

Generalità		Toma
Presentazione	<p>Toma Formaggio grasso, fresco, a pasta semidura, prodotto con latte di pecora o misto (pecora-capra), di animali al pascolo sulla montagna e collina lucana, intero e crudo. Ha forma cilindrica con facce piane, scalzo convesso di 10÷13 cm, o parallelepipedo con facce piane, scalzo diritto di 10÷13 cm, e il peso può arrivare fino a 2 kg. La crosta è assente e la superficie si presenta bianca, con la pasta dello stesso colore, morbida, umida, senza occhiature. Il sapore è dolce o leggermente sapido e l'odore delicato. È un formaggio da tavola che si consuma fresco, sia da solo (in fette sottili adagiate su fette di pane fresco), o tra gli antipasti, insieme a verdura fresca e/o salumi locali, sia al momento del dessert. Un piatto tipico della Basilicata, che si prepara in occasione della Santa Pasqua, è il "<i>Calzone con toma tipica lucana e salame</i>". Viene tradizionalmente abbinato a vini rossi locali di media struttura, giovani e armonici. In alcune zone della regione viene chiamato Caciotto ed è prodotto con latte di pecora e/o di vacca.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Basilicata	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Basilicata
	Province-Zona	Province di Potenza, Matera : nelle zone di montagna e collina di tutta la Regione.
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	Pascolo Pecore di razza Sarda e capre di razze miste
	Alimentazione	Pascolo estensivo naturale di erbe fresche spontanee.
Storia	<p>Anche la regione Basilicata esibisce tra le sue produzioni una toma ma, in questo caso, il latte vaccino utilizzato per molte preparazioni omonime del Nord Italia è sostituito da quello di pecora, o di capra. La toma lucana può essere infatti esclusivamente a base di pecora, oppure mista con aggiunte di latte di capra. Non esistono regole fisse, dipende dalle greggi che forniscono ogni casaro. In alcune zone della Basilicata viene chiamato "caciotto", ma in questo caso è di latte ovino e vaccino.</p> <p>Il prodotto è ampiamente conosciuto nell'area rilevata ed è sicuramente trasformato da almeno 25 anni, come accertato attraverso le testimonianze raccolte in zona.</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nel "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali</i>" della Regione Basilicata</p> <p>Bibliografia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - "<i>I prodotti caseari del Mezzogiorno. Progetto strategico. I prodotti alimentari tipici nel Mezzogiorno</i>"; C.N.R.; 1992 - <i>La statistica del regno di Napoli nel 1811 - Tomo III.</i> 	

Descrizione		Toma
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Pecora, o Misto (Pecora-Capra)
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Cruda
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	
	Stagionatura	Fresco
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico, o parallelepipedo

	Facce Dimensioni (ø cm)	Piane n.d.
	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso, Dritto nella forma parallelepipeda 10×13, 6-7 nella forma parallelepipeda
Peso	Kg	≤ 2,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	Superficie rigata con i segni dei canestri
	Colore	Bianco, Bianco-avorio
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Morbida, Moderatamente elastica, Umida, Leggermente untuosa
	Occhiatura	Assente
	Forma Dimensione Distribuzione	n.a. n.a. n.a.
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Bassa, Medio-bassa
	Riconoscimenti	Lattico fresco, animale (ovino).
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce o leggermente sapido
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Morbida, pastosa, poco adesiva, poco solubile
Grasso (% s.s.)		n.d.% - Formaggio grasso

Utilizzo		Toma
Utilizzo	In tavola	È un formaggio da tavola che si consuma fresco, da solo (in fette sottili adagiate su fette di pane fresco), o appare sia tra gli antipasti, insieme a verdura fresca e/o salumi locali, sia al momento del dessert.
	In cucina	Un piatto tipico della Basilicata, che si prepara in occasione della Santa Pasqua, è il "Calzone con toma tipica lucana e salame"
Abbinamenti	Vino	Viene tradizionalmente abbinato a vini rossi locali di media struttura, giovani e armonici
	Verdure	Locali, fresche
	Salumi	Salame locale
	Pane	Pane fresco

Produzione		Toma			
Periodo produzione		Marzo÷Dicembre (stagione di pascolamento)			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		≤ 100	% variabile	

	Provenienza	Pascolo
	Munte	n.d.
	Trattamenti Fisici	Intero
	Trattamenti Termici	Crudo
	Aggiunte	
Coagulazione	Tipo di caglio	Di agnello o capretto, in pasta
	Preparazione	Si riscalda il latte sul fuoco a legna, in una caldaia di rame stagnato (<i>caccavo</i>), fino alla temperatura di 36÷40 °C
	Temperatura	A 36÷40 °C si aggiunge il caglio e si tiene la massa in agitazione per qualche minuto.
	Tempo	~30 minuti
Rottura coagulo	Dimensione	La cagliata viene rotta energicamente con il <i>ruotolo</i> , o <i>scuopolo</i> di legno fino ad ottenere dei grani della dimensione di " <i>chicchi di riso</i> ".
Formatura e Trattamenti forma	<p>Dopo averla lasciata riposare, la si raccoglie manualmente in fucelle di giunco, pressandola con le dita (<i>fugatura</i>) per favorire la veloce fuoriuscita del siero.</p> <p>Viene sistemata sul <i>tompagno</i> (tavolo spersore in legno) fino al giorno successivo; durante questa fase viene rivoltata più volte per favorire l'espulsione del siero</p> <p>Il prodotto viene salato o meno in base alle richieste.</p>	
Stagionatura	Tempo minimo	Alcuni giorni, a scelta del produttore. È un prodotto da consumarsi fresco
	°C - UR%	n.d.

μπ