

Generalità		Toumin dal Mel	
Presentazione	<p>Toumin dal Mel Formaggio da latte vaccino a pasta molle e crosta fiorita. La forma è cilindrica, a disco affusolato, con facce abbastanza piane di diametro da 8,0 a 12,0 cm, peso da 150 a 250 g, scalzo convesso da 1,0 a 2,0 cm e peso da 150 a 250 g. La crosta edibile è caratteristica, di colore bianco porcellana ricoperta da un sottile strato di muffe bianche; la pasta di colore bianco avorio, presenta una tessitura fine e un'occhiatura rada; il gusto è gradevole, con dolci sentori di latte fresco, poco salato. Nei formaggi più freschi può sentirsi una leggera e piacevole nota acidula mentre, in quelli più maturi (7÷10 gg.), emergono profumi più intensi, anche di burro e di fungo legato alla crosta muffettata, dovuti ai fenomeni di proteolisi che si sviluppano nel sottocrosta. Viene consumato al naturale con patate lesse, o semplicemente con pane casereccio fresco. Unito alle patate lesse costituisce l'ingrediente che caratterizza i "Ravioles di Melle, o Gnocchi della Valle Varaita".</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Piemonte	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Piemonte	
	Province-Zona	Provincia di Cuneo: territori Bassa e Media Val Varaita (comuni di Frassinò, Melle e Valmala).	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo	
	Alimentazione	Essenze spontanee, variabili nel periodo della produzione, fresche e/o affienate	
Storia	<p>Il Toumin dal Mel nasce a metà/fine ottocento sulle alture della media Valle Varaita, a cavallo tra le borgate di Frassinò e Melle. Studi più recenti indicano in quattro abitanti della borgata "Vitoun" di Frassinò, i veri fondatori del Toumin dal Mel, spinti dalla necessità di trovare un'alternativa al burro, allora principale derivato lattiero caseario e già prodotto in eccedenza per l'economia della piccola valle. La produzione si ampliò ai comuni vicini ed il prodotto venne commercializzato presso il fiorente mercato di Melle, dal quale esso ha assunto la denominazione. Dopo la seconda guerra mondiale il mercato di Melle ha perso di importanza e alla vendita diretta si è sostituita la consegna ai negozi e alle gastronomie del cuneese e del saluzzese.</p> <p>Prodotto da sempre nelle famiglie contadine locali, il Tomino di Melle ha acquisito maggiore fama da quando i "Ravioles della Val Varaita" grazie alla produzione di alcuni pastifici artigianali, hanno conquistato i mercati non solo della città di Cuneo, ma anche quelli delle Langhe e del torinese. Il Tomino di Melle, insieme alla farina e alla patata lessata, costituisce uno degli ingredienti principali dell'impasto dei "ravioles".</p> <p>Dal 1974 a Melle, nel mese di agosto, si svolge la Sagra del Toumin dal Mel quale manifestazione promozionale del formaggio.</p> <p>Bibliografia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vizzardi e Maffei, "Formaggi italiani - storia e tecniche di preparazione", Edizioni Agricole – 1990 - 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 - Giampiero Boscherò, "L'origine del Toumin dal Mel", Novel Temp n° 44 del maggio 1994 - Sandro Doglio, "Le cose buone del Piemonte: I Formaggi", Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996 		

Descrizione		Toumin dal Mel	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Crudo, Intero	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Fresco	

	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico a disco affusolato
	Facce Dimensioni (cm)	Quasi piane ø 8÷12
	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso 1 ÷ 2
Peso	Kg	0,150 ÷ 0,250
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Fiorita
	Aspetto	Ricoperta da un sottile strato di muffe bianche
	Colore	Bianco porcellana
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Poco elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco avorio.
	Struttura	Presenta una tessitura fine; talvolta con fenomeni di proteolisi verso l'esterno quando è più stagionato
	Unghia/Sottocrosta	Assente
	Occhiatura	Rada
	Erborinatura	
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Basse quando è giovane; Medio basse quando più maturo
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico fresco quando è giovane; Nei formaggi più maturi (7÷10 gg.) emergono profumi più intensi, anche di burro e di fungo legato alla crosta muffettata
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce di latte; Nel prodotto più fresco può sentirsi una leggera e piacevole nota acidula.
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Morbido, Poco elastica, Mediamente solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Grasso

Utilizzo		Toumin dal Mel
Utilizzo	In tavola	Viene consumato al naturale con patate lesse, o semplicemente con pane casereccio fresco.
	In cucina	È un ingrediente fondamentale dell'impasto dei "Ravioles della Val Varaita". Sono gnocchetti di forma allungata, a forma di fuso, preparati con un impasto di patate e farina al quale non vengono aggiunte uova, ma un tomino fresco o Tomino di Melle. Si possono condire semplicemente con burro fuso, oppure con del Raschera DOP grattugiato, un formaggio adatto anche ad arricchire primi, risotti, verdure, involtini di carne.
Abbinamenti	Vino, confetture, pane, ...	Vini bianchi e birre. Confettura di pomodori rossi. Grissini piemontesi.

Produzione		Toumin dal Mel			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Pascolo			
	Munte	Una o più munte			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Preparazione	Viene trasformato direttamente dopo la mungitura o dopo stoccaggio in frigo latte.			
Coagulazione	Temperatura	32 ÷ 37 °C			
	Tempo	30 ÷ 60 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello			
Rottura coagulo	Dimensione	La cagliata è pronta al taglio quando si rompe in modo netto e pulito. Si procede con un taglio a croce e poi successivamente si sminuzza fino al diametro medio di una <i>nocciola</i> per favorire lo spurgo del siero.			
Cottura	°C - Tempo - Azione	n.a.			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Salatura, ...	<p>La cagliata viene estratta e posta in piccole forme forate e lavabili, per favorire l'ulteriore spurgo del siero, ma in alcuni casi si adottano cesti forati di dimensioni più grandi per poi passare alle forme forate più piccole.</p> <p>La permanenza della cagliata nelle forme varia da 2 a 8 ore.</p> <p>La salatura si effettua in pasta durante il posizionamento della cagliata nelle forme.</p> <p>In alternativa la salatura può anche avvenire a secco con spargimento del sale sulle facce del formaggio, oppure in salamoia. La durata della salatura in salamoia varia da 15 a 30 minuti.</p> <p>La salatura deve consentire l'acquisizione di un modesto quantitativo di sale per non alterare la peculiarità del sapore di latte fresco del prodotto finito.</p>			
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 4 giorni e fino a 30 giorni.			
	°C - UR%	In cantine naturali; o in locali condizionati nei quali siano garantite le condizioni ottimali (T ≥ 12 °C e UR 85 ÷ 95%).			
	Cura forma	<p>La maturazione si completa su specifici ripiani di legno grezzo o materiali che consentano il corretto passaggio dell'aria</p> <p>Le forme devono essere riposte su canovacci puliti, o materiali idonei per alimenti, da sostituirsi ogni giorno soprattutto nei primi giorni di stagionatura.</p>			
Commercializzazione					