

Generalità		Tomino del Talucco		
Presentazione	<p><b>Tomino del Talucco</b></p> <p>Questa denominazione è ricordata dai meno giovani perché appartiene alla tradizione di un tempo passato e si riferisce alla fraz. di Talucco, un territorio dove l'allevamento prevalente di capre e di qualche vacca era il principale sostentamento economico.</p> <p>Il Tomino del Talucco è un formaggio a latte misto vaccino-caprino, o a latte caprino in purezza. Il processo di caseificazione, relativo alla tipologia <i>cacioricotta</i>, impiega latte crudo sottoposto a un trattamento termico più elevato di quello di una normale pastorizzazione. Il motivo di tale tecnica è il recupero nel formaggio anche delle sieroproteine, con la conseguente acquisizione delle caratteristiche organolettiche legate a questo passaggio tecnologico. Viene prodotto nelle tipologie: "<b>FRESCO</b>", "<b>STAGIONATO</b>", "<b>IN COMPOSTA</b>". La forma è cilindrica, a facce piane di diametro da 5,0 a 6,0 cm, scalzo più o meno diritto da 3,0 a 4,0 cm, e peso da 50 a 100 g a seconda delle tipologie. La crosta, assente nella tipologia "<b>fresco</b>", è di colore paglierino nella tipologia "<b>stagionato</b>" (con striature irregolari se stagionato su paglia di segale), oppure bianco-grigio/marrone nella versione <b>con pepe</b>, oppure tendente a diventare leggermente rugosa e a intensificare la colorazione nella tipologia "<b>in composta</b>". La pasta è quella tipica dei formaggi di tipo "<i>cacioricotta</i>": colore bianco latte, abbastanza consistente, compatta e umida, senza alcuna occhiatura, di colore variabile da bianco avorio a leggermente paglierino, con consistenza più morbida nella tipologia "<b>in composta</b>". Aroma caratteristico, armonico e delicato, legato alle varietà stagionali della flora, risultando più intenso e fragrante con la stagionatura.</p>			
	Riconoscimenti Denominazione d'Origine	PAT Regione Piemonte		
Produzione	Nazione	Italia		
	Regione	Piemonte		
	Zona	Provincia di <b>Torino</b> : storicamente il territorio di produzione era concentrato nel comune di Pinerolo (fraz. di Talucco) e nel comune di San Pietro Val Lemina		
	Tipologie	<b>FRESCO</b>	<b>STAGIONATO</b>	<b>IN COMPOSTA</b>
Allevamento	Tipo	Stalla, pascolo		
	Alimentazione	L'alimentazione base deve essere costituita da foraggi verdi, o affienati, o conservati da prato/pascolo.		
Storia	<p>Il Tomino del Talucco è prodotto da secoli ma acquisì una grande fama a partire dagli anni della "Belle Epoque" fino agli anni Settanta del secolo scorso quando i torinesi si recavano nel pinerolese per fare "<i>merenda sinoira</i>" nelle "<i>piole</i>" (trattorie locali sotto i pergolati). Era molto apprezzato soprattutto quello "<b>in composta</b>".</p> <p>Come quasi tutti i Tomini, ha rappresentato il sostentamento delle famiglie contadine quando il poco latte a disposizione si cagliava per ottenere formaggio di piccole pezzature.</p> <p>Questo Tomino è diverso dagli altri perché la tecnica produttiva è analoga a quella del <i>Cacioricotta</i>. Questa metodica deriva probabilmente dalla consuetudine di un tempo di portare il latte a una temperatura prossima quella di ebollizione, allora l'unica garanzia d'assenza di agenti patogeni.</p> <p>Agli inizi del '900, il territorio di Talucco e dintorni erano zone densamente popolate. L'economia di sussistenza dominante in questi posti faceva sì che la produzione di tomini fosse molto elevata, così questi rappresentavano una delle poche merci vendibili rendendoli una risorsa fondamentale.</p> <p>La trasformazione in formaggi della quasi totalità della produzione di latte era dettata dalla difficoltà di trasportare il latte fresco da vendere per lunghi tragitti e sulle proprie spalle. In quest'ottica rappresentava una scelta certamente migliore riempire di formaggi le caratteristiche ceste intrecciate di nocciolo per venderli nelle "<i>poste</i>", i tradizionali punti vendita. Ciascuno al mercato, o nelle "<i>piole</i>" locali aveva i propri fedeli acquirenti. E non era raro fermarsi sul ciglio stradale e rivendere il Tomino direttamente alle persone di passaggio (che allora andavano rigorosamente a piedi, o in bicicletta poiché la "corriera" in Val Lemina arrivò solo nel 1959).</p> <p><b>Bibliografia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Silvio Berger e Giovanni Visentin, "<i>Itinerario gastronomico pinerolese</i>", Tip. Alzani, Pinerolo, 1973</li> <li>- Giovanni Del Forno, "<i>I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta</i>", Edizioni EDA, 1981</li> <li>- AA.VV., "<i>Atlante dei prodotti tipici: i formaggi</i>", a cura dell'Insoar, Edizioni Franco Angeli, 1991</li> <li>- Sandro Doglio, "<i>Le cose buone del Piemonte: I Formaggi</i>", Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996</li> </ul>			

