

Generalità	Toma Piemontese		
Presentazione	<p><b>Toma Piemontese</b>            È il formaggio che meglio rappresenta la tradizione casearia dell'intero territorio regionale. Il nome <i>Toma</i> nella tradizione popolare è stato sempre abbinato a indicazioni geografiche varie (<i>Toma di Ormea</i>, <i>Toma di Biella</i>, <i>Toma di Susa</i>, <i>Toma di Piode</i>, <i>Toma di Boves</i>, <i>Toma di Lanzo</i>, ecc.), oppure a nomi di fantasia (<i>Toma del Mulo</i>, ecc.); nel 1996, dall'unione di queste tradizioni è nata la Denominazione di Origine Protetta. La produzione del formaggio è strettamente legata all'areale alpino piemontese ed in particolare ai margari che sfruttavano i pascoli montani nel periodo estivo per poi ridiscendere a fondovalle, o in pianura, nel periodo invernale. Formaggio grasso o semigrasso, da latte vaccino intero o parzialmente scremato, crudo ed eventualmente igienizzato, a pasta semicotta, duro, fresco o semistagionato, ottenuto per inoculo di starter biologici. La tipica stagionatura di poco più di 1 mese è necessaria per lo sviluppo dei ceppi batterici e fungini autoctoni dei luoghi di maturazione destinati a colonizzare il prodotto.</p> <p>Si presenta in forma cilindrica, a facce piane o quasi piane, di diametro di 15÷35 cm, scalzo diritto o leggermente convesso di 6÷12 cm, peso medio di 1,8÷9,0 Kg</p> <p>Viene prodotto in due tipologie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>A latte intero</b> (pasta morbida): prodotto con latte intero; crosta elastica e liscia, NON EDIBILE, di colore paglierino chiaro o bruno rossiccio a seconda della stagionatura; pasta di colore bianco paglierino, morbida, con occhiatura minuta e diffusa; sapore dolce e gradevole, odore delicato.</li> <li>– <b>Semigrasso</b> (pasta semidura): prodotta con latte parzialmente scremato; crosta poco elastica, NON EDIBILE, di aspetto rustico di colore che va dal paglierino carico al bruno rossiccio; pasta di colore bianco paglierino, elastica o semidura (con il progredire della stagionatura); sapore intenso ed armonico, odore fragrante che diviene più caratteristico con la stagionatura.</li> </ul> <p>Ottimo formaggio da tavola, accompagnato da noci o nocciole. Viene anche usato abbinato alla polenta, o ridotto a "fonduta", o fuso sulla carne. Con il suo sapore delicato può essere impiegato per la preparazione di primi piatti, per mantecare risotti conferendo una morbida nota, o come ripieno per omelette e quiches. Si presta ad essere utilizzato nella preparazione di ripieni grazie alla facilità con cui fonde.</p> <p>L'abbinamento con il vino dipende fondamentalmente dalla stagionatura del prodotto: <b>Toma a breve stagionatura</b>, generalmente con vini bianchi (es. <i>Gavi</i>, <i>Cortese di Gavi</i>, ...); <b>Toma più stagionato</b>, vini rossi corposi (es. <i>Freisa D'Asti</i>, <i>Verduno di Pelaverga</i>, <i>Dolcetto</i>, <i>Barbera</i>, <i>Cabernet dei Colli Euganei</i>, oppure, col suo gusto che evoca al palato i profumi delle erbe e del fieno delle zone montane, ha un abbinamento interessante anche con il <i>Franciacorta</i>).</p>		
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	<p><b>DO 03/1993</b>  <b>DOP Reg. CE 1263/1996</b></p>		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Piemonte	
	Province-Zona	<p>La zona di produzione, del latte e del formaggio, e la stagionatura, comprende:            Province di <b>Biella</b>, <b>Cuneo</b>, <b>Novara</b>, <b>Torino</b>, <b>Verbano Cusio Ossola</b>, <b>Vercelli</b>: l'intero territorio amministrativo            Provincia di <b>Asti</b>: comuni di Monastero Bormida, Roccaverano, Mombaldone, Olmo Gentile, Serole            Provincia di <b>Alessandria</b>: comuni di Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Ponti, Denice</p>	
