come antipasto o dessert, accompagnata da buon pane casereccio. In cucina si utilizza per la <i>torta di patate</i> tipica della Liguria occidentale, oltre a svariate altre ricette locali. Si può abbinare a un vino bianco, strutturato, secco, intenso, leggermente aromatico (es. <i>Riviera Ligure di Ponente Pigato Riviera dei Fiori</i> DOC, <i>Riviera Ligure di Ponente Vermentino Riviera dei Fiori</i> DOC), ma anche a un vino rosso, vinoso, asciutto, delicato, morbido, amarognolo (es. <i>Riviera Ligure di Ponente Ormeasco Superiore</i> DOC, <i>Rossese di Dolceacqua Superiore</i> DOC, <i>Colline Savonesi – Granaccia</i> DOC, ...).</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Liguria	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Liguria	
	Province-Zona	Provincia di Imperia : territorio del comune di Mendatica (in Alta valle Arroscia) e con produzioni nelle altre valli dell'imperiese (dall'alta val Roja all'alta valle Impero)	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Alpeggio, o pascolo semi-brado Vacche e pecore di razze varie stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Erbe spontanee fresche o fieni aziendali	
Storia	<p>Il territorio di produzione di questo formaggio fa parte di un areale ben più vasto di quel che si pensa, che travalica i confini nazionali e raggiunge La Brighe, nel Dipartimento delle Alpes francesi, centro importante per la pastorizia che popola la macroregione tra Piemonte, Liguria e Provenza. Tipiche di questo areale sono in particolare le pecore di razza <i>Brigasca</i> (o "<i>de La Brighe</i>"), con le corna a conchiglia come quelle che ricordano gli arieti raffigurati sugli antichi vasi greci. Queste pecore, insieme ad altre razze autoctone, fanno parte di un patrimonio ovi-caprino che popola le malghe e ne è risorsa economica costituendo l'asset di un'economia pastorale di montagna e, spesso, l'unica forma di sostentamento di molti allevatori.</p> <p>Il nome <i>toma</i> 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 termine provenzale <i>toumo</i>, "formella" e troverebbe un riscontro nella forma degli stampi in cui si pone la cagliata.</p> <p>La tecnica di lavorazione della Toma di Mendatica viene tramandata di famiglia in famiglia e nelle malghe si ripete da anni per ottenere un formaggio utile al sostegno del lavoro e delle aziende a carattere familiare che producono questo formaggio.</p> <p>Oggi la Toma di Mendatica costituisce un richiamo turistico per quanti, passando per quei meravigliosi paesaggi, ne vogliono apprezzare il prodotto "principe".</p>		

Descrizione		Toma di Mendatica (dell'alta Valle Arroscia)	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca, Pecora, Vacca-Pecora, Capra (con partecipazione sporadica)	

	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	Pressato
	Stagionatura	Fresco
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico o Parallelepipedo a base rettangolare
	Facce Dimensioni (cm)	Piane 15÷45 (nella forma cilindrica)
	Scalzo Dimensioni (cm)	Dritto o Leggermente convesso, con spigolo spesso arrotondato 6÷10
Peso	Kg	~1,0 o più (mai oltre 7 Kg)
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Abbastanza liscia, con possibili macchie dovute a residui di colonie di muffe
	Colore	Bianco ÷ Giallo pallido o aranciato (in relazione al periodo più o meno lungo di stagionatura)
	Spessore	Abbastanza sottile
	Consistenza	Morbida, Abbastanza elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco ÷ Giallo pallido (se più stagionato)
	Struttura	Morbida, Untuosa, Deformabile
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Assente o Rada Minuta Irregolare Irregolare
	Intensità, Persistenza	Basse ÷ Medie (in relazione al periodo più o meno lungo di stagionatura)
Odore / Aroma	Riconoscimenti	Lievemente aromatico in base alla composizione del latte e alla stagione dei pascoli
	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Armonico, Più saporito se stagionato
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Tenera, Grassa, Globosa, Poco solubile
Grasso (% s.s.)		n.d. Formaggio Grasso

Utilizzo		Toma di Mendatica (dell'alta Valle Arroscia)
Utilizzo	In tavola	Ottimo formaggio da tavola, si presta ad essere gustata come antipasto o dessert, accompagnata da buon pane casereccio
	In cucina	Si utilizza per la <i>torta di patate</i> tipica della Liguria occidentale, oltre a svariate altre ricette locali Frاندura con Toma di Mendatica <i>Ingredienti: 1,5 Kg di patate, 250 g di farina, due bicchieri di latte, due uova, Toma di Mendatica, un mazzo di basilico, prezzemolo, noce moscata, olio, sale.</i> <i>Le patate, crude e tagliate a fette sottili, vengono poste su due o tre strati in un tegame,</i>

		<i>unto d'olio. Si diluisce la farina nel latte, si aggiungono sale, uova sbattute, basilico, prezzemolo e una grattata di noce moscata. Il composto così ottenuto viene versato sulle patate. Si cuoce nel forno, a fuoco medio per 45 minuti. Si serve accompagnato dalla Toma di Mendatica.</i>
Abbinamenti	Vino	Si può abbinare a un vino bianco, strutturato, secco, intenso, leggermente aromatico (es. <i>Riviera Ligure di Ponente Pigato Riviera dei Fiori DOC, Riviera Ligure di Ponente Vermentino Riviera dei Fiori DOC</i>), ma anche a un vino rosso, vinoso, asciutto, delicato, morbido, amarognolo (es. <i>Riviera Ligure di Ponente Ormeasco Superiore DOC, Rossese di Dolceacqua Superiore DOC, Colline Savonesi – Granaccia DOC, ...</i>)
	Pane	Pane casereccio

Produzione		Toma di Mendatica (dell'alta Valle Arroscia)				
Periodo produzione		Febbraio ÷ Novembre				
Materia prima: • Latte, • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala	
	% q.tà	≤ 100	≤ 100	Aggiunta minima		
	Provenienza	Alpeggio, o Allevamento a pascolo semi-estensivo				
	Munte	1 o 2 / giorno				
	Trattamenti Fisici	Intero				
	Trattamenti Termici	Crudo				
	Aggiunte	n.d.				
Coagulazione	Preparazione	Al latte, portato alla temperatura di coagulazione mescolandolo lentamente per uniformarne la temperatura in caldaia, viene aggiunto il caglio				
	Tipologia	Presamica				
	Temperatura	34÷37 °C				
	Tempo	~40 minuti				
	Tipo di caglio	Vitello, liquido				
Rottura coagulo	Dimensione	Rottura manuale, fino alle dimensioni di un <i>chicco di riso</i>				
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.				
Formatura e Trattamenti forma		<p>Il coagulo viene raccolto manualmente dalla caldaia e posto a sgrondare nelle fascere</p> <p>Le fascere subiscono una lieve pressatura che varia in base alla tecnica tramandata, mai superiore a 24 ore, durante la quale si effettuano più rivoltamenti, così da eliminare gradualmente il siero</p> <p>Liberate dalle fascere, le forme vengono salate "a secco" con sale grosso, alternativamente sulle due facce, o talvolta "in salamoia"</p>				
Stagionatura	Tempo	~40 giorni, per consentire al prodotto di esprimere al meglio tutte le sue qualità organolettiche Può essere commercializzato anche dopo almeno 5 giorni di maturazione				
	°C - UR%	In locali a 12÷15 °C, non umidi, aerati, su assi di legno, rivoltando periodicamente le forme				