

Categoria D

1) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: TOMA DI LANZO

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 Lanzo* è un formaggio a latte vaccino crudo intero o parzialmente scremato per affioramento, a pasta molle o semidura, di media stagionatura, la forma è cilindrica a facce piane e scalzo diritto o leggermente convesso.

Dimensioni: peso da 3,0 a 7,0 kg, scalzo da 5,0 a 15,0 cm, diametro da 20,0 a 40,0 cm.

Crosta: liscia e di colore paglierino/grigiastro, può essere eventualmente presente il tipico avvallamento su un piatto dovuto alla tradizionale tecnica di formatura che impiega solo il telo in fibra naturale, senza stampo.

Pasta: colorazione giallo paglierino con occhiatura piccola e diffusa, consistenza tra il morbido ed il semiduro.

Sapore: aroma caratteristico, armonico e delicato, legato alle varietà stagionali della flora, risultando più intenso e fragrante con la stagionatura.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: si impiega latte vaccino intero crudo. Il latte della mungitura della sera può essere messo in paioli ad affiorare sino al mattino per poi essere aggiunto al latte della mungitura del mattino. È presente anche la tipologia a latte intero.

Coagulazione: la temperatura di coagulazione è di circa 35–37 °C per una durata media di un'ora, si impiega caglio animale sia liquido che in polvere.

Lavorazione in caldaia: si inizia la rottura della cagliata fino a ridurre i granuli in dimensioni di mais/riso. Questa fase può essere alternata a rotture e soste brevi. È possibile effettuare un lieve riscaldamento della miscela cagliata-siero raggiungendo al massimo una temperatura di 42 °C.

Lavorazione fuori caldaia: la formatura può avvenire in stampi, con tela o senza, oppure utilizzando l'antica tecnica di formatura tradizionale che impiega la sola tela in fibre naturali senza l'impiego di stampo.

Il formaggio formato può subire o meno una fase di pressatura allo scopo di migliorare lo spurgo e la consistenza della struttura della cagliata. La salatura può essere effettuata sia a secco (un giorno per parte) che in salamoia.

Stagionatura: la stagionatura si effettua in cantine o ambienti con soffitti, pareti e pavimenti geologicamente naturali oppure in ambienti idonei a questa fase. Gli assi di stagionatura possono essere di legno. La stagionatura minima è di 15 giorni per le forme più piccole e di 60 giorni per le forme più grandi.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Territorio della Comunità Montana Valli di Lanzo.

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, stampi ed 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

Bibliografia:

F. Confidenza, *I margari della provincia di Torino*, Adunanza del 20 maggio 1917 alla Reale Accademia di Agricoltura di Torino (Vol. LX)

Luigi Clavarino, *Corografia delle Valli di Lanzo*, Tip. Gazzetta del Popolo, Torino 1867

Giovanni e Pasquale Milone, *Notizie delle Valli di Lanzo*, Tip. Palatina, Torino 1911

Giovanni Del Forno, *I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Edizioni EDA, 1981

Donatella Cane, Daniela Majrano, *Nosto mingià*, Gruppo Folcloristico Viù, Tip. Mappano (To), 1985

Marta Enrico, *Aspetti di vita montanara nella Valli di Lanzo*, Ed. Mulatero, Ciriè, 1987

AA.VV. *Atlante dei prodotti tipici: i formaggi*, Istituto nazionale di sociologia rurale, Franco Angeli, 1991

Claudio Santacroce, *Il formaggio Toma di Lanzo*, Società Storica delle Valli di Lanzo, Lanzo Torinese, 1994

Domenico Musci, *100 anni di Menu nelle Valli di Lanzo e Canavese con ricette d'epoca*, Grafica Santhiatese, Santhià, 2006

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: TOMA DI LANZO
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Caldaie di lavorazione e bacinelle di affioramento in rame in rame, tele casearie in materiali naturali, forme ed assi per la stagionatura di legno.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Controllare la tecnica di affioramento del latte, per il resto 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.
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
Una ricerca "Analisi e prevenzione dei rischi sanitari per i Prodotti Agroalimentari Tradizionali Piemontesi", (Programma Regionale di ricerca, sperimentazione e dimostrazione agricola 2004) ha valutato il prodotto, dai dati ottenuti, di qualità igienico-sanitaria medio-alta.