

Generalità	Tombea	
Presentazione	<p><b>Tombea</b> Chiamato anche <i>Formaggio di Magasa</i>, si produce in alpeggio nei comuni di Magasa e Valvestino in provincia di Brescia. È prodotto esclusivamente nelle malghe Tombea e Denai a circa 2000 m s.l.m., in cui i malgari si fermano per circa 100 giorni all'anno durante i quali le vacche pascolano esclusivamente negli alpeggi che guardano la Valvestino, sottostanti il monte Tombea. Prodotto da innumerevoli generazioni precedenti, si è diffuso grazie al lavoro svolto dalla Coop. Nigritella Orione Onlus negli anni '70-'80 e oggi conta solo alcuni produttori locali. È un formaggio di altissimo pregio che ha una limitata diffusione commerciale e viene prodotto con latte vaccino parzialmente scremato e crudo, a pasta dura, cruda, semistagionato o stagionato (da 90 giorni e fino a 36 mesi). Ha forma cilindrica con facce piane di diametro 35-40 cm, scalzo diritto o leggermente convesso di 10-12 cm, peso di 8-12 Kg; la crosta è trattata (spalmata giornalmente con olio di lino), untuosa, sottile, abbastanza morbida e di colore paglierino per il formaggio con 90 giorni di stagionatura, più spessa, dura e marrone rossiccio scuro per quello stagionato per oltre 12 mesi; la pasta, leggermente untuosa al tatto, è compatta, scarsamente elastica, abbastanza dura o dura, non friabile, di colore paglierino tendente al giallo e può scurire con la stagionatura; l'occhiatura è fine, abbastanza rada e regolarmente distribuita. Al gusto si rivela sapido, armonico e leggermente piccante; il profumo è intenso, di tipo lattico cotto, con una fragranza di erbe, di essenze di montagna e di frutta secca (nociola), oltre che, a stagionatura avanzata, di sentori un po' proteolitici di carne, tipici del formaggio granuloso invecchiato. Attualmente si commercializza quasi sempre dopo una stagionatura di poco più di 12 mesi e si consuma nella maggior parte dei casi come formaggio "da tavola", oppure può essere utilizzato in cucina per fantasiose ricette (es. <i>Malfatti di formaggio Tombea con spinaci, Tortelli al formaggio Tombea e pera caramellata su crema di formaggi e salvia, Uovo, tartufo e Formaggio Tombea,...</i>). In passato, il formaggio era più diffuso e soprattutto consumato con un livello di stagionatura molto più alto di quanto non si faccia oggi, così si utilizzava grattugiato sulla pasta, condita con selvaggina del luogo. Vista l'importanza del formaggio, il vino non può certo essere da meno. Restando sempre nella provincia di Brescia, oltre all'offerta del territorio di Franciacorta con il <i>Curtefranca Rosso DOC</i> (a base di uve <i>Cabernet franc, Cabernet-sauvignon, Merlot e altri autorizzati</i>), anche i vini rossi <i>Garda classico DOC Gropello</i>, o <i>Gropello superiore</i>, o <i>Rosso Superiore</i> costituiscono un ottimo abbinamento per le caratteristiche gusto-olfattive del Tombea.</p>	
Riconoscimenti	<b>PAT Regione Lombardia</b>	
Produzione	<b>Nazione</b>	Italia
	<b>Regione</b>	Lombardia
	<b>Province-Zona</b>	Provincia di <b>Brescia</b> : territori degli alpeggi nei comuni di Magasa e Valvestino in provincia di Brescia; in particolare nelle malghe Tombea, Bait e Corva a circa 2000 m s.l.m.
	<b>Tipologie</b>	In zona è conosciuto anche come " <b>Formaggio di Magasa</b> "
Allevamento	<b>Tipo</b>	Alpeggio Vacche di razze <i>Bruna alpina</i> e <i>Pezzata Rossa</i>
	<b>Alimentazione</b>	I foraggi con cui vengono alimentati i bovini provengono dai pascoli alpini in cui si trovano le malghe
Storia	<p>Il Tombea prende il nome dal monte Tombea e viene prodotto, da maggio a settembre, negli alpeggi situati in Val Vestino, nel territorio dei comuni di Magasa e Valvestino.</p> <p>Viene caseificato con le tecniche tradizionali nei fienili austro-ungarici dei piani di Rest, nel periodo dell'alpeggio, che qui dura circa 90 giorni, tra luglio e settembre. Fin dall'800 i malghesi che aiutavano il casaro erano scelti in base alle loro abilità e la loro attività era codificata da precise regole sulla gestione dei pascoli, la monticazione del bestiame, la pesa del latte, fino alla distribuzione dei formaggi.</p> <p>Magasa è un paese 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. In questa località, la seconda domenica di settembre, sull'altipiano di Cima Rest, si tiene la festa del formaggio.</p> <p>Nel 2001, il formaggio Tombea ha ottenuto il primo premio nella categoria «<i>formaggi storici</i>» del concorso caseario promosso nell'ambito di <i>Franciacorta in bianco</i> e nel 2002 venne presentato come presidio Slow Food al Salone del Gusto di Torino.</p> <p>Nel 2010 il "Tombea" è stato registrato con il «Marchio d'impresa collettivo» che "<i>certifica che il formaggio è stato prodotto rispettando un rigido disciplinare di produzione, le cui condizioni essenziali sono l'antico sistema artigianale di lavorare il latte crudo nel territorio di Magasa e la stagionatura tradizionale</i>". L'iter di certificazione è stato promosso dal <i>Comune di Magasa</i> e dall'<i>ufficio Agricoltura della Comunità montana</i> con il supporto tecnico del <i>Centro per il miglioramento qualitativo del latte</i> di Brescia, al quale sono demandati il controllo degli standard di produzione e la marchiatura a fuoco, che avviene, solo per le forme meritevoli, dopo 120 giorni di stagionatura.</p> <p>Il marchio, oltre alla scritta «Tombea», riporta un logo che richiama i tipici fienili con tetto in paglia presenti sugli altipiani di Denai e Cima Rest. Il formaggio così marchiato garantisce la provenienza del prodotto e tutela il consumatore finale. Titolare del marchio, depositato presso la Camera di Commercio di Brescia, è il Comune di Magasa, a cui ogni produttore può rivolgersi per ottenerne l'utilizzo, ovviamente purché nel rispetto del disciplinare di produzione che stabilisce le caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche e organolettiche del prodotto, delimita il territorio di produzione e trasformazione del latte, la zona di stagionatura e le metodologie di lavorazione.</p>	

