Categoria D

1) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: TOMA DI CELLE

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 di Celle* è un formaggio a latte vaccino crudo, intero, da consumarsi freschissimo. In passato la stessa *Toma di Celle* poteva essere stagionata, con l'accortezza di una corretta asciugatura per eliminare il siero in eccesso. La forma è cilindrica con scalzo basso ed arrotondato.
Dimensioni: peso da 1,0 a 1,5 kg, scalzo da 3,0 a 5,0 cm, diametro da 20,0 a 30,0 cm.
Crosta: assente, quindi di colore bianco latte perché edibile in tutte le sue parti. Nella tradizione la superficie riportava la trama della tele di tessuto naturale servita per la formatura.
Pasta: bianca, compatta, umida, senza o con pochissimi distacchi di dimensione minuta.
Sapore: non acido, dolce di latte e fresco per la presenza di una buona umidità del formaggio.
Abbinamento: la *Toma di Celle* si consuma preferibilmente abbinata a delle patate di montagna bollite e con l'aggiunta di una maionese con aglio, denominata Aioli. In alternativa anche l'abbinamento con il "Bagnèt Verd" è tradizionale.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: il latte per la produzione della *Toma di Celle* non deve aver subito nessuna acidificazione, quindi è buona norma impiegare latte appena munto o ben refrigerato. Di norma si utilizza latte intero, in passato la necessità di ottenere della panna per la produzione di burro prevedeva che si miscelasse una munta serale scremata per affioramento con la munta del mattino calda. La tradizione prevede l'impiego di latte crudo ma si più produrre anche con latte pastorizzato.
Coagulazione: la temperatura di aggiunta del caglio è di circa 36–38 °C e la durata di coagulazione si protrae per circa un'ora, alcune volte anche sino ad una ora e mezzo.
Lavorazione in caldaia: la rottura della cagliata si effettua in un solo taglio alla dimensione di "noce/nocciola" in modo ma mantenere ancora una buona umidità.
Lavorazione fuori caldaia: di norma, appena terminata la rottura oppure dopo una breve sosta, si estrae la cagliata e si forma all'interno di uno stampo utilizzando una tela naturale per permettere un buon sgrondo del siero. Si lascia scolare per 10–12 ore ed in seguito si mette in un ambiente a 4 °C per bloccare lo spurgo ed evitare sviluppi microbiologici indesiderati. La salatura può non essere effettuata, per non modificare il sapore dolce del latte, oppure effettuata in forma molto blanda con sale fino.
Stagionatura: non è corretto parlare di stagionatura nella *Toma di Celle* perché è un formaggio che per, poterne apprezzare le caratteristiche organolettiche, occorre consumare il giorno successivo alla produzione. Solo nella vecchia tradizione contadina si disponeva la toma sopra un telo di tessuto naturale (canapa o iuta), sostituito anche due volte al giorno, all'interno di un contenitore apposito detto "muschera", ove rimaneva per 1–2 settimane in modo da avviare una maturazione con formazione di una sottile crosta con muffa bianca e per ottenere un aumento di cremosità della pasta oltre ad un maggior sapore.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Celle Macra e zone limitrofe.

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

Tele in tessuto naturale.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria.

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

Bibliografia:

AA.VV., *Atlante dei prodotti tipici: i formaggi* a cura dell'Insor, Edizioni Franco Angeli, 1991

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

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: TOMA DI CELLE

2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Tele in tessuto naturale.
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
Nelle produzioni a latte crudo la qualità della materia prima latte è prioritaria, in seguito il mantenimento della catena del freddo in fase di stoccaggio e trasporto è importante.
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 produzione di *Toma di Celle* rientra nei formaggi freschi o freschissimi, quindi ad alto contenuto di umidità, inoltre come caratteristiche chimiche non ha acidità elevate (pH 6,0–6,5). Questi due fattori devono far ricordare che solo con l'attenzione alla materia prima latte ed all'igiene della produzione, unitamente al mantenimento della catena del freddo, si può ottenere un prodotto finale con requisiti di salubrità e sicurezza. In relazione all'impiego di latte crudo, si suggerisce invece la pastorizzazione, anche se la normativa sanitaria non la rende obbligatoria.