Categoria D

1) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: TOMINO DELLE VALLI SALUZZESI

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 delle Valli Saluzzesi* è un formaggio a latte vaccino intero, crudo o più frequentemente a latte pastorizzato, a pasta molto umida, senza stagionatura, di forma cilindrica bassa ed stretta.
Dimensioni: peso da 100 a 150 g, scalzo da 3,0 a 5,0 cm, diametro da 6,0 a 8,0 cm.
Crosta: assente.
Pasta: bianca, compatta, morbida ed umida.
Sapore: dolce di latte.
Il *Tomino delle Valli Saluzzesi*, come la "Tuma" erano i formaggi prodotti in tutte le aziende agricole che allevavano bovini, un tempo erano prevalentemente da latte parzialmente scremato per affioramento, oggi da latte intero. Ieri come oggi si producevano per il consumo immediato ovvero dopo 12/24 ore dalla produzione.
Il termine "Tomino" può non essere così esaustivo per identificare una determinata tipologia casearia, infatti occorre accompagnarlo con menzioni aggiuntive quali "delle Valli Saluzzesi". In effetti questa lavorazione è il risultato di una coagulazione presamica da non confondersi con il "Tomino Canavesano" fresco od asciutto che è invece ottenuto da una coagulazione lattica. Sono due tomini ma con caratteristiche organolettiche molto distinte.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: il latte si può trasformare crudo ma sempre più frequentemente, essendo un prodotto caseario molto umido, il latte viene pastorizzato prima della caseificazione. Comunemente viene prodotto a partire da latte intero.
Coagulazione: la temperatura di coagulazione è variabile tra 32 e 38 °C; in passato si coagulava a temperature prossime a quelle di mungitura e subito trasformato. Attualmente le temperature variano a seconda del risultato finale che si vuole ottenere in termine di consistenza della pasta. Il caglio impiegato è di tipo animale nella quantità di circa 30–60 cc per 100 lt di latte (meno con latte crudo, più con latte pastorizzato), la durata di coagulazione varia da 30 a 45 minuti.
Lavorazione in caldaia: il taglio della cagliata in caldaia non deve essere eccessivo perché si desidera trattenere un buona quantità di acqua/siero nel formaggio. Per le sue caratteristiche di freschezza e morbidezza si effettua un taglio a croce seguito da una breve sosta e da un altro taglio (distanza 4–5 cm) sino ad ottenere granuli di cagliata a noce, sufficienti per dare la corretta umidità alla pasta.
Lavorazione fuori caldaia: una volta estratta la cagliata si pone nelle formine in plastica alimentare e dopo 30–60 minuti di sgrondo in caseificio si trasferiscono in cella frigo a 4 °C sino al momento della vendita.
Stagionatura: non esiste, il formaggio può essere venduto già dalle 12 ore successive alla produzione.
Salatura: è facoltà del casaro salare o non salare questo formaggio che proprio perché deve ricordare il sapore dolce del latte non ha neppure bisogno di salatura. Se si desidera si può aggiungere una lieve quantità di sale al latte in ragione di 100–300 g per 100 litri di latte.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Questo formaggio prende origine dal territorio del saluzzese anche se ormai è esteso a tutta la 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 stoccaggio: 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