Categoria D

1) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: TOMETTO o TUMET

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

Caratteristiche

Il *Tometto* o *Tumet* è un formaggio fresco di latte vaccino, intero e crudo. La forma è cilindrica, irregolare con scalzo arrotondato.
Dimensioni: peso da 1,8 a 2,0 kg, scalzo da 3,0 a 5,0 cm, diametro da 20,0 a 30,0 cm.
Crosta: assente nelle produzioni fresche, tendenzialmente aranciata nel formaggio dopo alcuni giorni di stagionatura.
Pasta: bianca, compatta, morbida, nelle stagionature più protratte (12–15 giorni) tende a diventare più cremosa.
Sapore: dolce di latte.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: si impiega latte intero crudo di una o due mungiture (la precedente messa a refrigerare) e si procede alla coagulazione, nelle produzioni più recenti alcuni produttori scelgono l'aggiunta di fermenti selezionati termofili per una più controllata acidificazione.
Coagulazione: temperatura del latte 36 °C con una quantità di caglio mediamente di 30-40 cc ogni 100 litri di latte, il coagulo deve essere compatto e sodo (durata media 40 minuti).
Lavorazione in caldaia: prima rottura con lira a croce seguita da una seconda rottura con spannarola sino alla dimensione di una nocciola. Durante la seconda rottura si applica un leggero riscaldamento della cagliata sino a raggiungere i 40–41 °C di temperatura.
Lavorazione fuori caldaia: l'estrazione della cagliata è manuale, direttamente in formine di plastica alimentare, si lascia sgrondare dal siero in formina per alcune ore a temperatura ambiente oppure applicando una leggera stufatura a 30-35 °C sino all'abbassamento del pH a valori di 5,3–5,2. Al termine di questa fase si prosegue con la salatura a secco o in salamoia.
Stagionatura: il Tometto si consuma anche fresco oppure può essere stagionato per essere consumato tale o impiegato, dopo alcuni giorni (di solito 6-8 giorni con un rivoltamento giornaliero) per la produzione del Salgnun o Salignun.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Comuni dell'Alto Eporediese in 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. Assi in legno per la stagionatura.

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:
Antonino Bertolotti, *Passeggiate nel Canavese*, Ivrea, 1873
Giovanni Del Forno, *I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta*", Edizioni EDA, 1981
Piero Venesia, *Il Medioevo in Canavese*, Ivrea, 1985
Tavo Burat e Giorgio Lozia, *L'an-cà da fé (La casa del fuoco),* De Alessi Editore 1989
Chiara Abrardi, *El nòstr mangé*, Grafica Santhiatese, Santhià, 1994