Categoria D

1) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: TOMINO DI SORDEVOLO

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 Sordevolo* è un formaggio freschissimo a latte vaccino intero a pasta molto morbida, si presenta con forma cilindrica a scalzo diritto, con facce piane.
Dimensioni: peso di circa 400 g, scalzo da 8,0 a 10,0 cm. e diametro da 7,0 a 8,0 cm.
Crosta: assente perché pronto al consumo il giorno stesso della produzione.
Pasta: bianco latte piacevole, umida e morbida, senza occhiatura.
Sapore: dolce, si riconosce bene l'intenso aroma del latte.
Stagionatura: assente.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: il *Tomino di Sordevolo* è ottenuto esclusivamente da latte intero di vacca, un tempo caseificato crudo, oggi termizzato per evitarne il rapido inacidimento.
Coagulazione: il latte viene coagulato alla temperatura compresa tra 32 e 34 °C, si usa caglio di vitello naturale.
Lavorazione in caldaia: effettuata la coagulazione che dura generalmente 30 minuti, si effettua una rottura della cagliata leggera sino a ridurre i granuli alla grossezza di una noce. L'obiettivo è ottenere un elevato tenore di umidità nel formaggio, in modo che ricordi il più possibile l'aroma e la dolcezza del latte di partenza.
Lavorazione fuori caldaia: terminata la fase di rottura si estrae la cagliata con il mestolo, depositando la cagliata delicatamente, come si faceva anticamente, direttamente in appositi stampi adatti al formaggio fresco e umido. Il *Tomino di Sordevolo* rimane brevemente a scolare sul tavolo spersoio in caseificio per poi essere conservato per la vendita a 4 °C.
Stagionatura: non è presente stagionatura, si può vendere già dopo poche ore dalla produzione quando ha raggiunto le temperature fredde di conservazione. Essendo un formaggio umido e non acido, non ha una lunga conservazione, massimo alcuni giorni. Fa parte di quei formaggi che occorre consumare appena acquistati.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Valle Elvo (BI).

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

Come capita spesso il *Tomino di Sordevolo* riprende in chiave più moderna una tecnica di produzione del passato.

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