

Generalità		Toma biellese	
Presentazione	Toma biellese Formaggio a latte vaccino crudo o pastorizzato (meno frequentemente), di vacche di razza Pezzata Rossa d'Oropa, proveniente da due mungiture di cui la prima parzialmente scremata per affioramento, semiduro, semicotto, pressato. La forma è cilindrica, con facce piane del diametro di 20÷35 cm, scalzo diritto di 5÷10 cm e peso di 3÷8 kg. La crosta è sottile, di colore marrone-grigio che, con la stagionatura, tende a diventare più scura. La pasta è abbastanza compatta, semidura, di colore bianco, di consistenza semidura e presenta una occhiatura piccola, diffusa e regolarmente distribuita. Ha sapore dolce, con richiami alle essenze foraggiere di collina e montagna. La stagionatura ha durata medio-lunga. Per la sua attitudine a fondere trova particolare utilizzo in cucina.		
Riconoscimenti	PAT Regione Piemonte		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Piemonte	
	Province-Zona	Provincia di Biella : con particolare tradizione nella parte occidentale (Valle Elvo e territori limitrofi).	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo Prevalentemente da vacche di razza Pezzata Rossa d'Oropa	
	Alimentazione	Essenze spontanee, variabili nel periodo della produzione, fresche e/o affienate	
Storia	Le Tome del biellese hanno una tradizione secolare: erano conosciute a livello locale, ma anche commercializzate nella pianura vercellese e non solo. Spesso venivano barattate con riso, o con grano, o altri prodotti non coltivati nelle aree di montagna. Bibliografia: <ul style="list-style-type: none"> - Giovanni Del Forno, "I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta", Edizioni EDA, 1981 - Tavo Burat e Giorgio Lozia, "L'an-cà da fé" (La casa del fuoco), De Alessi Editore, Biella 1989 		

Descrizione		Toma biellese	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Parzialmente scremato (per affioramento) Crudo o Pastorizzato (meno frequentemente);	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Pressato	
	Stagionatura	Semistagionato	
	Conten. Grasso	Semigrasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 20÷35	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 5 ÷ 10	
Peso	Kg	3 ÷ 8	

Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia, con possibili macchie da residui di muffe
	Colore	Marrone-grigiastro
	Spessore	Abbastanza sottile / più spessa aumentando la stagionatura
	Consistenza	Abbastanza dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino chiaro
	Struttura	Abbastanza compatta
	Unghia/Sottocrosta	
	Occhiatura	Piccola e ben distribuita
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Medie
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico cotto, burro, erbaceo (con richiami alle essenze foraggiere di collina e montagna)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Dura, Friabile (specialmente nelle forme stagionate), Abbastanza solubile.
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Semigrasso

Utilizzo		Toma biellese
Utilizzo	In tavola	Entra a buon titolo in un plateau di formaggi.
	In cucina	<p>L'utilizzo più frequente della Toma biellese è in cucina, per la sua grande attitudine a fondere quando scaldata.</p> <p>In particolare, quando non è troppo stagionata, si presta bene alla preparazione della famosa <i>Polenta concia di Oropa</i> in cui la toma viene aggiunta mentre il paiolo è ancora sul fuoco in modo che fonda completamente. Una volta tolta dal fuoco, alla polenta si unisce il burro fatto rosolare in padella finché diventa di un colore nocciola intenso.</p> <p>Un altro piatto tipico locale con la toma è il <i>Riso in cagnone</i>: riso bollito, scolato e condito in padella con lamelle sottili o piccoli cubetti di toma e burro nocciola.</p>
Abbinamenti	Vino	Si abbina a vini rossi secchi, abbastanza caldi, di discreto corpo.

Produzione		Toma biellese			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100 %			
	Provenienza	Stalla, Pascolo			
	Munte	Due munte			
	Trattamenti Fisici	Munta serale parzialmente scremata per affioramento o, in modo più moderno, con centrifuga.			

	Trattamenti Termici	Crudo, Pastorizzato (meno frequentemente)
	Preparazione	Tradizione del territorio Biellese è la scrematura per affioramento del latte della sera, posto a riposare nelle bacinelle sino al mattino successivo; In alcuni casi il latte viene utilizzato con entrambe le mungiture affiorate.
Coagulazione	Temperatura	37 ÷ 40 °C
	Tempo	30 ÷ 60 minuti
	Tipo di caglio	Vitello
Rottura coagulo	Dimensione	Singola, a " <i>chicco di mais</i> " o " <i>grano di riso</i> ", per sostenere la media-lunga stagionatura del prodotto
Cottura	°C - Tempo - Azione	45 °C (semicottura) Dopo la rottura, si procede ad un riscaldamento della cagliata senza superare la temperatura di 45 °C Il riscaldamento deve essere effettuato con la massa caseosa in agitazione continua per uniformare la temperatura all'interno della caldaia. L'agitazione deve poi continuare ancora per alcuni minuti . Si termina la lavorazione in caldaia con l'estrazione della cagliata.
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	La cagliata si deposita negli stampi (nella tradizione, in questa fase la cagliata poteva venire frammentata con le mani). Generalmente il formaggio così "formato" viene pressato per alcune ore (fino a 12). La salatura è fatta più frequentemente in salamoia, per un tempo di 24÷48 ore.
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 60 gg. circa, ma si può protrarre anche per 3-6 mesi, soprattutto in quelle produzioni che partono dalle due mungiture scremate per affioramento.
	°C - UR%	La stagionatura viene effettuata su assi di legno
	Cura forma	Le forme, oltre a essere rivoltate frequentemente, possono essere lavate con uno straccio imbibito di acqua e sale.
Commercializzazione		