Descrizione		Tombea
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Parzialmente scremato e Crudo
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Duro
	Tecnologia	Pressato
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato
	Conten. Grasso	Semigrasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Diametro (cm)	Piane 35÷40
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto o leggermente convesso 10÷12
Peso	Kg	8÷12
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Trattata (spalmata giornalmente con olio di lino)
	Aspetto	Liscia, Untuosa
	Colore	Paglierino (a 90 giorni di stagionatura), Marrone rossiccio scuro (a oltre 12 mesi di stagionatura)
	Spessore	Sottile÷Abbastanza spessa (secondo stagionatura)
	Consistenza	Abbastanza Morbida÷Dura (secondo stagionatura)
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Paglierino tendente al giallo, che può scurire con la stagionatura
	Struttura	Compatta, Più o meno elastica, Abbastanza dura o dura, non Friabile (secondo stagionatura)
	Occhiatura	Fine, Abbastanza rada e Regolarmente distribuita (quasi assente dopo lunga stagionatura)
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Medie÷Medio-Alte
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico cotto, Erbaceo/Floreale (essenze di montagna e fiori di montagna, fra cui la rara <i>saxifraga tombeanensis</i> ), Fruttato (frutta secca - nocciola), Animale (brodo di carne) a stagionatura avanzata Poiché sottoposto a spalmatura giornaliera con olio di lino, il formaggio, oltre una certa stagionatura, presenta un profumo di sottobosco autunnale
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce e Sapido, presenta una punta di Acido e un leggero Retrogusto amarognolo
Sensazioni Trigeminale		Leggermente piccante
Struttura (in bocca)		Abbastanza duro÷Duro, Non friabile, Granuloso, Abbastanza solubile
Principali	Grasso (% s.s.)	≥ 27 – Formaggio Semigrasso

caratteristiche fisico-chimiche	Umidità (%)	< 45
---------------------------------	-------------	------

