

## Categoria D

### 1) CATEGORIA: FORMAGGI

### 2) NOME DEL PRODOTTO: TOMA DEL LAIT BRUSC O BIANCA ALPINA

### 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

#### **Caratteristiche**

La *Bianca Alpina* o *Toma del Lait Brusc* è un formaggio a latte vaccino crudo, parzialmente scremato e di medio-lunga stagionatura con forma cilindrica a facce piane con scalzo diritto.

*Dimensioni:* peso da 3,0 a 6,0 kg, altezza dello scalzo da 10,0 a 20 cm. e diametro da 20,0 a 25,0 cm.

*Crosta:* liscia o leggermente irregolare, di colore grigio o leggermente aranciato, tendente a diventare più intenso con l'avanzare della stagionatura.

*Pasta:* consistente, gessosa e friabile, senza occhiatura, di colore variabile dal bianco avorio al leggermente paglierino.

*Sapore:* piacevole con una acidità più o meno intensa a seconda della stagionatura.

#### **Metodiche di lavorazione**

*Preparazione del latte:* il latte vaccino, crudo, viene posto ad una azione di acidificazione che può essere fatta sia con il metodo dell'affioramento sia con una preventiva scrematura del latte ed successiva acidificazione. È indispensabile che il latte abbia subito un'acidificazione prima di essere coagulato. Un tempo, l'affioramento del latte aveva una durata maggiore di quanto si faccia oggi, infatti si dice che la durata poteva essere di 12-24 oppure 26-36 intendendo con questi valori le durate di affioramento di due mungiture consecutive, a volte si raggiungevano anche le 48 di affioramento. Negli ultimi anni alcuni produttori hanno messo in commercio anche una stessa tipologia di formaggio a latte intero.

*Coagulazione:* la temperatura del latte varia tra 32 e 37 °C. Il caglio, di origine animale, deve essere introdotto in quantità ridotte, vista la già elevata acidità del latte, quindi in volumi di 10-20 cc/100 l di latte. Un tempo la coagulazione avveniva anche senza l'aggiunta del caglio per l'elevata acidità del latte, dovuta ad un periodo molto lungo di affioramento del latte; attualmente questa tecnica è utilizzata solamente da qualche produttore.

*Lavorazione in caldaia:* la durata di coagulazione può essere molto variabile, a seconda della maggiore o minore acidità. Di norma si parla di 40-60 minuti di durata di coagulazione. In seguito si avvia la rottura sino a raggiungere una grossezza dei granuli di cagliata di chicco di riso. Questa fase può essere alternata a rotture e soste brevi, non viene effettuata nessuna semicottura della cagliata. Si conclude la fase di lavorazione in caldaia con una sosta sottosiero di 5-15 minuti.

*Lavorazione fuori caldaia:* la cagliata viene estratta depositandola in tela (chiamata "reirola" o "rairola" = tela di canapa) o in stampo. La forma può essere data sia con l'ausilio di uno stampo o semplicemente con la sola tela attraverso una tecnica di "formatura con tela" tramandata nei secoli. La formatura può essere fatta anche con una rottura manuale della cagliata, con una successione tra prepressature ed eventuali piccole aggiunte di sale. Terminata la formatura, di norma si pressa per 12-24 ore, se la pasta si unisce bene in formatura la pressatura può evitarsi. Non si praticano tecniche di frantumazione e tritatura e neppure miscelare cagliate ottenute da caseificazioni eseguite in tempi diversi. La *Bianca Alpina* o *Toma del Lait Brusc* è salata in pasta, tra la fase di estrazione e quella di formatura, oppure interamente a secco (1-2 gg. per faccia) o in salamoia (per 12-24 ore).

*Stagionatura:* storicamente questo formaggio richiedeva lunghi periodi di stagionatura, questo proprio per la tipologia produttiva che abbina l'uso di un latte parzialmente scremato ad un'elevata acidificazione del latte e della cagliata. Queste due caratteristiche, abbinate ad un pasta casearia non più molto umida, richiedono tempi più prolungati di stagionatura per permettere al formaggio di esprimere sapori e profumi. Attualmente la stagionatura dura almeno 70 gg. in cantine naturali o celle di stagionatura. Durante la stagionatura, il formaggio deve essere rivoltato e ripulito da eventuali muffe di copertura,

mediante spazzolature della crosta, con il prolungamento della stagionatura il formaggio può acquisire la tipica e pregiata colorazione dell'erborinatura naturale del formaggio. Le temperature di stagionatura possono variare tra + 6 e + 12°C

L'erborinatura deve svilupparsi "naturalmente" e non con l'aiuto di "foratura" delle forme in stagionatura.

#### **4) ZONA DI PRODUZIONE**

Valle Susa e Val Sangone e Val Ceronda e Casternone e delle Valli di Lanzo e Canavese, in particolare Valli Orco e Soana.

Solo relativamente alla stagionatura, il territorio è ampliato a tutta la provincia di Torino.

#### **5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI**

Oltre alle comuni attrezzature casearie, si impiegano bacinelle di affioramento e caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, assi per la stagionatura di legno.

#### **6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

#### **7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

La *Toma del Lait Brusé* nacque dall'esigenza di non sprecare il latte che con la calura estiva e la mancanza di frigoriferi diventava acido (il termine "brusc" significa acido) nel corso della notte in seguito alla mungitura serale. Il latte per la preparazione di detto formaggio caglia pertanto in assenza totale o parziale di presame a seconda che venga preparato con latte acido di una sola mungitura o mescolato con latte non acido della mungitura successiva.

Bibliografia:

Sandro Doglio, *Il Dizionario di Gastronomia del Piemonte*, Daumerie Editrice, 1995

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte: I Formaggi*, Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996

AA.VV., *Piemonte: il territorio, la cucina, le tradizioni Pinerolo, le Alpi e il Canavese*, Firenze, Bonechi, 2007

## DEROGHE

<b>1) NOME DEL PRODOTTO: TOMA DEL LAIT BRUSC O BIANCA ALPINA</b>
<b>2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA</b>
Bacinelle di affioramento e caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, assi per la stagionatura di legno.
<b>3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI</b>
<b>Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione</b>
Controllare la tecnica di affioramento del latte, per il resto non ci sono rischi e pericoli diversi da una normale produzione casearia.
<b>Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene</b>
Non evidenziando rischi e pericoli particolari collegati a fasi di processo o attrezzature/superfici particolari, delle corrette buone prassi igieniche normalmente applicate in una produzione casearia sono sufficienti.
<b>4) RIFERIMENTI NORMATIVI</b>
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
<b>5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI</b>
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
<b>6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA</b>
La media-lunga stagionatura e la tecnologia del formaggio <i>Bianca Alpina</i> o <i>Toma del Lait Brusca</i> , lo rendono inseribile in una fascia di prodotti a medio-alta rispondenza ai requisiti di salubrità e sicurezza.