

Generalità		Tuma 'd Trausela	
Presentazione	<p><b>Tuma 'd Trausela</b>            Formaggio fresco o freschissimo di latte vaccino intero e crudo. La forma iniziale è tronco-conica con base inferiore tendenzialmente più ampia, ma rapidamente si affloscia tendendo a diventare cilindrica-deformata. Le facce sono più o meno piane di diametro da 20,0 a 25,0 cm, lo scalzo irregolare di 4,0 - 5,0 cm e il peso di circa 1,0 kg. La crosta è assente; la pasta bianca, compatta, molto morbida ed umida, priva di occhiatura; talvolta può presentare alcuni spazi vuoti dovuti alla non unione della cagliata estratta con il mestolo. Sapore dolce di latte, delicato con richiami alle essenze foraggere di collina e montagna; né il latte né la cagliata vengono salati. Questa toma è delicatissima, spesso è a uso familiare e non è destinata al commercio. Per gustarla è necessario ordinarla direttamente al malgaro.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Piemonte	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Piemonte	
	Province-Zona	Provincia di <b>Torino</b> : territorio della Val Chiusella, nei comuni di: Alice Superiore, Brosso, Issiglio, Lugnacco, Meugliano, Pecco, Rueglio, Trausella, Traversella, Vico Canavese, Vidracco, Vistrorio.	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Stalla Vacche di razza Valdostana	
	Alimentazione	Essenze spontanee, variabili nel periodo della produzione, fresche e/o affienate	
Storia	<p>La Tuma d'Trausela è un formaggio dalle origini sicuramente antichissime. Lo testimonia sicuramente la sua tecnologia, che potremmo definire "primitiva": latte caldo di mungitura, non una goccia di caglio in più dell'essenziale, estrazione della cagliata senza effettuare la rottura, qualche ora di spurgo e consumo immediato. In origine non vi era neppure quell'abbozzo di formatura che, per ovvi motivi di commercializzazione, oggi viene praticata: la si poneva in un recipiente al solo scopo di contenerla in qualche modo e la si mangiava preferibilmente col cucchiaino. Qualcosa di molto simile a quel cacio che, millenni fa, si ritrovò nella sacca l'inconsapevole pastore della leggenda.</p> <p>Resta quindi soltanto da capire perché proprio Tuma d'Trausela e non di qualche altro comune della Val Chiusella. Perché Trausella, piccolo comune in centro alla valle, tra Rueglio e Vico Canavese, presentava un tempo una caratteristica che lo differenziava dagli altri comuni della valle: non aveva allevatori transumanti. I grandi prati che costeggiano per un lungo tratto il Chiusella sono adibiti al pascolo e forniscono abbondante foraggio. A differenza degli altri, infatti, i trausellini non spostavano le mandrie sui pascoli più alti – dove, per evidenti ragioni logistiche e strutturali, diventava assai problematico produrre la Tuma per la commercializzazione – e quindi chi d'estate la voleva acquistare doveva andare a Trausella. Ecco perché col tempo la Tuma è diventata Tuma d'Trausela e lo è tutt'ora.</p> <p>La tecnica di produzione è stata tramandata nel tempo per tradizione orale.</p>		

Descrizione		Tuma 'd Trausela	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo,	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Cremoso	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Freschissimo o Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Tronco-conico deformato e collassato	

	<b>Facce Dimensioni (cm)</b>	Irregolari 20 ÷ 25
	<b>Scalzo Dimensioni (cm)</b>	Collassato e irregolare 4 ÷ 5
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	~1,000
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Assente
	<b>Aspetto</b>	n.a.
	<b>Colore</b>	Bianco
	<b>Spessore</b>	n.a.
	<b>Consistenza</b>	n.a.
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco latte.
	<b>Struttura</b>	Cremosa, Molto umida, Poco compatta
	<b>Unghia/Sottocrosta</b>	Assente
	<b>Occhiatura</b>	Priva di occhiatura; talvolta può presentare alcuni spazi vuoti dovuti alla non unione della cagliata estratta con il mestolo.
	<b>Erborinatura</b>	n.a.
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza,</b>	Basse
	<b>Riconoscimenti, Retrogusto</b>	Lattico fresco, burro, delicato, con richiami alle essenze foraggere di collina e montagna
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Armonico; Né il latte né la cagliata vengono salati
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Morbido, Cremoso
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. – Formaggio Grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Tuma 'd Trausela</b>			
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Si consuma semplicemente aggiungendovi un filo d'olio, un pizzico di sale e una macinata di pepe, o abbinata a verdura fresca di stagione. Da provare a fine pasto, con un filo di miele			
	<b>In cucina</b>				
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Vini bianchi del territorio			

<b>Produzione</b>		<b>Tuma 'd Trausela</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno			
<b>Materia prima: • Latte</b>	<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>	Una			

	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero.
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo.
	<b>Preparazione</b>	Si utilizza il latte ancora caldo di mungitura, che non deve aver subito alcuna acidificazione.
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	34 ÷ 37 °C
	<b>Tempo</b>	60 minuti
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Il coagulo NON viene rotto per consentire di mantenere quanto più siero possibile, a differenza di quasi tutti gli altri formaggi presamici.
<b>Cottura</b>	<b>°C – Tempo - Azione</b>	n.a.
<b>Lavorazione "fuori caldaia"</b>	<b>Formatura, Salatura, ...</b>	<p>Una volta raggiunta la consistenza desiderata la cagliata viene subito estratta in grandi porzioni con un mestolo, o una schiumarola</p> <p>Viene messa in una forma con i buchi, oppure in uno scolapasta. In ogni caso il contenitore viene foderato con tela per consentire uno spurgo lento ma efficace. Lo sgrondo dura circa 12 ore.</p> <p>Il formaggio viene tolto dal contenitore bucherellato e posto direttamente sulla pelure di carta alimentare per la vendita, oppure trasferito in un contenitore "tipo insalatiera" per un passaggio di formatura prima della disposizione sulla carta alimentare.</p> <p>Il formaggio NON viene salato.</p>
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	Come da tradizione questo formaggio è subito pronto per il consumo.
	<b>°C - UR%</b>	Viene conservato a temperatura controllata (T=4 °C) fino al momento della vendita che deve avvenire entro 24÷36 ore dalla produzione.
	<b>Cura forma</b>	
<b>Commercializzazione</b>		<p>Il prodotto viene commercializzato appoggiato su carta alimentare.</p> <p>Su questo tipo di confezione sarà posto il marchio identificativo del prodotto "Tuma d' Trausela" utilizzando delle fascette.</p>