Categoria D

1) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: TUMA DI BOSSOLASCO

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

Caratteristiche

La *Tuma di Bossolasco* è un formaggio a latte intero crudo vaccino e ovino misto (minimo 10/20 %) a pasta molle di breve stagionatura di forma cilindrica a facce piane e scalzo leggermente convesso.
Dimensioni: peso da 0,250 a 0,400 kg, scalzo da 2,5 a 3,5 cm, diametro da 10,0 a 11,0 cm.
Crosta: leggera, bianca nelle forme meno stagionate e tendenzialmente giallo paglierino dopo gli 8 - 10 giorni minimi di stagionatura.
Pasta: bianca, abbastanza compatta e con una occhiatura poco diffusa, non gessata.
Sapore: dolce di latte, delicato con richiami alle essenze foraggiere di collina e montagna, sentori ovini piacevoli più presento in base alla quantità di latte ovino impiegato.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: si impiega latte crudo di due o più munte, conservato in frigo latte a 4 °C.
Coagulazione: temperatura del latte 35-37 °C, la quantità di caglio (di norma animale) deve essere sufficiente per una coagulazione in circa 35 – 40 minuti.
Lavorazione in caldaia: si effettua una prima rottura a croce a cui segue una sosta. Il granulo di cagliata finale deve avere la dimensione di nocciola. Successivamente si procede al secondo taglio tra la nocciola ed il mais; a questo punto vi è chi lascia riposare la cagliata sotto siero per 5 minuti prima di proseguire con la estrazione e chi mantiene in agitazione la massa per 5–10 minuti.
Lavorazione fuori caldaia: l'estrazione della cagliata è manuale, direttamente in formine di plastica alimentare. Si lascia sgrondare dal siero in formina per circa 2 giorni ancora nel locale di caseificazione ad una temperatura ambiente ottimale di 20 °C. Durante questo tempo si sala il formaggio a secco in superficie. Alla fine delle due giornate si lava il formaggio con acqua calda (eventualmente immergendo rapidamente dopo il lavaggio il formaggio in acqua e sale) e si trasferisce in stagionatura.
Stagionatura: la stagionatura avviene in celle frigorifere su griglie in inox e stuoie. Ogni giorno si rivolta e durante il periodo minimo di stagionatura si lavano ancora le forme almeno una volta. Se si prosegue la stagionatura si ripetono i lavaggi per mantenere la crosta liscia e gialla paglierina pulita.
Elaborazioni del formaggio: i produttori hanno anche l'abitudine, per una piccola parte della produzione, di prolungare la stagionatura della *Tuma di Bossolasco* e di riporla, più asciutta, in albanelle di vetro (intiere od in metà riunite nel contenitore) per protrarne la durabilità nel tempo. Così facendo il formaggio modifica le sue caratteristiche organolettiche e varia leggermente di odore, sapore e consistenza.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Bossolasco (CN).

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 PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

Bibliografia:

Giovanni Del Forno, *I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta*", Edizioni EDA, 1981
Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte: I Formaggi,* Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996