	Tipologie	<b>A LATTE INTERO</b>	<b>SEMIGRASSO</b>
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento, Alpeggio Bovine di razza <i>Frisona</i> (nelle aziende di pianura), <i>Valdostana e meticce</i> (nelle aziende di montagna), <i>Pezzata rossa d'Oropa</i> (nelle aziende del Biellese)	
	Alimentazione	L'alimentazione prevalente del bestiame vaccino, deve essere costituita da foraggi verdi e/o conservati, oppure da foraggi affienati che derivano da prato, da pascolo, o da prato-pascolo e da fieno provenienti per la maggior parte dalla zona geografica delimitata	
Organismi di tutela	<p><b>Consorzio di Tutela Formaggio Toma Piemontese DOP</b>            c/o ASSOPIEMONTE D.O.P. e I.G.P.            Via Silvio Pellico, 10 10022 Carmagnola (TO)            Tel. +39 011 0565985 Fax: +39 011 0565989            email: <a href="mailto:promo.formaggi@produttoriilattepiemonte.com">promo.formaggi@produttoriilattepiemonte.com</a>            web: <a href="http://www.assopiemonte.com">www.assopiemonte.com</a></p>		
Storia	<p>L'etimologia del termine "<i>toma</i>", usato in Piemonte, ma anche in Valle d'Aosta, in Francia e in Sicilia, è incerta: potrebbe forse riferirsi alla fase di caduta della caseina durante la coagulazione ("<i>tomme</i>", dal francese antico "<i>tumer</i>", cadere).</p> <p>Ha origini che risalgono all'epoca romana, ma solamente documenti del XI sec. riportano citazioni che lo identificano precisamente, figurando soprattutto nei "<i>pastus</i>" distribuiti ai poveri o ai lavoratori subalterni, tanto da convalidare l'ipotesi di un suo uso, almeno in questi periodi iniziali, caratteristico dei ceti meno abbienti. Sembra che i formaggi più popolari fossero quelli dal sapore particolarmente pungente, considerati "il formaggio dei poveri". Pantaleone da Confienza, nel XV sec., spiegò il perché nella sua "<i>Summa lacticianorum</i>": "... durante la stagionatura, avviene un processo di fermentazione che fa sì che questi formaggi sviluppino un gusto particolarmente pungente che li rende molto utili ai poveri, innanzitutto perché, visto il</p>		

	<p><i>sapore così forte, ne riescono a mangiare solo piccole quantità; in secondo luogo, perché le pietanze che contengono questi formaggi sono così piccanti da non necessitare di altre spezie o sale</i>".</p> <p>La presenza del formaggio sulla tavola sostituiva anche il sale e il condimento delle minestre, ragione per cui era molto utilizzato per insaporire le pietanze.</p> <p>Numerose testimonianze storiche indicano la presenza di tale formaggio e la relativa tradizione produttiva sin dal XV secolo.</p> <p>Solo agli inizi del XVII sec., quando alcune rigide regole religiose (che proibivano il consumo di formaggio nei giorni di "astinenza") e i pregiudizi iniziali di medici e membri dell'aristocrazia (che lo consideravano un cibo estremamente volgare) vennero completamente superati, il consumo di questo tipo di formaggio divenne comune tra la gente di ogni classe sociale.</p> <p>Il formaggio Toma Piemontese, fin dall'epoca medievale, è strettamente legato all'areale alpino piemontese e alle pianure contigue ai rilievi. L'origine del prodotto è chiaramente della montagna, trasferitosi poi anche nella zona di pianura attigua grazie al fenomeno della transumanza praticato dai pastori.