

Generalità		Toma ajgra
<b>Presentazione</b>	<b>Toma ajgra</b> La Toma Ajgra è un formaggio stagionato, a latte vaccino (prevalentemente di razza Bruna Alpina), crudo, intero, semicotto. Ha forma cilindrica abbastanza regolare, con facce piane di diametro di circa 20,0 cm, scalzo diritto da 8,0 a 10,0 cm e peso da 2,0 a 3,0 kg. La crosta è rustica, dura, abbastanza liscia o ruvida, colonizzata da muffe grigio scuro che ne caratterizzano il colore. La pasta si presenta di colore giallo paglierino di diverse tonalità, con marcata unghia ambrata, con una struttura dura e friabile (risultato dell'impiego di latte con elevato tenore di acidità) e con occhiatura assente. Le produzioni meno stagionate ricordano ancora l'acido dello yogurt mentre, nei formaggi più stagionati, il sapore è più pronunciato e, a volte, leggermente piccante. La Toma Ajgra adotta una tecnica casearia che si tramanda da casaro in casaro. Si produce tutto dell'anno.	
<b>Riconoscimenti</b>	<b>PAT Regione Piemonte</b>	
<b>Produzione</b>	<b>Nazione</b>	Italia
	<b>Regione</b>	Piemonte
	<b>Zona</b>	Provincia del <b>Vercelli</b> : Val Sesia, tutti i comuni.
	<b>Tipologie</b>	
<b>Allevamento</b>	<b>Tipo</b>	Stalla, Pascolo Vacche prevalentemente di razza Bruna Alpina.
	<b>Alimentazione</b>	Essenze spontanee, variabili nel periodo della produzione, fresche e/o affienate
<b>Storia</b>	Il formaggio Tuma Ajgra rispecchia appieno la vecchia tradizione casearia di produrre caci che potessero tramandare per lungo tempo le loro caratteristiche organolettiche e nutrizionali. Oggigiorno è un prodotto caseario destinato all'intenditore di formaggi che ricerca sapori particolari che proprio una Tuma Ajgra può sprigionare in virtù della tecnica produttiva e della lunga stagionatura. Relativamente a questo formaggio sono state reperite numerose testimonianze orali di persone anziane e di esperti del settore, ma non documentazione scritta.	

Descrizione		Toma ajgra
<b>Classificazione</b>	<b>Categoria</b>	PAT
	<b>Prodotto</b>	Formaggio
	<b>Materia prima</b>	Latte, Sale
	<b>Lattifera</b>	Vacca
	<b>Trattamento latte</b>	Intero, Crudo
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Semicotto
	<b>Umidità pasta</b>	Semiduro, Duro
	<b>Tecnologia</b>	
	<b>Stagionatura</b>	Semistagionato, Stagionato
	<b>Conten. Grasso</b>	Semigrasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrico
	<b>Facce</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Piane ø 20
	<b>Scalzo</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Diritto 8 ÷ 10
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	2 ÷ 3
<b>Aspetto esterno</b>	<b>Tipo</b>	Pulita, Ammuffita

<b>(Crosta)</b>	<b>Aspetto</b>	Sufficientemente liscia o ruvida, con muffe, o residui di muffe superficiali
	<b>Colore</b>	Grigio (dovuto allo sviluppo di muffe grigie)
	<b>Spessore</b>	Abbastanza sottile / più spessa aumentando la stagionatura
	<b>Consistenza</b>	Abbastanza dura, o Dura
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Giallo paglierino di diversa intensità, fino a giallo dorato
	<b>Struttura</b>	Dura e friabile (risultato dell'impiego di latte con elevato tenore di acidità)
	<b>Unghia/Sottocrosta</b>	Marcata unghia ambrata
	<b>Occhiatura</b>	Assente
	<b>Erborinatura</b>	n.a.
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza,</b>	Da Medie a Medie-elevate, specialmente nel prodotto più stagionato.
	<b>Riconoscimenti, Retrogusto</b>	Lattico acido, yogurt, nelle produzioni meno stagionate Lattico cotto, burro, nelle produzioni più stagionate
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Abbastanza armonico
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		A volte leggermente piccante (nei formaggi più stagionati)
<b>Struttura (in bocca)</b>		Dura e friabile specialmente nelle forme stagionate, abbastanza solubile
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. – Formaggio Grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Toma ajgra</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Formaggio da tavola e da degustazione.
	<b>In cucina</b>	
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Si abbina a vini rossi di buona gradazione alcolica.

<b>Produzione</b>		<b>Toma ajgra</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 Prevalentemente di razza Bruna Alpina			
	<b>Munte</b>	Due munte			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Crudo			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo			
	<b>Preparazione</b>	Il latte della munta serale viene messo ad affiorare in bacinelle immerse in acqua corrente così, al mattino, si presenta con una buona acidità di fermentazione. Senza asportare la quota di crema o panna affiorata, si aggiunge in caldaia la mungitura del mattino e si porta alla temperatura di coagulazione.			
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	30 ÷ 35 °C			

	<b>Tempo</b>	1 ÷ 2 ore (in estate)      2 ÷ 4 ore (in estate)
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Unica, a "grano di riso"
<b>Cottura</b>	<b>°C - Tempo - Azione</b>	Si effettua un riscaldamento a 45÷47 °C ( <b>semicottura</b> ), seguito da una sosta di circa 5 minuti Si termina la lavorazione in caldaia con l'estrazione della cagliata.
<b>Lavorazione "fuori caldaia"</b>	<b>Formatura, Pressatura, Salatura, ...</b>	La cagliata, depositata nelle fascere e sottoposta a una pressatura manuale, rimane in caseificio per 24 ore, durante le quali si effettuano due rivoltamenti. Le forme, tolte dalle fascere, vengono depositate su assi di legno per un affinamento di circa una settimana. Segue la salatura che si può effettuare a secco (12 ore per faccia), o in salamoia (con immersione per 24 ore, seguita da una asciugatura per altre 24 ore durante le quali si effettua un rivoltamento).
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	≥ 3 mesi e fino a 1 anno La Toma Ajgra necessita di stagionatura molto lunghe perché da "giovane" non ha caratteristiche gusto-olfattive particolarmente apprezzabili.
	<b>°C - UR%</b>	
	<b>Cura forma</b>	
<b>Commercializzazione</b>		

MIT

