

Categoria D

1) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: TOMINO DEL TALUCCO

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 del Talucco* è un formaggio a latte vaccino e caprino o in purezza di latte di capra.

Il processo di caseificazione del *Tomino del Talucco* è asseribile nella tipologia *cacioricotta*, ovvero impiegando latte crudo posto ad un trattamento termico più elevato di quello di una normale pastorizzazione. Il motivo di tale tecnica è il recupero, nel futuro formaggio, di una parte di sieroproteine, con conseguente caratteristiche organolettiche anche legate a questo passaggio tecnologico. La forma è cilindrica a facce piane e scalzo diritto nella tipologia “fresco”, più irregolare nelle tipologie “stagionato” e “in composta”.

Dimensioni: peso da 80 a 100 g nella tipologia “fresco”; da 50 a 80 g nelle tipologie “stagionato” e “in composta”, altezza dello scalzo da 3,0 a 4,0 cm. e diametro da 5,0 a 6,0 cm.

Crosta: assente nella tipologia “fresco”, presente e di colore paglierino nella tipologia “stagionato” e con striature irregolari se stagionato su paglia di segale, bianco-grigio/marrone nella versione con pepe, tendente a diventare leggermente rugosa e ad intensificare la colorazione nella tipologia “in composta”.

Pasta: tipica dei formaggi della tipologia “cacioricotta” di colore bianco latte e leggermente consistente, compatta e umida ma senza alcuna occhiatura, di colore variabile dal bianco avorio al leggermente paglierino, con consistenza più morbida nella tipologia “in composta”.

Sapore: aroma caratteristico, armonico e delicato, legato alle varietà stagionali della flora, risultando più intenso e fragrante con la stagionatura, non devono essere presenti sentori di ammoniaca.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: Il latte, intero, vaccino e caprino o caprino puro, non deve aver subito acidificazioni tali da rendere il latte acido. Il latte viene portato alla temperatura di trattamento termico di minimo 75 °C per minimo 5 minuti.

Coagulazione: temperatura del latte 35–40 °C, si usa caglio di vitello naturale.

Lavorazione in caldaia: effettuata la coagulazione, si inizia la rottura della cagliata fino a ridurre i granuli, di consistenza morbida, in dimensioni che vanno da un chicco di mais/riso ad una nocciola piccola. Questa fase può essere alternata a rotture e soste brevi. Successivamente si elimina una parte del siero e si estrae manualmente la cagliata

Lavorazione fuori caldaia: l'estrazione è manuale e la cagliata viene disposta in formine o fuscelle con diametro da 5,5 a 6,0 cm. Si prosegue con una fase di sgrondo della cagliata in formina della durata di minimo 8 ore. La salatura deve avvenire nella fase di sgrondo e nelle fasi di inizio stagionatura.

Stagionatura: la stagionatura deve avvenire su tele semirigide di plastica alimentare o su stuoie di paglia di segale, in ambienti idonei a temperatura tra 10 e 16 °C per una durata minima di 10 giorni compreso il giorno di produzione.

Il formaggio *Tomino del Talucco* in “composta” deve rimanere in stagionatura per un numero minimo di 5 giorni e successivamente deve rimanere all'interno di contenitori di vetro o argilla, chiuso ermeticamente o con pellicola alimentare, per un numero minimo di 10 giorni.

Il pepe viene utilizzato sul formaggio *Tomino del Talucco* solo sulle tipologie “stagionato” e “in composta”.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Storicamente il territorio di produzione era concentrato in una frazione di Pinerolo (Fraz. Talucco) e nel comune di S. Pietro Val Lemina (TO).

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

Oltre alle comuni attrezzature casearie, si impiegano stuoie di paglia di segale 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:

Silvio Berger e Giovanni Visentin, *Itinerario gastronomico pinerolese*, Tip. Alzani, Pinerolo, 1973

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

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: TOMINO DEL TALUCCO
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Stuoie di paglia di segale per la stagionatura.
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, tranne l'impiego eventuale di stuoie di paglia di segale. Attenzione alla provenienza e alla corretta gestione delle stuoie in paglia nel caso di eventuale reimpiego.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Oltre alle corrette buone prassi igieniche normalmente applicate in una produzione casearia occorre porre particolare attenzione alla gestione (eventuale) delle stuoie in paglia di segale per evitare contaminazioni da muffe e/o microrganismi oltre alla cessione di sostanze quali pesticidi.
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
Il <i>Tomino del Talucco</i> prevede nella sua tecnologia il trattamento termico del latte a temperature più elevate di una normale pastorizzazione. Questa fase del processo, legata alle altre fasi che non costituiscono particolari pericoli sanitari, pone il Tomino del Talucco ad un livello alto di salubrità e sicurezza alimentare. Particolare attenzione è da riporre all'uso eventuale di stuoie di paglia di segale, anche se attualmente è di scarsissimo uso.