

Generalità		Tomino di Saronsella	
Presentazione	Tomino di Saronsella Prende il nome da Saronsella, una frazione del comune di San Sebastiano da Po (TO). È un formaggio a latte vaccino crudo, intero o parzialmente scremato, a pasta molle, di breve stagionatura. La forma è la classica cilindrica a facce piane con diametro da 6,0 a 8,0 cm, scalzo da 2,0 a 3,0 cm e peso di circa 100 g. Crosta presente anche se molto leggera, di colore giallo paglierino con una copertura di muffe casearie bianche, comunque edibile. Pasta di colore bianco latte con consistenza morbida, senza particolari occhiature. Sapore dolce di latte, con una sfumatura di "fungo" legato alla crosta muffettata. Viene normalmente consumato al naturale, ma per la sua morbidezza e la leggera crosta bianca muffettata si presta bene ad essere grigliato per poterlo consumare con verdure fritte o cotte.		
Riconoscimenti	PAT Regione Piemonte		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Piemonte	
	Province-Zona	Provincia di Torino : territorio dei comuni di San Sebastiano da Po, Casalborgone, Rivalba, Castagneto Po (sulle colline a destra del Po, nei pressi di Chivasso).	
	Tipologie	Conosciuto anche come: Chivassotto	
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo	
	Alimentazione	Essenze spontanee, variabili nel periodo della produzione, fresche e/o affienate	
Storia	La produzione del Tomino di Saronsella, nella zona collinare del Po oltre Chivasso, si basa su testimonianze orali e risale a tempi remotissimi nei quali la povertà e la miseria erano diffuse. Comunemente veniva consumato a livello familiare. Il possedere due vacche rappresentava una ricchezza per la famiglia perché significava non solo avere il latte, ma anche poter produrre del formaggio fresco che diventava un boccone succulento. Chi ne produceva in eccedenza generalmente effettuava la vendita diretta in casa o sui mercati locali. Le produzioni maggiori erano commercializzate sul mercato di Chivasso che, nell'area, è sempre stato un importante punto di smercio dei prodotti agricoli oltre che del bestiame.		

Descrizione		Tomino di Saronsella	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Crudo, Intero o Parzialmente scremato (per affioramento)	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso, o Semigrasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico irregolare	
	Facce	Piane irregolari	
	Dimensioni (cm)	Ø 6÷8	
	Scalzo	Irregolare	
	Dimensioni (cm)	2 ÷ 3	
Peso	Kg	~ 0,100	
Aspetto esterno	Tipo	Pulita, Fiorita, Edibile	

(Crosta)	Aspetto	Con una copertura di muffe casearie bianche
	Colore	Giallo paglierino.
	Spessore	Molto sottile
	Consistenza	Morbida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco latte
	Struttura	Abbastanza compatta, Morbida, Umida
	Unghia/Sottocrosta	Assente
	Occhiatura	Assente
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Basse
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico fresco Con una sfumatura di "fungo" prodotto dalla crosta muffettata
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce di latte
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Morbido, Plastico, Umido
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Grasso, o Semigrasso

Utilizzo		Tomino di Saronsella
Utilizzo	In tavola	Viene normalmente consumato al naturale.
	In cucina	Data la sua morbidezza e leggera crosta bianca muffettata si presta bene ad essere grigliato per poterlo consumare con spinaci saltati, o insalata mista con noci spezzettate.
Abbinamenti	Vino, confetture, pane, ...	Vini bianchi anche fruttati

Produzione		Tomino di Saronsell			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla			
	Munte	Quella del mattino, talvolta miscelata con latte della sera che potrebbe essere stato parzialmente scremato per affioramento.			
	Trattamenti Fisici	Intero, o Parzialmente scremato.			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Preparazione	n.d.			
Coagulazione	Temperatura	33÷37 °C			
	Tempo	~ 30 minuti			

	Tipo di caglio	Vitello
Rottura coagulo	Dimensione	Viene effettuata con tagli e soste, ma sempre mantenendo abbastanza umida la cagliata che viene subito estratta.
Cottura	°C - Tempo - Azione	n.a.
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Salatura, ...	La cagliata è posta in formine che, ad intervalli di circa 1 ora, vengono rivoltate mantenendo la cagliata negli stampi. Successivamente gli stampi si trasferiscono in locale freddo per una notte. Il giorno successivo i Tomini vengono estratti dagli stampi per iniziare la stagionatura. Nei primi due giorni si effettua la salatura, "a secco", un giorno per parte, a cui segue un lavaggio delle crosta con acqua.
Stagionatura	Tempo minimo	4÷7 giorni
	°C - UR%	8÷12 °C, con umidità non elevata
	Cura forma	Le forme si pongono su tele naturali per raggiungere la giusta asciugatura della crosta in modo da permettere lo sviluppo delle muffe bianche. Le tele devono essere sostituite quotidianamente.
Nota		I graticci di paglia, storicamente impiegati in questa produzione, attualmente non sono più impiegati.

μπ

