

Generalità		Toma del lait brusc	
Presentazione	<p>Toma del lait brusc La Toma del Lait Brusc o Bianca Alpina è un formaggio a latte vaccino crudo, parzialmente scremato, di stagionatura medio-lunga, con forma cilindrica, a facce piane di diametro da 20,0 a 25,0 cm, scalzo diritto da 10,0 a 20 cm e peso da 3,0 a 6,0 kg. La crosta è liscia o leggermente irregolare, di colore grigio o leggermente aranciato, tendente a diventare più intenso con l'avanzare della stagionatura. La pasta è compatta, gessosa e friabile, priva di occhiatura, di colore variabile dal bianco avorio al leggermente paglierino. Con il prolungamento della stagionatura il formaggio può acquisire la tipica e pregiata erborinata che deve svilupparsi "naturalmente" e non con l'aiuto di "foratura" delle forme in stagionatura. Ha sapore piacevole, con una acidità più o meno intensa a seconda della stagionatura. Può evidenziare note piccanti. La Toma del Lait Brusc nacque dall'esigenza di non sprecare il latte che, con la calura estiva e la mancanza di frigoriferi, diventava acido (il termine "brusc" significa acido) nel corso della notte in seguito alla mungitura serale. Il latte per la preparazione di questo formaggio caglia pertanto in assenza totale o parziale di presame, a seconda che venga preparato con latte acido di una sola mungitura, o mescolato con latte non acido della mungitura successiva.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Piemonte	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Piemonte	
	Province-Zona	Provincia di Torino : territori delle valli Valle Susa, Val Sangone, Val Ceronda e Casternone, oltre a quelli delle Valli di Lanzo e Canavese, in particolare Valli Orco e Soana. Il territorio è ampliato a tutta la provincia di Torino solo per effettuare la stagionatura.	
	Tipologie	Conosciuta anche come: Bianca alpina	
Allevamento	Tipo	Pascolo	
	Alimentazione	Essenze spontanee, variabili nel periodo della produzione, fresche e/o affienate	
Storia	<p>Il nome del formaggio deriva dall'aggettivo <i>brusch</i>, che in piemontese vuol dire acido; tradotto letteralmente significa "<i>toma del latte acido</i>". L'origine del formaggio è certamente piuttosto antica, comunque risalente a più di cent'anni fa, e dovuta all'esigenza di non sprecare il latte che, con la calura estiva e la mancanza di frigoriferi, dopo la mungitura serale nel corso della notte diventava acido ("<i>brusc</i>"). Il latte per la preparazione di questo formaggio caglia pertanto in assenza totale o parziale di presame a seconda che venga preparato con latte acido di una sola mungitura, o mescolato con latte non acido della mungitura successiva. Un tempo si preparava solamente nel periodo estivo quando il latte inacidiva a causa della calura estiva. Oggi, data la richiesta da parte del mercato, si prepara durante tutto l'anno facendo inacidire il latte con un riposo prolungato. Alcune leggende, diffuse nelle valli dove questo formaggio viene prodotto, ne collegano l'origine con il passaggio di Annibale che, quando scavalcò il Monginevro per scendere a Roma, passò dalla Valle di Susa dove si concesse una sosta al solo scopo di assaggiare questo formaggio. Certamente perché era buono, ma soprattutto perché aveva sentito dire che era afrodisiaco.</p>		

Descrizione		Toma del lait brusc	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Parzialmente scremato, Crudo.	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Duro	
	Tecnologia	Pressato, Erborinato	
	Stagionatura	Semistagionato	
	Conten. Grasso	Semigrasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	

	Facce	Piane
	Dimensioni (cm)	ø 20÷25
	Scalzo	Leggermente convesso
	Dimensioni (cm)	10 ÷ 20
Peso	Kg	3 ÷ 6
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita, Fiorita
	Aspetto	Liscia, leggermente irregolare
	Colore	Grigio o leggermente aranciato; tende a diventare più intenso con l'avanzare della stagionatura
	Spessore	Abbastanza sottile
	Consistenza	Poco elastica, Abbastanza dura all'aumentare della stagionatura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Da bianco avorio a leggermente paglierino
	Struttura	Compatta
	Unghia/Sottocrosta	Assente o poco evidente
	Occhiatura	Assente
	Erborinatura	Con il prolungamento della stagionatura il formaggio può acquisire la tipica e pregiata erborinatura che deve svilupparsi "naturalmente" senza l'aiuto della "foratura" delle forme in stagionatura.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Medie, Medie-elevate
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico cotto, erbaceo (ricorda le erbe di montagna); Il retrogusto richiama la nocciola tostata o la noce.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Acidità più o meno intensa (diminuisce con la stagionatura)
Sensazioni Trigeminale		Prolungando la stagionatura si avvertono note piccanti, specialmente con il formarsi dell'erborinatura
Struttura (in bocca)		Abbastanza dura, gessosa e friabile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Semigrasso