</p> <p>Il loro contributo al riguardo è testimoniato da Francesco Confienza in una memoria dal titolo "<i>I margari della Provincia di Torino</i>" (in "<i>Annali della Reale Accademia di Agricoltura di Torino</i>", vol LX, Torino 1918, pp. 110-111).</p> <p>Ovunque, al di là dei localismi e delle più o meno nobili "enclaves" produttive, è da tempo immemorabile diffusa la coscienza che esiste un filo conduttore che accomuna le produzioni in una unica denominazione: il Toma Piemontese. Questo formaggio è caratterizzato da una "ricetta" condivisa da una filiera produttiva che assicura che le proprietà chimico-fisiche e microbiologiche sono tali da salvaguardare le specifiche caratteristiche e le qualità del Toma Piemontese.</p>
Nota	<p>Dal punto di vista sensoriale le Tome attualmente reperibili si possono ricondurre a tre modelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Produzione industriale</b>, solitamente in pianura, con latte pastorizzato, caratterizzate da maggiore morbidezza e cremosità, gradevoli al gusto, piuttosto dolci, prive di difetti organolettici, ma anche di particolari caratteri distintivi</li> <li>- <b>Produzione nelle valli alpine</b> da caseifici anche di discrete dimensioni, prevalentemente da latte crudo, parzialmente scremato, con caratteristiche organolettiche assai variabili, talvolta con evidenti difetti (amaro, odore ammoniacale), talvolta invece con ottimi livelli qualitativi</li> <li>- <b>Produzione artigianale</b> in piccole aziende, ancora più variabili delle precedenti, qualche volta eccellenti, ma spesso con difetti inaccettabili dovuti a grossi errori nel trattamento del latte della caseificazione; questa tipologia è peraltro ricercata dal consumatore che ama il prodotto "tradizionale" di montagna</li> </ul>

Descrizione		Toma Piemontese DOP		
		A LATTE INTERO	SEMIGRASSO	
Classificazione	Categoria	DOP		
	Prodotto	Formaggio		
	Materia prima	Latte		
	Lattifera	Vacca		
	Trattamenti latte	Intero, Crudo o eventualmente igienizzato	Parzialmente scremato, Crudo o eventualmente igienizzato	
	Temperatura Cagliata	Semicotto		
	Umidità pasta	Semiduro		
	Tecnologia	Pressato		
	Stagionatura	Fresco / Semistagionato		
	Contenuto Grasso	Grasso	Semigrasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica Le dimensioni ed i pesi si riferiscono ai minimi di stagionatura		
	Facce Dimensioni (cm)	Piane/Quasi Piane ø 15 ÷ 35		
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto/Leggerm. convesso 6÷12		
Peso	Kg	1,8 ÷ 9,0		
Aspetto esterno	Tipo	Pulita, NON EDIBILE		

<b>(Crosta)</b>	<b>Aspetto</b>	Liscia, con residui di muffa	Di aspetto rustico, con residui di muffa
	<b>Colore</b>	Da paglierino chiaro a bruno rossiccio, a seconda della durata e delle condizioni di stagionatura	
	<b>Spessore</b>	Abbastanza sottile o Leggermente spessa (a stagionatura avanzata)	
	<b>Consistenza</b>	Elastica	Poco elastica
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco paglierino	Bianco, o Paglierino
	<b>Struttura</b>	Cedevole, Abbastanza compatta, Abbastanza elastica.	Semidura, Abbastanza compatta, Poco elastica.
	<b>Unghia/Sottocr. Colore Spessore</b>	n.d.	n.d.
	<b>Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione</b>	Presente Irregolare Minuta Diffusa	Presente Irregolare Minuta Irregolare
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità</b>	Intenso	Abbastanza intenso
	<b>Persistenza</b>	Persistente	Abbastanza persistente
	<b>Riconoscimenti</b>	Burro fresco, erba verde aromatica, frutti di bosco, miele, leggera nota di tartufo	Armonico, di aroma fragrante che diviene più caratteristico con la stagionatura
	<b>Retrogusto</b>	n.d.	n.d.
