

Generalità		Tomino di San Giacomo di Boves	
Presentazione	Tomino di San Giacomo di Boves Formaggio a latte vaccino crudo e intero, a pasta cruda, da consumarsi fresco. Ha forma cilindrica con facce abbastanza piane e irregolari di diametro di circa 7,0 cm, scalzo irregolare da 2,0 a 3,0 cm, peso di circa 100 g. Crosta assente, superficie di colore bianco; la pasta è umida, morbida, compatta, a volte con piccole occhiature e il sapore è dolce di latte.. Quando il latte era prodotto e consumato dalle famiglie contadine, se ne rimaneva un po' lo si utilizzava per fare questo piccolissimo formaggio. Oggi, con una tecnica tramandata di generazione in generazione, viene prodotto con latte di vacca in tutto il periodo dell'anno. In primavera e in estate, con l'aggiunta di latte di capra e pecora, dà vita a un prodotto con aromi particolari.		
Riconoscimenti	PAT Regione Piemonte		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Piemonte	
	Province-Zona	Provincia di Cuneo : Comune di Boves, territori della Valle Colla, Valli Pesio e Vermenagna.	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo	
	Alimentazione	Essenze spontanee, variabili nel periodo della produzione, fresche e/o affienate	
Storia	La storia del Tomino di San Giacomo di Boves si perde nel tempo e la sua preparazione, assai semplice, si tramanda di generazione in generazione. Quando l'economia era ancora basata sull'autoconsumo dei prodotti aziendali, si usava trasformare il poco latte disponibile in un boccone goloso che rappresentava il companatico delle popolazioni locali. Bibliografia: <ul style="list-style-type: none"> - Giovanni Del Forno, "I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta", Edizioni EDA, 1981 - 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 		

Descrizione		Tomino di San Giacomo di Boves	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca, Misto (vacca-pecora), Misto (vacca-capra)	
	Trattamento latte	Crudo, Intero	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	n.a.	
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico irregolare	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane irregolari $\varnothing \sim 7$	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Irregolare $2 \div 3$	
Peso	Kg	~0,100	

Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	Superficie con le caratteristiche scanalature dovute alla paglia su cui viene appoggiato
	Colore	Bianco crema
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Abbastanza compatta, Morbida, Umida
	Unghia/Sottocrosta	Assente
	Occhiatura	Talvolta con piccole occhiature
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Basse
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico fresco Leggero animale (quando prodotto con latte di pecora e capra aggiunti).
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce di latte
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Morbida, Deformabile, Umida
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio grasso

Utilizzo		Tomino di San Giacomo di Boves
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola. Per la sua delicatezza si apprezza al meglio consumato al naturale.
	In cucina	Utilizzato per preparare salse in accompagnamento a verdure cotte.
Abbinamenti	Vino, confetture, pane, ...	Vini bianchi e birre chiare

Produzione		Tomino di San Giacomo di Boves			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	≤ 100	In primavera aggiunti in % variabili		
	Provenienza	Stalla, Pascolo			
	Munte	Una In primavera/estate possono essere aggiunti latte di capra e/o di pecora			
	Trattamenti Fisici	Intero.			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Preparazione	Viene trasformato direttamente dopo la mungitura.			

Coagulazione	Temperatura	~35 °C (classica delle coagulazioni effettuate con latte appena munto)
	Tempo	~ 90 minuti
	Tipo di caglio	Vitello
Rottura coagulo	Dimensione	Si pratica un'unica rottura sino a dimensione di "nocciola". In seguito si lascia depositare la cagliata sul fondo della caldaia e, dopo alcuni minuti, la si estrae
Cottura	°C - Tempo - Azione	n.a.
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Salatura, ...	La cagliata viene depositata nello stampo e, dopo una breve sgocciolatura, si rivolta. Le forme vengono salate e trasferite in luogo fresco per bloccarne l'acidificazione.
Stagionatura	Tempo minimo	Il giorno successivo alla produzione, il formaggio è pronto per il consumo.
	°C - UR%	In celle frigorifere a 4°C
	Cura forma	
Commercializzazione		

MIT

