

La Vetrina del Gusto

PRODOTTI TIPICI

FORMAGGI DEL CANAVESE

VERACI TOME DEGLI ALPEGGI

di GIUSEPPE MILA

La **Toma piemontese** è certamente un formaggio che negli ultimi anni si è conquistato sempre più spazi sia nel consumo alimentare quotidiano che in quello gastronomico di prestigio grazie alla qualità ed attenzione usate per produrla che oggi hanno raggiunto livelli di eccellenza.

È un formaggio antico, poiché già nell'XI secolo si trovano documenti che ne attestano la produzione, dapprima esclusivamente per poveri, perché, come cita **Pantaleone da Confienza** nella *Summa Lacticinorum*: «... sono detti assai utili per i poveri, in primo luogo perché a causa del loro sapore piccante ne mangiano poco». In seguito il suo consumo si diffonde presso tutti gli strati sociali superando pregiudizi medici ed aristocratici. La forma di toma ha un diametro compreso tra i 15 ed i 35 cm, un'altezza di 10 cm circa e un peso che varia dai 3 ai 10 kg, ha crosta poco spessa e pasta giallina uniforme con infinite tonalità a seconda delle zone di produzione. Appena tagliata

ha un'aspetto che suggerisce immediatamente la sensazione di un formaggio "pieno", morbido ma robusto e fragrante. Oggi la quantità totale di toma prodotta in tutto il **Piemonte**, che dal 1996 ha ottenuto la **DOP - Denominazione Origine Protetta**) sfiora i 2 milioni di kg annui e la sola **Provincia di Torino** vi contribuisce con il 45%, principalmente con formaggi provenienti dalle **Valli di Lanzo, Susa** e del **Canavese**. Quest'ultimo territorio rappresenta quindi un'area particolarmente vocata grazie ai tantissimi verdi pascoli di mezza montagna disseminati sulle sue valli, vuoi essi siano in **Valchiuse-**

la, in **Val Locana** o sulle pendici del **Mombarone**.

Proprio in quest'ultima area, nel mezzo della conca di **Trovinasse** a 1250 metri, sopra al comune di **Settimo Vittone**, si trova una delle aziende produttrici che ancora oggi effettua la transumanza delle bovine e cura i prati su cui pascola la loro mandria, composta da una quarantina di capi di **razza pezzata rossa valdostana**. **Jari Nicoletta**, con passione non comune per un giovane, continua la tradizione di famiglia aiutato dal papà **Mauro** e dallo zio **Vittorio**, lavorando ogni giorno il latte appena munto. Gli abbiamo rivolto qualche domanda per fare il punto su questo prodotto.

Jari, cosa è che differenzia una toma dall'altra e cosa ne determina la qualità? «Le ragioni sono comuni, principalmente l'erba, differente da un pascolo all'altro e differente da una stagione all'altra, che dà un latte con caratteristiche diverse; pensiamo soltanto a quanto la prima erba della primavera è ricca



Photo Giuseppe Mila



PRODOTTI TIPICI

di fiori rispetto a quella autunnale, questo perché tutte le tome sono prodotte con latte crudo (ovvero latte intero naturale non pastorizzato). Secondariamente - continua Jari - la stagionatura per almeno 60 giorni in grotte naturali le quali pur mantenendo una certa omogeneità di temperatura, sono comunque sensibili all'andamento climatico e di conseguenza modificano il grado di umidità al loro interno, creando così le condizioni per una stagionatura potremmo dire personalizzata per ogni toma».

ART & WINE

FORMAGGI DEL CANAVESE

E sul fronte della conoscenza e della diffusione del prodotto? «Beh, qui c'è ancora molto da fare: diciamo che la fascia alta di mercato è ben documentata ma la maggior parte dei consumatori non lo sono ancora a sufficienza. Per far meglio conoscere la *toma canavesana* noi abbiamo approntato un sito web (www.agricolanicoletta.it) su cui molto spazio è dedicato anche alla mandria e alla vita d'alpeggio». Ma nulla è comunque più efficace di un buon assaggio...