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Dolce, gradevole, percepibile sia l'acido sia il salato, poco avvertibile l'amaro	
<b>Sensazioni Trigeminale</b>	n.d.	n.d.	
<b>Struttura (in bocca)</b>	Morbida (nelle condizioni medie di stagionatura), poco adesiva		Leggermente dura, abbastanza elastica, leggermente adesiva
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	> 40 %	> 20 %
	<b>Umidità %</b>	47,3 % ±4	50,5 % ±4
	<b>Proteine (% s.s.)</b>	43,6 % ±6	54,7 % ±5
	<b>Sale (% NaCl)</b>	1,8 % +1	2,3 % +1,6

<b>Utilizzo</b>		<b>Toma Piemontese</b>	
		<b>A LATTE INTERO</b>	<b>SEMIGRASSO</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Ottimo formaggio da tavola, anche per accompagnare piatti a base di noci o nocciole Viene anche usato abbinato alla polenta, o ridotto a "fonduta", o fuso sulla carne	
	<b>In cucina</b>	Con il suo sapore delicato può essere impiegato per la preparazione di primi piatti, per mantecare risotti conferendo una morbida nota, o come ripieno per omelette e quiches Si presta ad essere utilizzato nella preparazione dei ripieni in virtù delle sue caratteristiche peculiari	
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Toma a breve stagionatura: generalmente con vini bianchi (es. <i>Gavi, Cortese di Gavi, ...</i> ) Toma più stagionato: vini rossi corposi (es. <i>Freisa D'Asti, Verduno di Pelaverga, Dolcetto, Barbera, Cabernet dei Colli Euganei</i> , oppure, col suo gusto che evoca al palato i profumi delle erbe e del fieno delle zone montane, ha un abbinamento interessante anche con il <i>Franciacorta</i> )	
	<b>Verdure</b>	n.d.	n.d.

Produzione		Toma Piemontese			
		A LATTE INTERO		SEMIGRASSO	
Periodo di produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Conferito al caseificio (dalle aziende in pianura) Trasformato in azienda (dalle aziende di montagna) Da bovine di razza <i>Frisona</i> (nelle aziende di pianura), <i>Valdostana e meticce</i> (nelle aziende di montagna), <i>Pezzata rossa d' Oropa</i> (nelle aziende del Biellese)			
	Munte	Una al giorno		Due al giorno	
	Trattamenti Fisici	Intero Può essere lasciato riposare in caldaia sino ad un massimo di 12 ore		Parzialmente decremato per affioramento, o meccanicamente Può essere lasciato riposare in caldaia sino ad un massimo di 24 ore Il formaggio Toma Piemontese "semigrasso", prodotto con latte parzialmente scremato, nasce dalla necessità dei margari di recuperare una parte della panna per fare il burro (nella tradizione, in epoche anteriori alle centrifughe, si ricordano soste per l'affioramento da 24 fino a 72 ore)	
	Trattamenti Termici	Crudo (nelle aziende di montagna che trasformano direttamente) Igienizzato (nei caseifici in pianura)			
	Aggiunte	Eventualmente inoculato con fermenti lattici e/o innesti naturali			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	32 ÷ 38 °C (ed una acidità non inferiore a 3,10 SH/50)			
	Tipo di caglio	Di vitello			
	Tempo (minuti)	40			
Rottura coagulo	Dimensione	Prima grossolana rottura, spesso con rivoltamento dello strato più superficiale quando si è raffreddato Segue una breve sosta che favorisce un primo massiccio spurgo del siero			
		La rottura della cagliata si protrae fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di un <i>chicco di mais</i> , di consistenza elastica e ben spurgati		La rottura della cagliata si protrae fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di un <i>grano di riso</i> , di consistenza elastica e ben spurgati	
