

Generalità		Boves	
Presentazione	<b>Boves</b>	Formaggio grasso, di latte intero crudo, di vacca o misto (in estate miscelato al 50% con latte di capra e/o pecora). La forma è cilindrica, con diametro di 13÷15 cm, altezza di 5 cm e peso di 0,7÷1,2 kg. La crosta, assente nel prodotto fresco, è dura e giallognola nel prodotto più stagionato. La consistenza della pasta, da morbida ed elastica nel prodotto giovane, diventa più dura e compatta in quello maturo. Di colore dal bianco al giallo paglierino a seconda del periodo di stagionatura, presenta piccole occhiature. Il prodotto fresco ha una fragranza di latte e di burro e, con latte misto, presenta sentori ovini e caprini. Il prodotto stagionato ha profumi più pronunciati ed è più gradito ai consumatori. Il formaggio Boves già da diversi anni non viene prodotto se non per autoconsumo, da poche piccole aziende agricole, tutto l'anno anche se i prodotti di eccellenza si ottengono nel periodo primaverile/estivo quando l'alimentazione del bestiame è a base di foraggio fresco.	
	Riconoscimenti	<b>PAT Regione Piemonte</b>	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Piemonte	
	Provincia-Zona	Provincia di <b>Cuneo</b> : territorio del Comune di Boves e aree limitrofe	
	Tipologie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• FRESCO (24 ore dalla produzione)</li> <li>• STAGIONATO (almeno 30 gg dalla produzione)</li> </ul>	
Allevamento	Tipo	Stalla o Pascolo	
	Alimentazione	Fieno nel periodo invernale, o foraggio fresco in quello estivo	
Storia	Lo stesso stemma di Boves riporta un bue, a ricordo del nome di origine latina. Un animale possente e pacifico, da lavoro, che celebra la vocazione agricola del territorio alle pendici della Bisalta, la montagna simbolo del cuneese, che alterna boschi e pascoli, un allevamento bovino, ma non mancano agnelli e capre, alla base di un'antica produzione casearia indirizzata al consumo familiare o al mercato locale. Lo testimonia il culto di san Magno, il protettore del bestiame, raffigurato su tante cappelle campestri e piloni. Una storia di lotte per i diritti di pascoli con le comunità confinanti e di leggende. Il racconto orale tramanda che sarebbe stata la regina Giovanna d'Angiò a insegnare alle donne a preparare il burro e il formaggio. Un mito duro a morire anche dopo la sua cacciata, ancora presente in alcuni toponimi. Una tradizione che ha dato vita a due formaggi, il Boves e il Tomino di San Giacomo, l'omonima frazione sul torrente Colla, che per il loro profumo e sapore sono stati inseriti nell'elenco dei prodotti tradizionali della Regione Piemonte, PAT. Entrambi, uno di consumo stagionato, l'altro esclusivamente fresco, hanno una produzione soprattutto di ambito familiare.		

Descrizione		Boves	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca. In estate vengono fatte aggiunte di latte di pecora o capra (fino al 50%)	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle, Semiduro	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico abbastanza regolare	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø 13÷15	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso 4÷5	

<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,700÷1,200
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Assente (nel prodotto fresco), o Pulita.
	<b>Aspetto</b>	Liscia (nel prodotto più stagionato)
	<b>Colore</b>	Uniforme, Giallognola (nel prodotto più stagionato)
	<b>Spessore</b>	Abbastanza sottile (nel prodotto più stagionato)
	<b>Consistenza</b>	Abbastanza dura (nel prodotto più stagionato)
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Da Bianco a Giallo paglierino con la stagionatura
	<b>Struttura</b>	Morbida ed elastica nel prodotto giovane, abbastanza dura e compatta se lasciata maturare per qualche tempo.
	<b>Unghia/Sottocrosta</b>	Sottile (nel prodotto più stagionato)
	<b>Occhiatura</b>	Presenti piccole occhiature irregolarmente distribuite
	<b>Erborinatura</b>	Assente
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza, Riconoscimenti, Retrogusto</b>	Intensità e persistenza: da Bassa a Media Odore e aroma: da Lattico a Lattico cotto. Con latte misto presenta sentori ovini e caprini. Il prodotto stagionato ha profumi più pronunciati.
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Dolce, Armonico e gradevole
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		Assenti
<b>Struttura (in bocca)</b>		Compatta, Abbastanza Solubile
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. Formaggio grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Boves</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Formaggio da consumare al naturale, come spuntino, semplicemente con il pane.
	<b>In cucina</b>	Un tempo nelle famiglie contadine, nel periodo invernale si consumava generalmente con fette di polenta arrostita sulla stufa oppure con patate lesse. Fondendo bene, in cucina si adatta alla preparazione di piatti gratinati ed è ottimo per preparare il risotto con i porri nella stagione fredda, o quello alle erbe spontanee in primavera.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Rosso fermo, di medio corpo, fresco, abbastanza caldo
	<b>Miele / Confetture</b>	
	<b>Frutta</b>	
	<b>Verdure</b>	Patate lesse
	<b>Pane</b>	Pane casereccio, Fette di polenta arrostita sulla stufa, o al grill

<b>Produzione</b>		<b>Boves</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Si produce tutto l'anno. I prodotti di eccellenza si ottengono nel periodo primaverile/estivo, quando l'alimentazione del bestiame è a base di foraggio fresco.			
<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	≤ 50 (in estate)	≤ 50 (in estate)	

	<b>Provenienza</b>	Stalla, Pascolo
	<b>Munte</b>	n.d.
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero, Crudo
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo
	<b>Aggiunte</b>	
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	30 °C
	<b>Tempo</b>	~90 minuti
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello (liquido)
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Chicco di riso. Dopo 15 minuti di riposo si estrae una parte del siero.
<b>Cottura</b>	<b>°C –Tempo - Azione</b>	
<b>Lavorazione "fuori caldaia"</b>	<b>Formatura, Pressatura, Salatura, ...</b>	La cagliata viene <ul style="list-style-type: none"> <li>– Estratta e depositata in fascere.</li> <li>– Le forme sono poi leggermente pressate con le mani</li> <li>– Si riscalda, fino a 40 °C, il siero precedentemente tolto dalla caldaia per "sigillare" le forme immergendole nel siero.</li> <li>– Si lasciano asciugare e si effettua un rivoltamento</li> <li>– Segue la salatura a secco per 12 ore per faccia.</li> </ul>
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	Prodotto <b>FRESCO</b> pronto per il consumo dopo 24 ore. Prodotto <b>STAGIONATO</b> dopo almeno 30 giorni (è la tipologia più richiesta).
	<b>°C - UR%</b>	In cantine fresche.
	<b>Cura forma</b>	L'asciugatura del prodotto viene effettuata su assi di legno
<b>Commercializzazione</b>		