

Generalità		Tomino delle Valli Saluzzesi	
Presentazione	<p>Tomino delle Valli Saluzzesi Il Tomino delle Valli Saluzzesi è un formaggio a latte vaccino intero, pastorizzato (talvolta crudo), a pasta molto umida, freschissimo. Ha forma cilindrica bassa e stretta, con facce di diametro da 6,0 a 8,0 cm, scalzo da 3,0 a 5,0 cm e peso da 100 a 150 g. La crosta è assente, la pasta è bianca, compatta, morbida ed umida ed ha sapore dolce di latte. Il termine "Tomino" può non essere così esaustivo per identificare una determinata tipologia casearia, infatti occorre accompagnarlo con menzioni aggiuntive (in questo caso "delle Valli Saluzzesi". La produzione di questo prodotto è il risultato di una coagulazione presamica, da non confondersi con il "Tomino Canavesano" (fresco o asciutto) che è invece ottenuto da una coagulazione lattica. Sono due tomini ma con caratteristiche organolettiche molto distinte.</p>		
Riconoscimenti	PAT Regione Piemonte		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Piemonte	
	Province-Zona	Provincia di Cuneo : Originario dell'area pedemontana saluzzese, nei comuni di Bagnolo e Barge, grazie alla buona domanda commerciale, è presente anche in molti caseifici del cuneese.	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Stalla	
	Alimentazione	Essenze spontanee, variabili nel periodo della produzione, fresche e/o affienate	
Storia	<p>I Tomini in genere erano molto apprezzati nelle botteghe di Torino e piacevano anche alla corte dei Savoia. Per averli freschissimi, nel 1798, era stato assunto un casaro di fiducia, Giovan Battista Scaravatti, con un contratto in esclusiva: li doveva preparare solo per la tavola del re. Poi la storia ci mise lo zampino perché, con l'arrivo dei francesi e l'esilio in Sardegna di Vittorio Emanuele I, l'uomo restò senza lavoro. A ricompensarlo ci pensò lo stesso Napoleone che, nel 1806, gli fece assegnare una pensione: magari anche lui aveva assaggiato i Tomini.</p> <p>Il Tomino delle Valli Saluzzesi e la "Tuma" erano i formaggi prodotti in tutte le aziende agricole che allevavano bovini. Un tempo erano prevalentemente prodotti con latte parzialmente scremato per affioramento, oggi invece con latte intero. Ieri come oggi si producevano per il consumo immediato ovvero dopo 12/24 ore dalla produzione.</p> <p>Il termine "Tomino" può non essere così esaustivo per identificare una determinata tipologia casearia, infatti occorre accompagnarlo con menzioni aggiuntive quali per esempio "delle Valli Saluzzesi". In effetti questa lavorazione è il risultato di una coagulazione presamica da non confondersi con il "Tomino Canavesano" fresco o asciutto che è invece ottenuto da una coagulazione lattica. Sono sempre chiamati tomini, ma le loro caratteristiche organolettiche sono molto distinte.</p> <p>Si dice che questo formaggio è il risultato del lascito di esperti che storicamente ne hanno tramandato il processo produttivo.</p> <p>Bibliografia: - Giovanni Del Forno, "I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta", Edizioni EDA, 1981</p>		

Descrizione		Tomino delle Valli Saluzzesi	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale (talvolta)	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato, Crudo (meno frequentemente)	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	

Geometria forma	Aspetto	Cilindrica
	Facce Dimensioni (cm)	Abbastanza piane ø 6÷8
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto, leggermente deformato 3 ÷ 5
Peso	Kg	0,100 ÷ 0,150
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente. Il formaggio è tutto edibile.
	Aspetto	Lo caratterizza la "puntinatura" in rilievo dovuta alla forma delle fascere bucherellate, oppure i tipici segni sulla superficie del prodotto impressi dalla trama della tela impiegata per lo sgrondo.
	Colore	Bianco
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianca. Non vi è distinzione tra esterno ed interno del formaggio.
	Struttura	Molle, compatta e umida
	Unghia/Sottocrosta	n.a.
	Occhiatura	n.a.
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Basse
	Riconoscimenti, Retrogusto	Ricorda la fragranza del latte fresco e quello della crema del latte.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce.
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Morbidissima, Compatta e Umida La pasta del tomino si deve sciogliere in bocca quindi deve essere ancora più umido del più diffuso <i>primo sale</i> con il quale non deve essere confuso.
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio grasso

Utilizzo		Tomino delle Valli Saluzzesi
Utilizzo	In tavola	Formaggi esclusivamente da tavola. Secondo un'abitudine sempre più affermata, i Tomini vengono proposti come antipasto, aromatizzati con erbe e olio d'oliva (in fondo lo stesso uso contadino che prevedeva solo pepe da macinare al momento). In purezza è l'ideale per chi non ama gli aromi decisi.
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Si abbina a vini bianchi leggeri.

Produzione		Tomino delle Valli Saluzzesi
Periodo produzione		Tutto l'anno

	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
Materia prima: <ul style="list-style-type: none"> • Latte • Sale (facoltativo) 	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla			
	Munte	Due o più munte, conservato in frigo latte a 4 °C			
	Trattamenti Fisici	Intero.			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato perché destinato a un prodotto caseario molto umido. Talvolta si può trovare anche prodotto con latte crudo.			
	Preparazione	Al latte può essere aggiunta una piccola quantità di sale in ragione di 100-300 g per 100 litri di latte.			
	Coagulazione	Temperatura	32÷38 °C In passato si coagulava a temperature prossime a quelle di mungitura e il latte veniva subito trasformato. Attualmente le temperature variano a seconda del risultato finale che si vuole ottenere in termini di consistenza della pasta.		
Tempo		30÷45 minuti			
Tipo di caglio		Vitello			
Rottura coagulo	Dimensione	Si effettua un taglio a croce con tagli longitudinali a distanza di 4÷5 cm., seguito da una breve sosta (2 minuti), da una leggera agitazione della cagliata e da un nuovo taglio con tagli di 3÷4 cm. fino ad ottenere granuli di cagliata "a noce", sufficienti per dare la corretta umidità alla pasta. Il taglio della cagliata in caldaia non deve essere eccessivo perché si desidera trattenere una buona quantità di acqua/siero nel formaggio per garantirne le caratteristiche di freschezza e morbidezza			
Cottura	°C - Tempo - Azione	n.a.			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Salatura, ...	Una volta estratta la cagliata si pone nelle formine in plastica alimentare. Dopo 30÷60 minuti di sgrondo in caseificio, si rivoltano e si trasferiscono in cella frigo a 4 °C fino al momento della vendita. È facoltà del casaro salare o meno questo formaggio che, proprio perché deve ricordare il sapore dolce del latte, non lo richiede. Nel caso, il sale viene sciolto nel latte prima della coagulazione.			
Stagionatura	Tempo minimo	Può essere venduto già dopo 12 ore dalla produzione. È un formaggio da consumarsi nella stessa giornata di acquisto, o al limite nel giorno successivo, per apprezzare la freschezza e la dolcezza del latte fresco.			
	°C - UR%	In celle frigorifere, ad una temperatura di 4 °C, su griglie in inox.			
	Cura forma				
Note		Adotta una tecnica casearia che assomiglia molto a quella del Ravaggiolo degli Appennini emiliani, marchigiani e toscani.			