Categoria D

1) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: TOMINO CANAVESANO FRESCO

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

Caratteristiche

Il *Tomino Canavesano Fresco* è un formaggio a latte vaccino intero, a coagulazione lattica o acido-presamica dalla caratteristica pasta morbida spalmabile, già pronto per il consumo il giorno successivo alla produzione. La forma è cilindrica nel formato singolo, ma è tipicamente presente la forma detta "Tomino a rotolo" dove si uniscono 6 tomini in una sorta di cilindretto, avvolto successivamente nella carta di confezionamento.
Dimensioni: peso singolo di 40 - 70 g, "a rotolo" circa 300 - 400 g, diametro da 6,0 a 8,0 cm, scalzo del tomino singolo 3,0 - 4,0 cm.
Crosta: assente.
Pasta: bianca, morbida, cremosa-spalmabile,
Sapore: delicato, dolce di latte e panna, con una caratteristica sensazione acidula piuttosto leggera.

Metodiche di lavorazione

Il termine "Tomino" in Piemonte crea non poche difficoltà di comprensione perché essenzialmente esistono due grandi tipologie di Tomini. Il *Tomino Canavesano Fresco* si differenza dal "Tomino" nell'accezione più Cuneese del termine che prevede una coagulazione presamica e non "lattica".
Il *Tomino Canavesano Fresco* e il Tomino Canavesano Asciutto sono ottenuti a partire dalla coagulazione lattica o acido-presamica del latte vaccino. In effetti in Italia e soprattutto in Francia questa tecnologia è particolarmente applicata sul latte di capra oppure, come in Piemonte sul formaggio DOP Robiola di Roccaverano (capra o misto). Il Tomino quindi si differenzia notevolmente, dal punto di vista tecnologico, da quasi tutti gli altri formaggi piemontesi.
Preparazione del latte: il latte vaccino è impiegato intero e sempre più frequentemente pastorizzato. Normalmente viene leggermente acidificato "prematurazione" sino a raggiungere livelli di acidità variabili tra 6,40 e 5,80 pH prima dell'aggiunta del caglio. Per ottenere questa acidità, un tempo questo passaggio tecnologico si effettuava a basse temperature (20–30 °C), adesso sempre più frequentemente si impiega la tecnica della prematurazione prima a temperature più elevate (35–40 °C) e poi a temperature più basse.
Lavorazione in caldaia: il latte quindi acidificato viene aggiunto di caglio ad una temperatura variabile tra 25 e 30 °C. La quantità di caglio può variare tra i 5 ed i 15 cc per 100 litri di latte. La coagulazione avviene in un tempo variabile tra le 6 e le 12 ore. Il coagulo così formato si estrae senza alcun taglio o rottura e direttamente sistemato (con mestoli o attrezzature moderne) nelle formine. Un'altra tecnica, meno usata, può essere quella della estrazione della cagliata in teli per una più rapida sgocciolatura.
Lavorazione fuori caldaia: una volta "formato" il *Tomino Canavesano Fresco*, si lascia a sgrondare per un breve tempo e successivamente si conserva in frigo sino alla vendita che avviene già al giorno successivo alla produzione. La salatura di questi formaggi può avvenire direttamente nel latte di partenza, oppure in maniera più storica, sulla superficie del tomino o nell'impasto nel caso di sgocciolatura in telo.
Stagionatura: non è presente, si tratta di un tipico formaggio tradizionale fresco o freschissimo.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Canavese e parzialmente la provincia di Biella verso il torinese. Attualmente questo formaggio si è diffuso anche in provincia di Cuneo.

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.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere.

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:

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

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

AA.VV. *Itinerari in Piemonte, Fantasia di Sapori, Artigianato gastronomico nel Canavese e nelle Valli di Lanzo*, Supplemento al n. 27, Aprile/Maggio 1999