Utilizzo		Toma del lait brusc
Utilizzo	In tavola	Il formaggio, in particolare verso la fine della stagione estiva, era spesso utilizzato dagli stessi <i>margari</i> che la producevano. Tradizionalmente la Toma del Lait Brusc veniva consumata con patate lesse o con il pane, ma può essere accostata alla polenta e/o a salumi di vario tipo.
	In cucina	Oggi i ristoratori la impiegano sbriciolata per la preparazione del carpaccio, per condire gli gnocchi di patate, o come base di salse per tutta una serie di preparazioni dove si voglia contrastare un sapore dolce (es: sformati di zucca) o conferire al piatto una leggera nota leggermente acida.
Abbinamenti	Vino	Tradizionalmente viene accompagnata con vini rossi piuttosto corposi

Produzione		Toma del lait brusc			
Periodo produzione		Da giugno a settembre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Pascolo			
	Munte	Una o due munte			
	Trattamenti Fisici	Parzialmente scremato. Negli ultimi anni alcuni produttori hanno messo in commercio anche una tipologia "a latte intero". È indispensabile che il latte abbia subito un'acidificazione prima di essere coagulato.			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Preparazione	Il latte vaccino, crudo, viene fatto acidificare sia con il metodo dell'affioramento, sia con una preventiva scrematura del latte e successiva acidificazione. Un tempo, l'affioramento del latte aveva una durata maggiore di quanto si faccia oggi: si dice che la durata poteva essere di 12÷24 ore oppure 26÷36 ore intendendo con questi valori le durate di affioramento di due mungiture consecutive. A volte, per l'affioramento si raggiungevano anche le 48 ore.			
Coagulazione	Temperatura	32 ÷ 37 °C			
	Tempo	40÷60 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello Per la già elevata acidità raggiunta dal latte il caglio deve essere introdotto in quantità ridotte. Un tempo la coagulazione avveniva addirittura senza l'aggiunta del caglio grazie all'elevata acidità del latte, dovuta ad un periodo molto lungo di affioramento del latte. Attualmente questa tecnica è utilizzata solamente da qualche produttore.			
Rottura coagulo	Dimensione	A "chicco di riso", con alternanza di rotture e soste brevi. La lavorazione in caldaia si conclude con una sosta sotto siero di 5÷15 minuti.			
Cottura	°C - Tempo - Azione	n.a.			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	La cagliata viene estratta depositandola in tele (chiamata "reirola" o "rairola": tela di canapa), o in stampo. La forma può essere data sia con l'ausilio di uno stampo, o semplicemente con la sola tela seguendo una tecnica tramandata nei secoli. Durante la formatura può essere fatta anche una rottura manuale della cagliata, con una successione di pre-pressature ed eventuali piccole aggiunte di sale. Di norma le forme si pressano per 12÷24 ore, ma se la pasta si unisce bene la pressatura si può evitare. Non si praticano tecniche di frantumazione e tritatura, né miscelazione di cagliate ottenute da caseificazioni eseguite in tempi diversi. Le forme che non sono state salate in pasta (tra la fase di estrazione e quella di formatura) possono essere salate "a secco" (1÷2 gg. per faccia), o in salamoia (per 12÷24 ore).			
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 70 giorni. Storicamente questo formaggio richiedeva lunghi periodi di stagionatura proprio per la tipologia produttiva che abbina l'uso di un latte parzialmente scremato ad un'elevata acidificazione del latte e della cagliata. Queste due caratteristiche, abbinate ad un pasta casearia non più molto umida, richiedono tempi più prolungati di stagionatura per consentire al formaggio di esprimere sapori e profumi.			
	°C - UR%	6 ÷ 12°C, in cantine naturali o celle di stagionatura			
	Cura forma	Durante la stagionatura, il formaggio deve essere rivoltato e ripulito da eventuali muffe di copertura mediante spazzolature della crosta. Con il prolungamento della stagionatura il formaggio può acquisire la tipica e pregiata erborinatura che deve svilupparsi "naturalmente" e non con l'aiuto della "foratura" delle forme in stagionatura.			