

BORGIATTINO



Lavorazione e caratteristiche

La Toma del lait brusc viene tradizionalmente prodotta in alpeggio con latte vaccino crudo parzialmente scremato e con un certo tenore di acidità proveniente da due o più mungiture, con eventuali aggiunte di latte intero crudo.

Per la lavorazione si utilizza infatti il latte ottenuto dalla mungitura della sera, stoccato nella caldaia di lavorazione e lasciato raffreddare in modo naturale. Il latte così acidificato e privato della panna di affioramento è miscelato con il latte del mattino e portato a una temperatura di 38/40° C; viene poi aggiunto il caglio in polvere.

Il tempo di coagulazione è di circa un'ora.

Effettuate la rottura a chicco di riso e le agitazioni necessarie per dare consistenza alla cagliata, il formaggio viene estratto e avvolto in una tela per essere posto in stampi di legno o plastica.

Durante le prime 24 ore le forme sono leggermente pressate e, nei giorni successivi, la pressione viene aumentata. Dopo la salatura delle facce e dello scalzo, effettuata a secco, le forme sono pulite e messe a stagionare per almeno 90 giorni in cantine naturali fresche e umide.

La crosta è ruvida e dura. La pasta si presenta gessosa e friabile, di colore paglierino con unghia evidente di colore ambrato. La struttura è dura e compatta, priva di occhiatura.

L'acidità, più o meno intensa ma sempre presente, è uno degli aspetti caratterizzanti della Toma del lait brusc, così come il leggero gusto amarognolo che compare quando si prolunga la stagionatura.

L'erborinatura si presenta irregolare, di solito in forme con stagionatura superiore ai tre-quattro mesi.

Localizzazione e denominazione

La Toma del lait brusc è tipica dei pascoli delle Valli di Susa, Sangone e Lanzo.

Storia e curiosità

La Toma del lait brusc fa parte del "Paniere dei prodotti tipici della provincia di Torino"