		Ulteriore spinatura della massa durante il riscaldamento per raggiungere la temperatura di semicottura			
Cottura	Temperatura	< 48 °C ( <b>semicottura</b> )			
	Tempo	Fino al raggiungimento temperatura			
	Azione	Si lascia poi riposare la massa per alcuni minuti per consentirne il deposito sul fondo della caldaia			
Formatura		La cagliata raccolta viene messa in fascere e/o stampi E' ammesso l'uso di tela e, dopo una prima pressatura, la forma viene lasciata sgrondare dal siero superfluo, in ambienti idonei			
Trattamenti forma	Sgrondatura	3 ÷ 24 ore eseguendo più rivoltamenti		3 ÷ 72 ore eseguendo più rivoltamenti	
		Durante i rivoltamenti viene applicato il marchio di origine impresso a mezzo di appositi			

		stampi su una delle facce
	<b>Salatura</b>	Tradizionalmente salatura a secco, a mano, con sale grosso sparso alternativamente sulle due facce per non oltre 15 giorni In salamoia fino ad un massimo di 48 ore, a seconda della dimensione delle forme
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	> 15 giorni per le forme fino a 6 Kg > 60 giorni per le forme oltre 6 kg
	<b>°C - UR%</b>	< 13 °C, 85% ±13, nelle tradizionali grotte, o in ambienti idonei
	<b>Cura forma</b>	Durante la stagionatura le forme sono rivoltate più volte Possono essere lavate con una soluzione di acqua e caramello, o acqua e sale
<b>Marchiatura</b>	<p>Il marchio di conformità è dato dalla marchiatura (di origine), impressa in fase di formatura al centro di una faccia di ogni forma mediante l'impiego di appositi stampi imprimenti</p> <p>Tale marchio raffigura la testa di una vacca che "comprende" una <b>T</b> stilizzata; nel corpo centrale viene indicato il codice alfanumerico distintivo del produttore, indicato con una lettera maiuscola e un numero di due cifre</p> <p>Nel caso del <b>Toma Piemontese Semigrasso</b>, sopra il logo e in posizione centrale deve comparire nell'apposita finestrella una "<b>S</b>" maiuscola</p>	
<b>Commercializzazione</b>	<p>Ogni forma deve recare, apposta su una faccia, un contrassegno cartaceo (diametro di 14÷27 cm) in cui risultano individuati la provenienza geografica e gli estremi della normativa con cui è riconosciuta la denominazione stessa a garanzia delle rispondenze alle specifiche prescrizioni</p> <p>Solo a seguito della marchiatura ed etichettatura il prodotto potrà essere immesso al consumo con la Denominazione di Origine Protetta "Toma Piemontese"</p> <p>Per l'applicazione del contrassegno cartaceo è ammesso l'utilizzo di colla alimentare.</p> <p>Il contrassegno su carta riporta al centro il logo della Toma Piemontese DOP e nella corona circolare esterna di colore <b>VERDE</b> la scritta "Toma Piemontese Dop"</p> <p>Nel caso del Toma Piemontese Semigrasso deve comparire anche la parola <b>Semigrasso</b>.</p> <p>Il logo del formaggio DOP Toma Piemontese, è costituito da una vacca stilizzata di colore <b>BLU</b> sulla quale compare la scritta Toma Piemontese in bianco e cerchiato da una fascia circolare riportante i colori della bandiera italiana</p> <p>Sia il logo del Formaggio Toma Piemontese DOP, sia il logo del Formaggio Toma Piemontese DOP Semigrasso possono essere riprodotti in bianco/nero, tale opzione è riservata al prodotto porzionato/preimballato</p> <p>Il formaggio può essere venduto sia intero che al taglio, sia porzionato che preconfezionato</p> <p>Le operazioni di porzionamento e pre-confezionatura possono essere effettuate anche al di fuori dell'area geografica di produzione e stagionatura</p>	