

Generalità		Tomino canavesano fresco	
Presentazione	<p><b>Tomino canavesano fresco</b>            È un formaggio a latte vaccino intero, o sempre più spesso pastorizzato, a pasta cruda e a coagulazione lattica o acido-presamica, dalla caratteristica pasta morbida, spalmabile, già pronto per il consumo il giorno successivo alla produzione. La forma è cilindrica nel formato singolo, ma è tipicamente presente la forma detta "Tomino a rotolo" dove si uniscono 6 tomini in una sorta di cilindretto, avvolto successivamente nella carta di confezionamento. Dimensioni: peso singolo di 40÷70 g, "a rotolo" circa 300÷400 g, diametro del tomino singolo 6,0÷8,0 cm, scalzo del tomino singolo 3,0÷4,0 cm. La crosta è assente; la pasta è bianca, morbida, cremosa-spalmabile; il sapore è delicato, dolce di latte e panna, con una caratteristica sensazione acidula piuttosto leggera.</p> <p>Il termine "Tomino", in Piemonte, crea non poche difficoltà di comprensione perché nella Regione ne coesistono due diverse tipologie: il "Tomino" (nell'accezione più cuneese del termine), che deriva da una coagulazione presamica, e il "Tomino Canavesano" che, invece, prevede una coagulazione lattica o acido-presamica. In Italia e soprattutto in Francia quest'ultima tecnologia è particolarmente utilizzata nei formaggi da latte puro di capra, oppure misto (es. Robiola di Roccaverano DOP). Il Tomino Canavesano, dal punto di vista tecnologico, si differenzia quindi da quasi tutti gli altri Tomini piemontesi.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Piemonte	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Piemonte	
	Province-Zona	Provincia di <b>Torino</b> : territorio a nord-est di Torino Provincia di <b>Biella</b> : parzialmente il territorio verso il torinese, <i>Territori del Canavese</i> Provincia di <b>Cuneo</b> : attualmente questo formaggio si è diffuso anche in questa provincia	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo	
	Alimentazione	Essenze spontanee, variabili nel periodo della produzione, fresche e/o affienate	
Storia	<p>Il Tomino Canavesano Fresco ha origini antichissime e veniva già preparato nel Medioevo se non prima. La forma piccola deriva dal fatto che veniva prodotto nelle famiglie che avevano pochissimo latte. Sono citati riscontri su numerosi testi di scrittori canavesani dell'Ottocento e dei primi del Novecento.</p> <p>Non mancava mai sulla tavola della "marenda sinoira" (merenda che fa quasi da cena).</p> <p><b>Bibliografia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Giovanni Del Forno, "I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta", Edizioni EDA, 1981</li> <li>- Sandro Doglio, "Le cose buone del Piemonte: I Formaggi", Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996</li> <li>- AA.VV., "Itinerari in Piemonte, Fantasia di Saperi, Artigianato gastronomico nel Canavese e nelle Valli di Lanzo", Supplemento al n. 27, Aprile/Maggio 1999</li> </ul>		

Descrizione		Tomino canavesano fresco	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle, Spalmabile	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Freschissimo, Fresco	
	Grasso %	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica	

	<b>Facce</b>	Piane irregolari
	<b>Dimensioni (cm)</b>	ø 6÷8
	<b>Scalzo</b>	Irregolare
	<b>Dimensioni (cm)</b>	3 ÷ 4
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,040 ÷ 0,070 (singolo), 0,300 ÷ 0,400 ("a rotolo")
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Assente, o così leggera da considerarla parte commestibile del formaggio come la pasta interna
	<b>Aspetto</b>	n.a.
	<b>Colore</b>	n.a.
	<b>Spessore</b>	n.a.
	<b>Consistenza</b>	n.a.
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianca.
	<b>Struttura</b>	Morbida, Cremosa-spalmabile
	<b>Unghia/Sottocrosta</b>	n.a.
	<b>Occhiatura</b>	n.a.
	<b>Erborinatura</b>	n.a.
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza,</b>	Basse
	<b>Riconoscimenti, Retrogusto</b>	Dolce di latte e panna
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Delicato, con una caratteristica sensazione acidula piuttosto leggera.
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Molle, untuosa, spalmabile
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. – Formaggio grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Tomino canavesano fresco</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Oltre ad essere consumato tal quale, generalmente viene servito con un poco di "bagnetto verde" o "bagnetto rosso". Un tempo, spesso veniva schiacciato e condito con un filo di panna liquida fresca (prelevata per affioramento dal recipiente del latte che si teneva in casa), aglio e pepe. Veniva poi consumato con pane, o patate lesse. In epoca più recente, per la "marenda sinoira", talvolta era condito con olio, aceto, pepe, profumo di aglio e con l'aggiunta di qualche pezzo di pomodoro fresco.
	<b>In cucina</b>	Con il Tomino canavesano fresco si possono preparare antipasti tipici a base di Tomini insaporiti con spezie e lasciati maturare in olio di oliva.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Si abbina a vini bianchi secchi, di bassa gradazione alcolica

<b>Produzione</b>		<b>Tomino canavesano fresco</b>
<b>Periodo produzione</b>	Tutto l'anno	

	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
<b>Materia prima:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Latte</li> <li>• Sale</li> </ul>	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Pascolo			
	Munte	Una o due munte			
	Trattamenti Fisici	Intero.			
	Trattamenti Termici	Crudo o Pastorizzato (sempre più frequentemente).			
	Preparazione	<p>Normalmente viene leggermente acidificato (pre-maturazione) sino a raggiungere livelli di acidità variabili tra 6,40 e 5,80 pH prima dell'aggiunta del caglio.</p> <p>Un tempo, per ottenere questa acidità, questo passaggio tecnologico si effettuava a basse temperature (20÷30 °C); adesso sempre più frequentemente si impiega la tecnica della pre-maturazione in due tempi: prima a temperature più elevate (35÷40 °C), poi a temperature più basse.</p>			
	Coagulazione	Temperatura	25 ÷ 30 °C		
Tempo		6 ÷ 12 ore			
Tipo di caglio		Vitello Coagulazione <b>Acido-presamica</b>			
Rottura coagulo	Dimensione	Il coagulo così formato si estrae senza alcun taglio o rottura			
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	<p>Il coagulo viene direttamente sistemato (con mestoli o attrezzature moderne) nelle formine.</p> <p>Un'altra tecnica, meno usata, può essere quella della estrazione della cagliata in teli per una più rapida sgocciolatura.</p> <p>Una volta "formato", il tomino si lascia a sgrondare per breve tempo.</p> <p>La salatura di questi formaggi può avvenire direttamente nel latte di partenza, oppure, in maniera più tradizionale, sulla superficie del tomino, o nell'impasto in caso di sgocciolatura in telo.</p>			
Stagionatura	Tempo minimo	La vendita viene effettuata già il giorno successivo alla produzione.			
	°C - UR%	Fino alla vendita si conserva in frigorifero a 0÷4 °C.			
	Cura forma				
Commercializzazione		<p>Oltre ad essere venduto singolarmente, questo prodotto viene commercializzato nella forma detta "<i>Tomino a rotolo</i>" in cui si uniscono 6 tomini in una sorta di cilindretto, avvolto successivamente nella carta di confezionamento.</p> <p>Attualmente, per venire incontro alle esigenze del consumatore, il prodotto viene molto spesso confezionato in una vaschetta di materiale plastico, sigillata, contenente 5 tomini. La presenza di latticello all'interno della vaschetta indica che i tomini sono stati confezionati freschissimi e aiuta a preservare la naturale morbidezza del prodotto.</p>			