

Generalità		Toma della Valsesia	
Presentazione	<b>Toma della Valsesia</b> È un formaggio a latte vaccino intero (raramente parzialmente scremato per affioramento), crudo o pastorizzato, a pasta morbida, semicotta, di media stagionatura. La forma è cilindrica, a facce piane di diametro da 20,0 a 25,0 cm, scalzo diritto da 6,0 a 8,0 cm e peso da 1,5 a 2,5 kg. Ha crosta sottile, morbida, di colore giallo paglierino (con presenza di muffe nel formaggio di breve stagionatura), mentre in quello più stagionato è dura, rugosa, con colore più marcato (marrone/grigio); pasta di colore paglierino che, con la stagionatura, aumenta di intensità, compatta, con lieve occhiatura ben distribuita. Il sapore è dolce nei formaggi di minima stagionatura, con aumento dell'intensità nelle forme più stagionate. Le forme prodotte durante la tarda primavera e il periodo estivo, in cui le vacche mangiano erba fresca contenente anche fiori, sono migliori rispetto a quelle prodotte durante il periodo invernale in cui gli animali si nutrono con fieno secco.		
	Riconoscimenti	PAT Regione Piemonte	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Piemonte	
	Province-Zona	Provincia di <b>Vercelli</b> : territori della Comunità Montana Valsesia (28 comuni compresi nelle aree di: Val Grande, Val Semenza, Val Mastallone, area di Varallo, Bassa Valsesia)	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Pascolo	
	Alimentazione	Essenze spontanee, variabili nel periodo della produzione, fresche e/o affienate	
Storia	Le Tome della Valsesia sono conosciute da secoli e ciò si evince dai documenti storici che attestano il pagamento delle gabelle per il passaggio delle merci piuttosto che da documenti riguardanti gli affitti di terreni adibiti a pascolo. <b>Bibliografia:</b> – Giovanni Del Forno, "I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta", Edizioni EDA, 1981		

Descrizione		Toma della Valsesia	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Crudo o Pastorizzato, Intero o Parzialmente scremato (raramente)	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Molle, Semiduro	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato, Stagionato (raramente)	
	Conten. Grasso	Grasso, Semigrasso (raramente)	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø 20÷25	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggermente convesso 6 ÷ 8	
Peso	Kg	1,5 ÷ 2,5	

<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita, Ammuffita
	<b>Aspetto</b>	Liscia (a breve stagionatura) con diffuse colonie di muffe grigie, Rugosa e leggermente irregolare (più stagionato)
	<b>Colore</b>	Giallo paglierino (a breve stagionatura) con macchie dovute a residui di muffe, Marrone-grigiastro (più stagionato)
	<b>Spessore</b>	Sottile
	<b>Consistenza</b>	Da Morbida ed Elastica, ad Abbastanza dura-Dura (con la stagionatura)
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Paglierino (aumenta di intensità con la stagionatura).
	<b>Struttura</b>	Compatta
	<b>Unghia/Sottocrosta</b>	Poco evidente
	<b>Occhiatura</b>	Lieve occhiatura ben distribuita
	<b>Erborinatura</b>	n.a.
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza,</b>	Medie, Medie-elevate
	<b>Riconoscimenti, Retrogusto</b>	Lattico cotto, erbaceo (ricorda le erbe di montagna);
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Dolce nei formaggi di minima stagionatura, aumenta la sapidità nelle forme più stagionate.
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Morbida o abbastanza morbida, abbastanza elastica, poco solubile
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	~ 48 %

<b>Utilizzo</b>		<b>Toma della Valsesia</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Le forme più fresche hanno un sapore più delicato mentre quelle più stagionate un gusto più intenso e marcato. Le forme prodotte durante la tarda primavera e il periodo estivo, in cui le vacche mangiano erba fresca contenente anche fiori, sono migliori rispetto a quelle prodotte durante il periodo invernale in cui gli animali si nutrono con fieno secco.
	<b>In cucina</b>	Le forme più fresche e a pasta più grassa si prestano bene ad essere fuse e conseguentemente si addicono alla preparazione di tutti quei piatti tipici di montagna che ne prevedono la gratinatura o la fusione (zuppe gratinate di pane, la "polenta concia", i gratin di patate o di verdure ecc.).
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Si abbina a vini rossi di corpo, con buona gradazione alcolica.

<b>Produzione</b>		<b>Toma della Valsesia</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Da giugno a settembre			
<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>	Pascolo			
	<b>Munte</b>	Una o due munte			
<b>Trattamenti Fisici</b>		Intero o Parzialmente scremato (raramente) Stoccaggio al freddo della seconda munta per evitare avvii di acidificazione.			

	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo o Pastorizzato (72 °C per 1 minuto, successivamente raffreddato a 39 °C)
	<b>Aggiunte</b>	Innesto con fermenti
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	36 ÷ 39 °C
	<b>Tempo</b>	30÷60 minuti (fin quando raggiunge una buona consistenza al momento del taglio)
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello.
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	In passato avveniva in una unica frazione, ma oggi avviene in due tempi. Si procede con un primo taglio grossolano (a croce) poi, con la lira, si effettua una seconda rottura sino alla dimensioni a " <i>chicco di riso</i> ", con alternanza di rotture e soste brevi.
<b>Cottura</b>	<b>°C - Tempo - Azione</b>	40 ÷ 45 °C ( <b>semicottura</b> ). Nel passato la semicottura si iniziava immediatamente dopo l'inizio dell'unica rottura. Il riscaldamento deve essere effettuato con la massa caseosa in agitazione, continuata ancora per alcuni minuti dal termine del riscaldamento, per uniformare la temperatura all'interno della caldaia di lavorazione. Terminata l'agitazione fuori-fuoco si lascia depositare per alcuni minuti la cagliata sul fondo della caldaia di lavorazione. In questa fase è possibile estrarre dalla caldaia un poco del siero.
<b>Lavorazione "fuori caldaia"</b>	<b>Formatura, Pressatura, Salatura, ...</b>	Estratta la cagliata, si deposita negli stampi avendo cura, se necessario, di pressarla manualmente per eliminare sacche di ristagno del siero. Le forme vengono mantenute nella forma, sul tavolo spersoio in caseificio (temperatura ambiente non inferiore ai 20 °C), per alcune ore fino al raggiungimento di un pH ottimale di 5,2 ÷ 5,3. Questa fase può anche protrarsi sino al mattino successivo alla caseificazione, effettuando ripetuti rivoltamenti. La salatura può essere effettuata a secco o in salamoia. Nel passato era frequente una salatura a secco che poteva durare anche una settimana; oggi si sono ridotti i tempi e quindi anche il contenuto di sale nel formaggio.
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	≥ 30 giorni, ma si può protrarre anche per 3÷6 mesi e, in alcuni particolari casi, sino a 12 mesi.
	<b>°C - UR%</b>	8 ÷ 12 °C, in cantine naturali o celle di stagionatura. Avviene, come nel passato, su assi di legno, con frequenti rivoltamenti.
	<b>Cura forma</b>	Le forme vengono sottoposte a ripetute puliture per eliminare le muffe che eventualmente si sono sviluppate.
<b>Commercializzazione</b>		

