Categoria D

1) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: TUMA MOLA

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

Caratteristiche

Il formaggio *Tuma Mola* è prodotto a partire da latte vaccino crudo con acidificazione naturale e coagulazione acida senza caglio. E' uno dei pochi casi italiani ed europei di formaggio senza caglio ma che dimostra come la tecnica casearia abbia diverse strade per trasformare il latte (liquido) in una forma solida. Tradizionalmente si consumava fresco e stagionato. Attualmente sono pochi i produttori e solamente di azienda agricola ed in alcuni casi la tecnica tradizionale ha subito delle lievi modifiche che si ripercuotono sul gusto tradizionale.

Dimensioni: peso da 0,2 a 0,5 kg, scalzo da 5,0 a 7,0 cm, diametro da 10,0 a 11,0 cm.

Crosta: assente nelle produzioni fresche, leggera e tendenzialmente ocra nel formaggio dopo alcuni giorni di stagionatura magari con la presenza di pepe in superficie.

Pasta: bianca, compatta, morbida, nelle stagionature più protratte tende a diventare più cremosa.

Sapore: dolce di latte, con un lieve sentore acidulo di yogurt.

Sinonimi: in altre zone del Piemonte, nel cuneese in Valle Po prende anche il nome di "Tuma 'd l'eva" dalla tecnica produttiva di aggiungere acqua per far rapprendere la cagliata.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: si impiega latte crudo di una sola munta messo ad affiorare in pentola casalinga in ambiente a 16–20 °C, con durata di circa 12 ore. Passato questo lasso di tempo si procede alla scrematura per affioramento della panna risalita in superficie.

Coagulazione: proseguendo nel mantenere il latte alla temperatura di 16–20 °C si avvia la vera e propria fase di acidificazione/coagulazione con l'aggiunta di siero acido della precedente produzione e senza l'aggiunta di caglio, la durata di questa fase varia da 24 a 36 ore.

Lavorazione in caldaia: il coagulo che si presenta dopo questo periodo di tempo è un coagulo senza siero in superficie e di consistenza debole (manca il caglio), occorre allora migliorare la consistenza della cagliata e permettere la fuoriuscita (spurgo) di una quota di siero. Questo risultato si ottiene effettuando con un coltello un taglio a croce della cagliata (distanza 4–5 cm) ed aggiungendo sulla superficie del coagulo tagliato, dell'acqua a temperatura di 60 °C. Oppure è possibile mettere la pentola su una debole fonte di calore. L'obiettivo è quello di permettere la fuoriuscita di una quantità di siero ma agendo delicatamente visto la debole consistenza della cagliata che rischierebbe, con tagli o agitazioni energiche, di spappolarsi.

Lavorazione fuori caldaia: l'estrazione della cagliata è manuale, direttamente in formine di plastica alimentare tramite mestolo o schiumarola. Si lascia sgrondare dal siero in formina per circa 1-2 ore a temperatura ambiente. Successivamente si trasferiscono in frigorifero e la *Tuma mola* è già consumabile.

Stagionatura: la maggior parte della *Tuma mola* si consuma nel giorno stesso o successivo alla formatura. Con cura ed attenzione si può provare una stagionatura, il formaggio ha bisogno di perdere ancora un parte di acqua (siero) e per questo si deve lasciare in una cantina fresca (con le dovute protezioni dagli animali indesiderati). È possibile disporli su dei panni (periodicamente sostituiti) per migliorarne l'asciugatura. Era usanza anche aggiungervi spezie, principalmente pepe e disporle una volta più asciutte in contenitori di terracotta.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Comuni della provincia Torinese del basso canavese ai confini con la cintura di Torino (Castellamonte, Valperga, Forno Canavese ed altri sino a San Francesco al Campo)

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI
Oltre ai contenitori in terracotta per la stagionatura, non si utilizza nessun'altra 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
Testimonianza orale.

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: TUMA MOLA

2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Contenitori in terracotta per la stagionatura.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
L'impiego di latte crudo e la acidificazione naturale non coadiuvata da starter può rendere possibile lo sviluppo di microrganismi indesiderati che possono causare difetti organolettici o sanitari nel prodotto finito. Il raggiungimento di un buon livello di acidità, per contro, rende il formaggio meno idoneo allo sviluppo di contaminanti se essa si sviluppa celermente.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Fondamentale il controllo igienico della materia prima latte e le ottime condizioni igieniche dei locali e delle attrezzature casearie. L'ausilio di fermenti lattici commerciali può migliorare lo sviluppo acidificante anche se a scapito della qualità storica organolettica del prodotto.
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 formaggio *Tuma Mola*, prodotto con latte rispondente ai requisiti sanitari vigenti, risponde ai requisiti di salubrità e sicurezza previsti dalla vigente normativa. La fase critica del processo produttivo rimane nella qualità igienico sanitaria della materia prima latte. La considerevole acidità del formaggio finito, se ben sviluppata, è un buon sistema di contrasto per lo sviluppo di microrganismi indesiderati.