

Generalità		Tomino di Rivalta	
Presentazione	Tomino di Rivalta Formaggio fresco a latte vaccino intero, pastorizzato, a pasta molle, di rapidissimo consumo. Ha forma cilindrica a facce piane di diametro da 7,0 a 8,0 cm, scalzo da 2,0 a 3,0 cm e peso da 120 a 130 g. La crosta è assente (il formaggio è tutto edibile) e la superficie porta impressa la tipica trama della tela impiegata per lo sgrondo. La pasta è tipica di queste tipologie casearie: non vi è distinzione tra esterno e interno del formaggio; il colore è bianco latte, la consistenza è molle e umida e il sapore dolce e gradevole, maggiore di quello percepito quando si beve un bicchiere di latte. Come per altri formaggi a pasta molle, la cagliata viene rotta in modo grossolano per mantenere al suo interno una percentuale di acqua tale da rendere la pasta morbida e a volte cremosa. E' da sempre preparato in cascina con il latte eccedente per il consumo familiare.		
	Riconoscimenti	PAT Regione Piemonte	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Piemonte	
	Province-Zona	Provincia di Torino : territorio del Comune di Rivalta.	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Stalla	
	Alimentazione	Essenze spontanee, variabili nel periodo della produzione, fresche e/o affienate	
Storia	La storia del Tomino di Rivalta si perde nel tempo. E' da sempre preparato in cascina con il latte eccedente per il consumo familiare. Non esistono fonti bibliografiche su questo prodotto. Un'importante attestazione storica risale al 1906, in occasione della "Grande Esposizione Campionaria Internazionale e Vinicola Nazionale di Genova", nella quale il Tomino di Rivalta ricevette un "Attestato di premio con medaglia d'oro".		

Descrizione		Tomino di Rivalta	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Freschissimo	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica	
	Facce	Abbastanza piane	
	Dimensioni (cm)	ø 7 ÷ 8	
	Scalzo	Diritto deformato	
	Dimensioni (cm)	2 ÷ 3	
Peso	Kg	0,120 ÷ 0,130	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente; il formaggio è tutto edibile	
	Aspetto	La tela utilizzata per lo sgrondo conferisce alla superficie delle forme la tipica trama.	

	Colore	Bianco latte
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco latte; non vi è distinzione tra esterno ed interno del formaggio.
	Struttura	Molle e umida
	Unghia/Sottocrosta	n.a.
	Occhiatura	n.a.
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Basse
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico fresco; ricorda la fragranza del latte fresco e della crema di latte
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce di latte, maggiore di quello percepito quando si beve un bicchiere di latte.
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Morbida, Umida, Poco solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio grasso

Utilizzo		Tomino di Rivalta
Utilizzo	In tavola	
	In cucina	Nella preparazione di salse per insaporire verdure lesse (es. asparagi, cavoli, ...)
Abbinamenti	Vino	Si abbina a vini bianchi e leggeri

Produzione		Tomino di Rivalta			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla			
	Munte	Due o più munte			
	Trattamenti Fisici	Intero, conservato a frigo latte a 4 °C.			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato			
	Preparazione				
Coagulazione	Temperatura	37 °C			
	Tempo	~20 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello			
Rottura coagulo	Dimensione	Mediante tagli effettuati sempre in un senso, a distanza di 5-6 cm l'uno dall'altro. Si procede subito all'estrazione manuale della cagliata.			

Cottura	°C - Tempo - Azione	n.a.
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Salatura, ...	<p>Estrazione direttamente in formine tradizionali di acciaio inox che, dopo 5 minuti, vengono rivoltate su un telo di lino per il corretto sgrondo del formaggio.</p> <p>Le forme vengono salate "a secco" sulle facce, per qualche ora, poi lavate per asportare il sale e lasciate asciugare all'aria.</p>
Stagionatura	Tempo minimo	Fino al giorno successivo
	°C - UR%	In celle frigorifere a 4 °C, su griglie in inox.
	Cura forma	La stagionatura per questo formaggio non esiste; nella tradizione storica, come per altre tipologie simili, i formaggi non venduti venivano stagionati senza tecniche precise con unico scopo quello di far perdere un po' di umidità per evitare l'insorgenza di gusto amaro.
NOTA		<p>I tomini di produzione familiare non hanno le stesse caratteristiche di quelli industriali e sono quindi un prodotto piuttosto raro.</p> <p>Il latte vaccino intero, è lavorato crudo, mescolando la mungitura della sera (previa scrematura) e quella della mattina. La lavorazione è piuttosto complessa e prevede una serie di rotture progressive della cagliata, che rimane ogni volta sotto siero. Questo viene progressivamente tolto col mestolo, la cagliata viene posta in fascere e le forme rivoltate ogni 2÷3 ore fino a sera. I tomini sono posti quindi su paglia di segale e salati su entrambe le facce, nell'arco di 24 ore. Trascorse altre 24 ore le forme sono lavate, poste su teli e il giorno successivo sono pronte per il consumo. Il tomino di Saronsella può anche stagionare per altri 4÷7 giorni. Le forme sono piccole, con diametro di circa 8÷10 cm, scalzo basso di 2 cm, crosta fine e di colore giallo, con impresso il rilievo della paglia.</p>