

Generalità		Tomino di Sordevolo	
<b>Presentazione</b>	<b>Tomino di Sordevolo</b> Prende il nome da Sordevolo, un comune della Provincia di Biella. È un formaggio freschissimo, a latte vaccino intero, termizzato, a pasta molto morbida. Si presenta con forma cilindrica con facce piane di diametro da 7,0 a 8,0 cm, scalzo diritto da 8,0 a 10,0 cm e peso di circa 400 g. La crosta è assente perché è pronto al consumo il giorno stesso della produzione. Pasta bianco latte, piacevole, umida e morbida, senza occhiatura. Sapore dolce, si riconosce bene l'intenso aroma del latte. Stagionatura assente. È un formaggio da tavola che tradizionalmente si abbina con miele di acacia.		
<b>Riconoscimenti</b>	<b>PAT Regione Piemonte</b>		
<b>Produzione</b>	<b>Nazione</b>	Italia	
	<b>Regione</b>	Piemonte	
	<b>Province-Zona</b>	Provincia di <b>Biella</b> : territorio della Valle dell'Elvo	
	<b>Tipologie</b>		
<b>Allevamento</b>	<b>Tipo</b>	Stalla, Pascolo	
	<b>Alimentazione</b>	Essenze spontanee, variabili nel periodo della produzione, fresche e/o affienate	
<b>Storia</b>	<p>La prima menzione storica degna di nota è quella di Omero - 1100 anni a.C. - nel IX canto dell'Odissea dove Ulisse assiste prima alla mungitura del bestiame e poi alla fabbricazione del formaggio da parte del gigante Polifemo "(...) e subito cagliò una metà del candido latte e rappsolo lo mise in canestrelli intrecciati" (versetti 245 ÷ 247).</p> <p>Anticamente il latte vaccino veniva coagulato con caglio di capretto o agnello e, subito dopo la coagulazione, si consumava senza salatura. Ancora oggi viene fatto così.</p> <p>I secoli sono passati, il progresso ha sostituito i canestri in giunco con cestelli di materiale plastico, ma la tecnologia di preparazione è sostanzialmente rimasta la stessa.</p> <p><b>Bibliografia:</b>            Sandro Doglio, "Le cose buone del Piemonte: I Formaggi", Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996</p>		

Descrizione		Tomino di Sordevolo	
<b>Classificazione</b>	<b>Categoria</b>	PAT	
	<b>Prodotto</b>	Formaggio	
	<b>Materia prima</b>	Latte, Sale	
	<b>Lattifera</b>	Vacca	
	<b>Trattamento latte</b>	Intero, Termizzato	
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Crudo	
	<b>Umidità pasta</b>	Molle	
	<b>Tecnologia</b>		
	<b>Stagionatura</b>	Freschissimo	
	<b>Grasso %</b>	Grasso	
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrico	
	<b>Facce</b>	Piane	
	<b>Dimensioni (cm)</b>	ø 7÷8	
	<b>Scalzo</b>	Diritto	
	<b>Dimensioni (cm)</b>	8 ÷ 10	
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	~0,400	

<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Assente
	<b>Aspetto</b>	n.a.
	<b>Colore</b>	n.a.
	<b>Spessore</b>	n.a.
	<b>Consistenza</b>	n.a.
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco latte
	<b>Struttura</b>	Morbida, Cremosa, Umida
	<b>Unghia/Sottocrosta</b>	Assente
	<b>Occhiatura</b>	Assente
	<b>Erborinatura</b>	n.a.
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza,</b>	Basse
	<b>Riconoscimenti, Retrogusto</b>	Lattico fresco. Si riconosce bene l'intenso aroma del latte
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Dolce di latte
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Morbida, Umida, Spalmabile
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. – Formaggio Grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Tomino di Sordevolo</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Formaggio da tavola che tradizionalmente si abbina con miele di acacia.
	<b>In cucina</b>	
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino, confetture, pane, ...</b>	Vini bianchi

<b>Produzione</b>		<b>Tomino di Sordevolo</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	100			
	<b>Provenienza</b>	Stalla			
	<b>Munte</b>	n.d.			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Termizzato per evitarne il rapido inacidimento (un tempo era caseificato crudo)			
	<b>Preparazione</b>				
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	32÷34 °C			
	<b>Tempo</b>	~ 30 minuti			

	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Rottura della cagliata "leggera", sino a ridurre i granuli alla grossezza di una "noce". L'obiettivo è ottenere un elevato tenore di umidità nel formaggio, in modo che ricordi il più possibile l'aroma e la dolcezza del latte di partenza.
<b>Cottura</b>	<b>°C - Tempo - Azione</b>	n.a.
<b>Lavorazione "fuori caldaia"</b>	<b>Formatura, Salatura, ...</b>	La cagliata si estrae con il mestolo, depositandola delicatamente, come si faceva anticamente, direttamente in appositi stampi adatti al formaggio fresco e umido. Viene mantenuto brevemente in caseificio, a scolare sul tavolo spersoio, per poi essere avviato alla vendita..
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	Non è prevista stagionatura. Si può vendere già dopo poche ore dalla produzione quando ha raggiunto la temperatura fredda adatta alla conservazione. Si consuma freschissimo subito dopo la messa in forma.
	<b>°C - UR%</b>	Fino alla vendita viene conservato in celle frigorifere a 4 °C
	<b>Cura forma</b>	Essendo un formaggio umido e non acido, ha una conservazione di massimo alcuni giorni. Fa parte di quei formaggi che occorre consumare appena acquistati.
<b>Commercializzazione</b>		Se il prodotto non viene venduto, viene posato su tele distese su assi e rivoltato un paio di volte al giorno: <ul style="list-style-type: none"> <li>• durante l'inverno per una settimana,</li> <li>• in estate ogni 3-4 giorni.</li> </ul> Il Tomino assume maggior consistenza ed i sapori sono più pronunciati, ma sempre dolci.

