Categoria D

1) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: TOMINO DI S. GIACOMO DI BOVES

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 di S. Giacomo di Boves* è un formaggio a latte vaccino crudo intero, eventualmente miscelato con una percentuale di latte di capra o pecora, da consumarsi fresco, ha una forma cilindrica con scalzo e piatti irregolari.
Dimensioni: peso di circa 100 g, scalzo da 2,0 a 3,0 cm, diametro di circa 7,0 cm.
Crosta: assente di colore bianco.
Pasta: umida e morbida, compatta ma talora con piccole occhiature.
Sapore: dolce di latte.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: si utilizza latte di vacca intero crudo, in estate può essere miscelato con latte di capra o pecora.
Coagulazione: la temperatura deve essere di circa 35 °C (classica delle coagulazioni effettuate con latte appena munto) e la durata di coagulazione è di circa 90 minuti; si coagula con caglio liquido di vitello.
Lavorazione in caldaia: si pratica un'unica rottura sino a dimensione di nocciola, in seguito si lascia depositare la cagliata sul fondo della caldaia e dopo alcuni minuti si estrae la cagliata
Lavorazione fuori caldaia: si deposita nello stampo e dopo una breve sgocciolatura si rivolta, si sala e si trasferisce in luogo fresco per bloccare l'acidificazione.
Stagionatura: il giorno successivo, il prodotto è pronto per il consumo.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Boves (provincia di Cuneo) e aree limitrofe.

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: ambienti a 4 °C.

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
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