

Generalità		Tometto	
Presentazione	<p><b>Tometto</b> Formaggio fresco di latte vaccino, intero e crudo, a pasta cruda. La forma è cilindrica, irregolare, con facce più o meno piane di diametro da 20,0 a 30,0 cm, scalzo arrotondato da 3,0 a 5,0 cm e peso da 1,8 a 2,0 kg. Ha crosta assente nelle produzioni fresche ma, dopo alcuni giorni di stagionatura, si forma ed è di colore tendenzialmente giallo-arancio chiaro. La pasta è bianca, compatta, morbida e, nelle stagionature più protratte (12–15 giorni), tende a diventare più cremosa. Ha sapore dolce di latte.</p> <p>Quando le forme sono ancora freschissime, possono essere utilizzate come materia prima per la preparazione del Salignon (altro prodotto tradizionale della zona), aggiungendovi cumino, peperoncino ed eventualmente un filo di latte, o panna liquida fresca, per poterlo impastare più agevolmente.</p>		
Riconoscimenti	PAT Regione Piemonte		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Piemonte	
	Province-Zona	Provincia di <b>Torino</b> : territori dei comuni dell'Alto Eporediese (maggior produzione nei comuni di Quincinetto e Tavagnasco).	
	Tipologie	Conosciuto anche come: <b>Tumet</b>	
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo Vacche di razze diverse presenti nel territorio	
	Alimentazione	Essenze spontanee, variabili nel periodo della produzione, fresche e/o affienate	
Storia	<p>Come per molti formaggi piemontesi, la tecnica è stata tramandata nei secoli da padre in figlio.</p> <p>La produzione del Tometto o Tumet nacque in quelle famiglie contadine che possedendo solamente 2÷3 vacche da latte non potevano fare delle tome grandi. Questo tipo di formaggio ha origini secolari e le piccole forme venivano vendute direttamente in casa o sui mercati locali.</p> <p>Le forme, quando ancora sono freschissime, possono essere sminuzzate per la preparazione del Salignon (altro prodotto tradizionale della zona), aggiungendovi cumino, peperoncino ed eventualmente un filo di latte o panna liquida fresca qualora il Tometto fosse eccessivamente asciutto per poterlo agevolmente impastare.</p> <p><b>Bibliografia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Antonino Bertolotti, <i>“Passeggiate nel Canavese”</i>, Ivrea, 1873</li> <li>– Giovanni Del Forno, <i>“I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta”</i>, Edizioni EDA, 1981</li> <li>– Piero Venesia, <i>“Il Medioevo in Canavese”</i>, Ivrea, 1985</li> <li>– Tavo Burat e Giorgio Lozia, <i>“L'an-cà da fé (La casa del fuoco)”</i>, De Alessi Editore 1989</li> <li>– Chiara Abrardi, <i>“El nòstr mangé”</i>, Grafica Santhiense, Santhià, 1994</li> </ul>		

Descrizione		Tometto	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica irregolare	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane, più o meno irregolari Ø 20÷30	

	<b>Scalzo Dimensioni (cm)</b>	Convesso, irregolare 3 ÷ 5
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	1,8 ÷ 2,0
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Assente (nelle produzioni fresche) Pulita.
	<b>Aspetto</b>	Liscia, o leggermente rugosa e ondulata
	<b>Colore</b>	Giallo-arancio chiaro (dopo alcuni giorni di stagionatura)
	<b>Spessore</b>	Sottile
	<b>Consistenza</b>	Morbida e poco elastica
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianca.
	<b>Struttura</b>	Compatta, morbida, untuosa. Nelle stagionature più protratte (12-15 giorni) tende a diventare cremosa
	<b>Unghia/Sottocrosta</b>	Assente
	<b>Occhiatura</b>	Assente
	<b>Erborinatura</b>	n.a.
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza,</b>	Basse
	<b>Riconoscimenti, Retrogusto</b>	Lattico fresco, Yogurt
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Tendenzialmente dolce, ma armonico.
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Plastica, Poco solubile, Cremosa
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. – Formaggio grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Tometto</b>			
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Formaggio da tavola che si consuma fresco, dopo alcuni giorni dalla salatura. Le forme fresche hanno una struttura e un sapore delicato che le rendono particolarmente piacevoli per essere consumate tal quali.			
	<b>In cucina</b>	Viene scarsamente usato in cucina, ma nelle produzioni familiari, dopo alcuni giorni di stagionatura (di solito 6-8 giorni) può essere impiegato per la produzione del Salgnun o Salignun.			
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Si abbina a vini rossi di medio corpo, con bassa gradazione alcolica.			
	<b>Miele</b>	Un abbinamento abbastanza frequente è con il miele locale.			

<b>Produzione</b>		<b>Tometto</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno			
<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			
	<b>Provenienza</b>	Stalla, Pascolo			

	<b>Munte</b>	Una o due munte
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero, con stoccaggio al freddo della munta serale.
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo
	<b>Preparazione</b>	Nelle produzioni più recenti, per una più controllata acidificazione, alcuni produttori aggiungono fermenti termofili selezionati.
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	36 °C
	<b>Tempo</b>	~ 40 minuti (fin quando il coagulo diventa compatto e sodo)
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello.
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Prima rottura con lira, a croce, seguita da una seconda rottura con spannarola sino alla dimensione di una "nocciola".
<b>Cottura</b>	<b>°C - Tempo - Azione</b>	Durante la seconda rottura si applica un leggero riscaldamento della cagliata sino a raggiungere la temperatura di 40÷41 °C.
<b>Lavorazione "fuori caldaia"</b>	<b>Formatura, Pressatura, Salatura, ...</b>	<p>L'estrazione della cagliata è manuale, direttamente in formine di plastica alimentare che vengono rivoltate due volte poco dopo l'estrazione e poi ogni ora.</p> <p>Si lascia sgrondare la formina per 5÷10 ore finché il pH della pasta non raggiunge un valore intorno a 5,5, oppure si effettua una leggera stufatura a 30÷35 °C, fino all'abbassamento del pH a valori di 5,3÷5,2.</p> <p>La salatura si effettua "a secco", o in salamoia per 2 ore.</p> <p>Infine i formaggi sono depositati su griglie, fra due teli e sono pronti per il consumo fresco.</p>
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	Si consuma fresco, oppure brevemente stagionato.
	<b>°C - UR%</b>	In cantine naturali, o celle di stagionatura, su assi di legno.
	<b>Cura forma</b>	I "Tumet" non destinati al consumo fresco vengono fatti asciugare per 6÷8 giorni, con un rivoltamento giornaliero, e sono poi utilizzati per la produzione del Salgnun o Salignun.
<b>Commercializzazione</b>		