Descrizione		Tomino del Talucco		
		FRESCO	STAGIONATO	IN COMPOSTA
Classificazione	Categoria	PAT		
	Prodotto	Formaggio		
	Materia prima	Latte Sale		

	<b>Lattifera</b>	Vacca, Capra, Misto (Vacca-Capra)		
	<b>Trattam. latte</b>	Intero, Crudo		
	<b>Temp. Cagliata</b>	Crudo		
	<b>Umidità pasta</b>	Molle		
	<b>Tecnologia</b>	Cacioricotta		
	<b>Stagionatura</b>	Fresco		
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso		
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrico	Cilindrico irregolare	Cilindrico irregolare
	<b>Facce</b>	Piane, irregolari		
	<b>Dimensioni (cm)</b>	Ø 5÷6		
	<b>Scalzo</b>	Dritto	Dritto, irregolare	
	<b>Dimensioni (cm)</b>	3÷4		
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,080÷0,100		0,050÷0,080
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Assente	Pulita	Ammuffita
	<b>Aspetto</b>	n.a.	Con striature irregolari se stagionato su paglia di segale	Leggermente rugosa, Muffettata
	<b>Spessore</b>	n.a.	Sottile	Sottile
	<b>Colore</b>	n.a.	Paglierino.	Bianco-grigio/marrone nella versione con pepe. Tende a diventare più scura.
	<b>Consistenza</b>	n.a.	Molle	Molle
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco latte	Bianco latte	Da bianco avorio a leggermente paglierino
	<b>Struttura</b>	Leggermente consistente, compatta e umida; Priva di occhiatura		Più morbida Priva di occhiatura
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Bassa	Medio-bassa	
	<b>Riconoscimenti</b>	Armonico e delicato, Lattico fresco, Erbaceo (legato alle varietà stagionali della flora).		
		L'aggiunta di pepe sulla crosta evidenzia significative note speziate		
<b>Retrogusto</b>	Non devono essere presenti sentori di ammoniacca			
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Armonico e delicato		
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		n.a.		
<b>Struttura (in bocca)</b>		Leggermente compatta e umida		Leggermente compatta, umida e più morbida

<b>Utilizzo</b>		<b>Tomino del Talucco</b>		
		<b>FRESCO</b>	<b>STAGIONATO</b>	<b>IN COMPOSTA</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Tradizionalmente si consuma al naturale.	Le versioni più stagionate o "in composta" possono essere accompagnate con miele millefiori.	
	<b>In cucina</b>		Le versioni mediamente stagionate si possono passare brevemente sulla griglia e servire con patate lesse, o su un	

			crostone con insalata mista.
Abbinamenti	Vino	Si abbina a vini bianchi, anche fruttati.	
	Miele / Confetture	Miele millefiori	
	Verdure		Patate lesse, Insalata
	Pane		Pane casereccio

Produzione		Tomino del Talucco			
Periodo di produzione		Dalla primavera all'autunno			
Materia prima: • Latte • Sale • Pepe macinato	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	≤ 100		5÷10	
	Provenienza	Stalla, Pascolo			
	Munte	1 o 2 munte giornaliere			
	Trattamenti Termici	Il latte viene riscaldato a temperatura ≥ 75 °C per almeno 5 minuti, poi raffreddato alla temperatura di coagulazione e coagulato. Il trattamento termico del latte a temperature simili a quelle di una normale pastorizzazione pone il Tomino del Talucco ad un alto livello di salubrità e di sicurezza alimentare.			
Coagulazione	Temperatura	35÷40 °C			
	Tipo di caglio	Vitello liquido			
Rottura coagulo	Dimensione	Da <i>chicco di mais/riso</i> a <i>piccola nocciola</i> . Si possono alternare fasi di rottura a soste brevi. Successivamente si elimina una parte del siero e si estrae manualmente la cagliata.			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura	La cagliata viene disposta in formine o fuscelle con diametro da 5,5 a 6,0 cm. Segue una fase di sgrondo della cagliata nella formina, della durata di almeno 8 ore.			
		FRESCO	STAGIONATO	IN COMPOSTA	
	Salatura	Aspergendo sale fine sulle facce delle forme, ancora nelle fuscelle, durante la fase di sgrondo			
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 10 giorni (compreso quello di produzione)		≥ 15 giorni (compreso quello di produzione)	
	°C - UR%	10÷16 °C <b>In ambienti idonei</b> , su tele semirigide di plastica alimentare, o su stuoie di paglia di segale.		10÷16 °C I primi <b>5 giorni in ambienti idonei</b> , su tele semirigide di plastica alimentare, o su stuoie di paglia di segale; <b>dal 6° giorno</b> deve rimanere all'interno di contenitori di vetro o di argilla, a chiusura ermetica, o con pellicola alimentare.	
	Cura forma				