



TOMA PIEMONTESE DOP

Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.

www.agriturist.it

Toma Piemontese DOP

Categoria: formaggi

Regione: Piemonte

Provincia: Novara, Vercelli, Biella, Torino, Cuneo, Alessandria, Asti

La Toma Piemontese DOP è un formaggio DOP semicotto prodotto utilizzando esclusivamente latte vaccino. Per la sua lavorazione viene utilizzato sia latte intero, sia quello parzialmente scremato. L'area di produzione comprende tutto il territorio delle province di Novara, Vercelli, Biella, Torino, Cuneo e parte di quello di Alessandria ed Asti. Il prodotto finito ha una forma cilindrica a facce piane con una crosta di colore variabile dal paglierino al bruno rossiccio. La pasta interna è bianco-giallastra e presenta un minuta occhiatura. Il peso varia da 1,8 a 8 chilogrammi. Ne esistono due tipi. Uno a pasta morbida, poco stagionato e dal sapore tipicamente dolce. Un altro più stagionato (fino a 60 giorni) a pasta semidura e con un sapore più intenso. Ho ottenuto la DOP nel 1996

Un formaggio la cui descrizione coincide con quella della attuale Toma Piemontese DOP è conosciuto a partire dal XI secolo. Il termine "Toma", di probabile origine provenzale, è invece abbastanza generico in quanto utilizzato in Piemonte come sinonimo di formaggio.

La Toma piemontese DOP viene prodotta in circa 1.200 tonnellate annue, di cui il 15% destinato all'esportazione. Sia la tipologia a pasta morbida, sia quella a pasta semidura sono utilizzate soprattutto come formaggi da tavola. Il primo tipo va abbinato soprattutto a vini bianchi tipo Cortese; il secondo con i rossi Doc regionali (es. Dolcetto, Nebiolo, Bonarda). La Toma Piemontese DOP entra anche tra gli ingredienti di alcune preparazioni gastronomiche regionali.

Per saperne di più: <http://www.lestradedeiformaggi.it>

Ente responsabile: Consorzio di Tutela del formaggio "Toma Piemontese", via Livorno 60 10144 Torino (TO), tel. 0112258391 fax 0112238408 email promo.formaggi@produttorelattepiemonte.it.



TOMA PIEMONTESE DOP

Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.

www.agriturist.it

Alcune ricette:

Soupa Grassa di Toma Piemontese DOP

Per la preparazione di questa zuppa occorre abbrustolire in forno del pane di segale (pane nero) tagliato a cubetti di pochi centimetri di lato. A parte si fa soffriggere nel burro della cipolla tagliata a fette sottili con l'aggiunta di bacche di ginepro. Mentre cuociono le cipolle, si preparano alcune ciotole individuali con un po' di brodo e i crostini di pane. Si versa un po' di soffritto di cipolla nelle singole ciotole e si ricopre il tutto con alcune fette sottili di Toma Piemontese morbida. Poi si passa in forno a gratinare fino a quando il formaggio inizia a prendere colore.

Agliata verde di Toma Piemontese DOP

In un tritatutto si frullano alcuni spicchi d'aglio, una mezza Toma piemontese a pasta semidura, un po' di ricotta, prezzemolo, salvia, basilico, menta, succo di limone e olio extravergine. Ottenuta la crema - di color verde chiaro - si aggiusta di sale e pepe e si lascia riposare in frigo per una notte. La crema si serve spalmata su crostini di pane abbrustolito, strofinati leggermente con uno spicchio d'aglio e conditi con un filo d'olio.

Zuppa Valdese

In una teglia ben oliata si prepara uno strato di pane coperto da fette sottili di Toma piemontese dolce, da una spolverata di cannella e da qualche fiocco di burro. Si ripetono gli strati fino a esaurimento degli ingredienti. Si mette al fuoco per qualche minuto e si aggiunge brodo di gallina in quantità sufficiente a inzuppare bene il pane. Si fa cuocere per un'ora a fuoco lentissimo, senza mescolare e si serve con una grattugiata di Toma Piemontese stagionata.

Scheda realizzata nell'ambito del programma "DOP e IGP... AGRITURISMO... diffidate delle imitazioni!" promosso dall'Agriturist con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.