

Generalità		Toma	
Presentazione	<p><b>Toma</b> Formaggio grasso, fresco, a pasta semidura, prodotto con latte di pecora o misto pecora-capra, di animali al pascolo sulla montagna e collina lucana, intero e crudo. Ha forma cilindrica con facce piane, scalzo convesso di 10÷13 cm e il peso può arrivare fino a 2 kg. La crosta è assente e la superficie si presenta bianca, con la pasta dello stesso colore, morbida, umida, senza occhiature. Il sapore è sapido e l'odore delicato. E' un prodotto da consumo fresco. Si consuma da solo, con pane fresco. In alcune zone della regione viene chiamato <b>Caciotto</b> ed è prodotto con latte di pecora e/o di vacca.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Basilicata	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Basilicata	
	Province-Zona	Province di <b>Potenza, Matera</b> : nelle zone di montagna e collina di tutta la Regione.	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Pascolo Pecore di razza Sarda e capre di razze miste	
	Alimentazione	Pascolo estensivo naturale di erbe fresche spontanee.	
Storia	<p>Anche la regione Basilicata esibisce tra le sue produzioni una toma, ma in questo caso il latte vaccino utilizzato per molte preparazioni omonime del Nord Italia è sostituito da quelli di pecora e capra. La toma lucana può essere infatti esclusivamente a base di pecora, oppure mista con aggiunte di latte di pecora. Non esistono regole fisse, dipende dalle greggi che forniscono ogni casaro.</p> <p>In alcune zone della Basilicata viene chiamato "caciotto", ma in questo caso è di latte ovino e vaccino.</p> <p><b>Bibliografia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- "I prodotti caseari del Mezzogiorno. Progetto strategico. I prodotti alimentari tipici nel Mezzogiorno"; C.N.R.; 1992</li> <li>- La statistica del regno di Napoli nel 1811 - Tomo III.</li> </ul>		

Descrizione		Toma	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Pecora o Misto (Pecora-Capra)	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Cruda	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø n.d.	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso 10÷13	
Peso	Kg	≤ 2,0	

<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Assente
	<b>Aspetto</b>	Superficie rigata con i segni dei canestri
	<b>Colore</b>	Bianco, Bianco-avorio
	<b>Spessore</b>	n.a.
	<b>Consistenza</b>	n.a.
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco
	<b>Struttura</b>	Morbida, Moderatamente elastica, Umida, Leggermente untuosa.
	<b>Occhiatura</b>	Assente
	<b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	n.a. n.a. n.a.
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Bassa, Medio-bassa
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico fresco, animale (ovino).
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Sapido, tendente al dolce
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		
<b>Struttura (in bocca)</b>		Morbida, pastosa, poco adesiva, poco solubile.
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d.% - Formaggio grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Toma</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	È un formaggio da tavola che nella tradizione gastronomica lucana, simile a quella pugliese, appare sia tra gli antipasti, sia al momento del dessert.
	<b>In cucina</b>	
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Vino rosso di media struttura.
	<b>Miele / Confetture</b>	
	<b>Frutta</b>	
	<b>Verdure</b>	
	<b>Pane</b>	Pane fresco

<b>Produzione</b>		<b>Toma</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Marzo-Dicembre (stagione di pascolamento)			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>		≤ 100	% variabile	
	<b>Provenienza</b>	Pascolo			
	<b>Munte</b>	n.d.			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo			

	<b>Aggiunte</b>	
<b>Coagulazione</b>	<b>Preparazione</b>	Si riscalda il latte sul fuoco a legna, in una caldaia di rame stagnato ( <i>caccavo</i> ), fino alla temperatura di 36÷40 °C
	<b>Temperatura</b>	A 36÷40 °C si aggiunge il caglio e si tiene la massa in agitazione per qualche minuto.
	<b>Tempo</b>	~30 minuti
	<b>Tipo di caglio</b>	Di agnello o capretto, in pasta
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	La cagliata viene rotta energicamente con il <i>ruotolo</i> , o <i>scuopolo</i> di legno fino ad ottenere dei grani della dimensione di " <i>chicchi di riso</i> ".
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>	<p>Dopo averla lasciata riposare, la si raccoglie manualmente in fucelle di giunco, pressandola con le dita (<i>fugatura</i>) per favorire la veloce fuoriuscita del siero.</p> <p>Viene sistemata sul <i>tompagno</i> (tavolo spersore in legno) dove viene successivamente rivoltata più volte per l'espulsione del siero, fino al giorno successivo.</p> <p>Il prodotto viene salato o meno in base alle richieste.</p>	
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	Alcuni giorni, a scelta del produttore. E' un prodotto da consumare fresco.
	<b>°C - UR%</b>	n.d.
<b>Note</b>	In alcune zone della regione viene chiamato <b>Caciotto</b> ed è prodotto con latte di pecora e/o di vacca.	

μπ