Utilizzo		Tombea
Utilizzo	In tavola	Attualmente si commercializza quasi sempre dopo una stagionatura di poco più di 12 mesi e si consuma nella maggior parte dei casi come formaggio da tavola
	In cucina	Utilizzato per fantasiose ricette (es. <i>Malfatti di formaggio Tombea con spinaci, Tortelli al formaggio Tombea e pera caramellata su crema di formaggi e salvia, Uovo, tartufo e Formaggio Tombea,...</i> ) In passato, il formaggio era più diffuso e soprattutto consumato con un livello di stagionatura molto più alto di quanto non si faccia oggi, così si utilizzava grattugiato sulla pasta, condita con selvaggina del luogo
	Vino	Restando sempre nella provincia di Brescia, oltre all'offerta del territorio di Franciacorta con il <i>Curtefranca Rosso DOC</i> (a base di uve <i>Cabernet franc, Cabernet-sauvignon, Merlot e altri autorizzati</i> ), anche i vini rossi <i>Garda classico DOC Gropello</i> , o <i>Gropello superiore</i> , o <i>Rosso Superiore</i> costituiscono un ottimo abbinamento per le caratteristiche gusto-olfattive del Tombea

Produzione		Tombea			
Periodo produzione		Maggio-Settembre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Alpeggio			
	Munte	Due ("serale" e "mattutina")			
	Trattamenti Fisici	Scrematura del latte della munta serale per affioramento naturale della panna e miscelazione con il latte intero della munta mattutina (contenuto di grasso finale compreso fra 2-3%)			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Il latte ha una spiccata presenza di flora microbica lattica eterogenea E' consentito l'uso di innesti naturali			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Al latte in caldaia (a circa 22 °C) viene aggiunto il caglio, poi viene scaldato alla temperatura di coagulazione			
	Temperatura	30 °C			
	Tempo	n.d.			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
Rottura del coagulo	Rottura coagulo	Si attende la formazione del coagulo e si procede con la rottura della cagliata utilizzando lo <i>spino</i> . Dopo aver tolto la caldaia dal fuoco si continua a rimescolare anche per un quarto d'ora, sminuzzando la massa gelatinosa fino ad ottenere granuli di cagliata della dimensione di un <i>chicco di riso</i>			
Cottura	°C – Tempo - Azioni	n.a.			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura Pressatura Salatura	Il coagulo viene estratto manualmente dalla caldaia e posto nelle fascere che vengono pressate con pesi di legno per allontanare il siero residuo Per alcuni giorni le forme sono salate quotidianamente "a secco" con sale grosso tritato a mano con bottiglie vuote Successivamente le forme vengono avviate alla maturazione			
Maturazione/	Tempo	90 giorni: a questa stagionatura la crosta è sottile, soda e di colore paglierino; la			

<b>Stagionatura</b> 		<p>pasta, invece, è elastica con diffusa e leggera occhiatura</p> <p>&gt; 90 giorni: con l'aumentare della stagionatura l'occhiatura scompare per lasciar posto a una pasta detta "<i>el gra de ris</i>", cioè granulosa, con aroma dolce d'erba di montagna. A un certo momento, tagliando la forma, appare una sottile "lacrima" di grasso</p> <p>&gt; 24 mesi: la pasta si scurisce e diventa di colore giallo vivace</p> <p>~10 anni: le forme più stagionate sono vere e proprie perle gastronomiche</p>
	<b>°C - UR%</b>	<p>La maturazione avviene in locali appositi, freschi e con umidità non elevata, disponendo le forme su assi di legno, rivoltandole e spalmandole giornalmente con olio di lino</p>

μπ



onaf



onaf