

## Categoria D

### 1) CATEGORIA: FORMAGGI

### 2) NOME DEL PRODOTTO: TOMINO DEL BOT

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

#### **Caratteristiche**

In dialetto piemontese il termine *Bot* ha anche il significato di “di un tempo”, “di una volta”, sta quindi a significare un formaggio che si produce nello stesso modo rispetto a quanto si faceva in tempi passati.

Il *Tomino del Bot* è un formaggio a latte vaccino intero o parzialmente scremato per affioramento a pasta semimolle e leggermente gessata, di breve stagionatura e di forma cilindrica a facce piane e scalzo dritto.

*Dimensioni*: peso da 300 a 400 g, scalzo da 3,0 a 5,0 cm, diametro di circa 10,0 cm.

*Crosta*: assente nelle produzioni fresche, leggermente muffettata nei formaggi con qualche giorno in più di stagionatura, vagamente rugosa.

*Pasta*: bianca, abbastanza compatta, leggermente gessata.

*Sapore*: dolce di latte con un leggero sentore acidulo fresco.

#### **Metodiche di lavorazione**

*Preparazione del latte*: un tempo si impiegava latte vaccino crudo frequentemente miscelato tra intero e parzialmente scremato per affioramento, oggi prevale l'impiego di latte vaccino intero e pastorizzato. Si mantiene la pratica di lavorare con latte che ha già avviato la sua acidificazione, come accadeva in passato per via della scrematura per affioramento, oggi si preferisce l'impiego di fermenti lattici, di norma ceppi mesofili.

*Coagulazione*: temperatura del latte 30-35 °C, la quantità di caglio (di norma animale) deve essere sufficiente per una coagulazione in circa 1 oppure anche 2 ore.

*Lavorazione in caldaia*: la rottura della cagliata un tempo era a dimensione di noce, attualmente si preferisce rompere a nocciola.

*Lavorazione fuori caldaia*: l'estrazione della cagliata è manuale, direttamente in formine di plastica alimentare. Si lascia sgrondare dal siero in formina per circa 18 ore ancora nel locale di caseificazione ad una temperatura ambiente di 20 °C. Durante questo tempo si sala il formaggio a secco oppure in salamoia.

*Stagionatura*: la stagionatura avviene in celle frigorifere su griglie in inox e stuoie. Ogni giorno si rivolta e il periodo minimo di stagionatura è di 3-4 giorni. Se si prosegue la stagionatura si sviluppa una leggera muffettatura in crosta derivata dall'impiego (o dalla presenza nei locali di stagionatura) di *Geotrichum candidum* e la pasta diminuisce la sua gessatura.

### 4) ZONA DI PRODUZIONE

Bassa Valle Varaita 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 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

|                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>                                                                                                            |
| Bibliografia:<br>Elma Schena e Adriano Ravera, <i>La cucina di Madonna Lesina – Ricette tradizionali delle valli cuneesi</i> ,<br>Ed. L’Arciere, Cuneo 1988 |