

Generalità		Toma di Celle	
Presentazione	<p>Toma di Celle La Toma di Celle è un formaggio a latte vaccino intero, crudo o pastorizzato, a pasta cruda, da consumarsi freschissimo. In passato poteva essere stagionata, con l'accortezza di una corretta asciugatura per eliminare il siero in eccesso. La forma è cilindrica, talvolta collassata su se stessa, con facce di diametro da 20,0 a 30,0 cm, scalzo basso e arrotondato di 3,0÷5,0 cm e peso da 1,0 a 1,5 kg. La Toma è di colore bianco latte, priva di crosta, con la superficie che, nella tradizione, riportava la trama della tela di tessuto naturale servita per la formatura ed è edibile in tutte le sue parti. Ha pasta di colore bianco latte, compatta, umida, senza occhiature o con pochissimi distacchi di dimensione minuta. Il sapore è dolce di latte, con una leggerissima acidità per la presenza di una buona umidità del formaggio. La Toma di Celle si consuma preferibilmente abbinata a delle patate di montagna bollite e con l'aggiunta di "salsa aioli" (una maionese con aglio o, in alternativa anche con il tradizionale "Bagnèt Verd".</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Piemonte	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Piemonte	
	Zona	Provincia di Cuneo : Comune di Celle Macra e zone limitrofe (fa parte della Comunità Montana Valli Grana e Maira).	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Stalla	
	Alimentazione	Essenze spontanee, variabili nel periodo della produzione, fresche e/o affienate	
Storia	<p>La tecnologia di questo formaggio si tramanda oralmente di generazione in generazione.</p> <p>La consuetudine medievale di battezzare "celle" i piccoli nuclei dove i conversi dei monasteri portavano le greggi al pascolo è all'origine del nome di una dipendenza dell'abbazia benedettina di San Costanzo al Monte, vicino a Dronero e, proprio un arbitrato sui diritti di pascolo, datato 1277, è il primo documento relativo alla storia del paese di Celle. La sentenza riguarda l'usufrutto dei pascoli di <i>grange Martini</i> ai confini con la comunità di Castelmagno che, avendo perso la causa, è costretta al pagamento di alcune forme di formaggio, come canone annuo, a beneficio del Marchese di Saluzzo.</p> <p>"Il territorio gode di pascoli eccellenti per cui allevasi numeroso bestiame che produce caci pregiati e burri di cui si fa attivo commercio" si legge ne "La provincia di Cuneo", edizione Paravia, del 1895.</p> <p>Le Tome sono vendute "nude", portate al mercato avvolte semplicemente in un canovaccio di canapa. La crosta è completamente edibile e basta una leggera passata con la lama del coltello per eliminarla infatti, più che una crosta, è una patina quasi inesistente. Hanno gusto pieno e delicato, da portare in tavola fresche. Si consumano con una macinata di pepe e sale. L'olio è già un lusso anche se in valle prospera da sempre la tradizione degli acciugai ambulanti che, con i loro carretti carichi di barilotti di acciughe sotto sale, giravano i mercati dell'Italia del nord.</p> <p>Bibliografia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - AA.VV., "Atlante dei prodotti tipici: i formaggi", a cura dell'Insor, Edizioni Franco Angeli, 1991 - Sandro Doglio, "Le cose buone del Piemonte: I Formaggi", Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996 - AA.VV., "Cuneo formaggi: i Colori dei formaggi", a cura di Camera di commercio di Cuneo, Edizioni Agami - Cuneo 		

Descrizione		Toma di Celle	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Freschissimo	

	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico con scalzo basso ed arrotondato (parzialmente "collassato")
	Facce Dimensioni (cm)	Piane irregolari 20 ÷ 30
	Scalzo Dimensioni (cm)	Irregolare 3 ÷ 5
Peso	Kg	1,0÷1,5
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente (edibile in tutte le sue parti)
	Aspetto	Nella tradizione la superficie riportava la trama della tele di tessuto naturale servita per la formatura.
	Colore	Bianco latte
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco latte.
	Struttura	Abbastanza compatta, umida
	Unghia/Sottocrosta	Assente
	Occhiatura	Assente, o con pochissimi distacchi di dimensione minuta
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Basse
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico fresco,
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, con leggera acidità dovuta a una discreta quantità di siero residuo.
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Cre moso, Spalmabile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio grasso

Utilizzo		Toma di Celle
Utilizzo	In tavola	Si consuma preferibilmente con patate di montagna bollite con la buccia (varietà: Desirée, Bintje o Quarantina) condite da una salsa di maionese con aglio (<i>salsa aioli</i>). In alternativa è tradizionale anche l'abbinamento con il "Bagnet Verd".
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Formaggio da tavola, che si abbina a vini bianchi secchi, anche leggermente fruttati.

Produzione		Toma di Celle			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			

	Provenienza	Stalla
	Munte	Una
	Trattamenti Fisici	Intero. In passato la necessità di ottenere della panna per la produzione di burro prevedeva che si miscelasse la munta serale scremata per affioramento con la munta del mattino "calda".
	Trattamenti Termici	Crudo, o Pastorizzato.
	Preparazione	Non deve aver subito nessuna acidificazione, quindi è buona norma impiegare latte appena munto o ben refrigerato.
Coagulazione	Temperatura	36 ÷ 38 °C
	Tempo	60 ÷ 90 minuti
	Tipo di caglio	Vitello
Rottura coagulo	Dimensione	Si effettua in un solo taglio alla dimensione di "noce/nocciola" in modo da mantenere ancora una buona umidità all'interno della cagliata.
Cottura	°C - Tempo - Azione	n.a.
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	Appena terminata la rottura, oppure dopo una breve sosta, si estrae la cagliata e si forma all'interno di uno stampo utilizzando una tela naturale per permettere un buon sgrondo del siero. Si lascia scolare per 10÷12 ore in ambiente a 4 °C. La salatura può non essere effettuata , per non modificare il sapore dolce del latte, oppure effettuata in forma molto blanda con sale fino.
Stagionatura	Tempo minimo	Non è corretto parlare di stagionatura perché è un formaggio che, per poterne apprezzare le caratteristiche organolettiche, si deve consumare il giorno successivo alla produzione. Solo nella vecchia tradizione contadina veniva stagionata, praticandone però una corretta asciugatura per eliminare il siero in eccesso: si disponeva la toma sopra un telo di tessuto naturale (canapa o iuta), sostituito anche due volte al giorno, all'interno di un contenitore apposito detto "muschera", ove rimaneva per 1÷2 settimane in modo da avviare una maturazione con formazione di una sottile crosta con muffa bianca. Questa maturazione era necessaria per ottenere un aumento di cremosità della pasta e un sapore più marcato.
	°C - UR%	Viene conservato, fino al momento della vendita, in celle frigorifere a temperatura controllata (+4 °C) per bloccare lo spurgo ed evitare sviluppi microbiologici indesiderati.
	Cura forma	
Commercializzazione		