

Categoria D

1) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: TOMA D'ALPEGGIO

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

Caratteristiche

La *Toma d'Alpeggio* è un formaggio a latte vaccino crudo, intero o parzialmente scremato, a pasta molle o semidura e di media stagionatura, la forma è cilindrica a facce piane e scalzo leggermente arrotondato.

Dimensioni: peso abbastanza variabile da 4,0 a 10,0 kg, scalzo da 7,0 a 18,0 cm, diametro da 20,0 a 35,0 cm.

Crosta: crosta liscia di colore grigio-paglierino oppure leggermente ocrea.

Pasta: di colore giallo paglierino con occhiatura minuta, poco abbondante e ben diffusa, abbastanza morbida come struttura.

Sapore: dolce di latte nelle più giovani, abbastanza intenso ed alcune volte più sapido in quelle più stagionate.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: si impiega latte vaccino crudo generalmente di una o due mungiture, nel caso della mungitura serale può accadere che questa sia scremata per affioramento al mattino successivo (*Toma d'Alpeggio* a latte scremato).

Coagulazione: la temperatura di coagulazione è di circa 35-38 °C, si usa caglio animale per ottenere un coagulo consistente in circa 60 minuti.

Lavorazione in caldaia: la rottura della cagliata si effettua rompendola a granuli abbastanza piccoli – dimensione mais. Le fasi successive alla prima rottura sono molto variabili ma generalmente fanno raggiungere, all'estrazione, una cagliata di consistenza ancora abbastanza morbida.

Lavorazione fuori caldaia: la cagliata viene in seguito estratta dal siero e può prendere strade differenti. Alcuni produttori trasferiscono il formaggio in telo di spurgo ove la cagliata viene rimescolata per perdere ancora siero e frequentemente si aggiunge una manciata di sale ed in seguito si pone il tutto in forma con o senza tela. Altri produttori estraggono la cagliata e la inseriscono direttamente negli stampi. In ultimo, tradizione tipica del torinese, alcuni produttori applicano ancora una procedura tradizionale che consiste nel dare forma alla cagliata estratta dalla caldaia impiegando solamente la tela di materiale naturale, senza l'uso di stampi.

La pressatura è abbastanza frequente ma non impiegata da tutti.

La salatura avviene generalmente "a secco" con sale grosso, distribuito per 12 ore per faccia; si sta ampliando l'uso della salamoia.

Stagionatura: la maturazione avviene ancora frequentemente in cantine di alpeggio naturali, la durata è molto variabile da 20 giorni ad oltre due mesi, senza quindi una uniformità di formaggio finale.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Tutti i territori montani della provincia di Torino.

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

Nessuna attrezzatura specifica, si impiegano le comuni attrezzature casearie, oltre al paiolo di rame per la coagulazione, le tele naturali per la formatura e gli assi di legno per la stagionatura.

8) 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

Sicuramente il documento più storico che testimonia la presenza della *Toma d'Alpeggio* nelle montagne torinesi è *Summa lacticinorum* di Pantaleone da Confienza. Questo testo si trovano menzioni specifiche ai formaggi delle valli di Locana e Ceresole, di Lanzo, di Susa e del Moncenisio.

Bibliografia:

Pantaleone da Confienza, *Summa lacticinorum*, Jean Fabre di Langres, Torino, 1477

AA.VV., *Toma Piemontese*, Regione Piemonte, 1998 (supplemento al n° 7/97 di “Quaderni delle Regione Piemonte – Agricoltura”).

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: TOMA D'ALPEGGIO
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Paiolo di rame per la coagulazione, tele in materiale naturale per la formatura e assi di legno per la stagionatura.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Non ci sono rischi e pericoli diversi da una normale produzione casearia.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
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. La produzione di latte in alpeggio, deve essere attentamente monitorata dal punto di vista della salute dell'animale, della pratica di mungitura e di stoccaggio del latte prima della caseificazione.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
La <i>Toma d'Alpeggio</i> risponde ai requisiti di salubrità e sicurezza previsti dalla vigente normativa.