

BORGIATTINO



Lavorazione e caratteristiche

Formaggio a pasta cruda e a maturazione media, prodotto con latte vaccino intero o latte parzialmente scremato per affioramento e miscelato al latte appena munto.

Al latte, portato a una temperatura di 35/37°C, si aggiunge il caglio; la coagulazione avviene in 10/60 minuti.

Con una frusta si rompe finemente la cagliata, che viene raccolta in teli. Si procede quindi a impastare e comprimere la massa con le mani. La pressatura continua con l'applicazione di pesi, tolti dopo un giorno.

In alternativa alla pressatura, alcuni produttori pongono la cagliata estratta dalla caldaia nelle fascere e la tolgono quando ha raggiunto una consistenza tale da mantenere la forma.

Dopo la salatura a secco, le forme vengono continuamente rivoltate per 10 o 15 giorni.

La stagionatura, dai 20 ai 90 giorni, avviene in locali con temperatura di 5/10 °C e umidità relativa dell'85% circa

Le forme hanno un diametro di 30/35 cm, scalzo di 8/12 cm e peso di 5/7 Kg.

Localizzazione e denominazione

Territorio della Comunità Montana Valli di Lanzo.

Storia e curiosità

La toma di Lanzo fa parte del "Paniere dei prodotti tipici della provincia di Torino".

