

Valorizzazione del patrimonio gastronomico della Valle d'Aosta (istituzione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali) Art. 8 del decreto legislativo 30 aprile 1998, n.173

## Scheda identificativa

Categoria: **Formaggi**

**Scheda 1.13**

Nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali: **Toma di Gressoney**

Territorio interessato alla produzione: numero limitato di comuni della Bassa Valle d'Aosta l'Areale massimo di produzione è quello indicato da Del Forno e A.C. Negri (vd documentazione storica citata)

Descrizione sintetica del prodotto:

Formaggio prodotto in un numero limitato di comuni della Bassa Valle d'Aosta l'areale massimo di produzione è quello indicato da Del Forno e A.C. Negri (vd documentazione storica citata) a partire da latte parzialmente scremato o scremato. Normalmente ottenuto da latte vaccino non si può escludere una piccola componente di latte caprino.

*La metodica di lavorazione non è mai stata codificata in maniera definitiva ed accettata da tutti i produttori ma è stata tramandata oralmente tra le diverse generazioni; se ne desume che il metodo descritto è una accettabile metodica di produzione che può subire modifiche in base alla tradizione tramandata di padre in figlio.*

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura:

In particolare la descrizione che segue trae origine oltre che dai documenti sotto citati anche dalla tecnologia seguita negli alpeggi del comune di Gressoney St Jean.

Formaggio prodotto da latte vaccino crudo ottenuto lavorando il latte di due mungiture. Il primo latte viene tenuto a riposo per 24 ore e il secondo per 12 in apposite vasche di affioramento. Dopo la scrematura il latte viene introdotto in caldaia e previo riscaldamento a 34-35°C, a seconda degli usi, coagulato con l'aggiunta di caglio mediamente in 50-60 minuti. Segue la rottura della cagliata ottenendo un grano pari alle dimensioni di un chicco di riso. La temperatura viene poi elevata a circa 38 °C e successivamente si effettua la spinatura fuori fuoco. La cagliata viene poi introdotta in stampi. La salatura è normalmente fatta a secco. Il formaggio viene poi stagionato per circa 3-4 mesi (in alcuni casi viene prolungata fino ad arrivare a 7-8 mesi ma anche 2 o 3 anni).

Qualora la toma di Gressoney venga prodotta in alpeggio vedasi specifica scheda di deroga nonché la delibera regionale n° 1723 del 27/05/2000.

Materiali ed attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento:

Stampi di legno acciaio plastica e rame stagnato  
Caldaia in rame  
Spino in legno o acciaio  
Vasche di affioramento in rame stagnato o acciaio

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e di stagionatura

Relativamente ai locali di lavorazione, la toma di Gressoney si produce in strutture di trasformazione per prodotti lattiero caseari o locali autorizzati all'uso.

La stagionatura avviene in locali idonei con temperatura e umidità costanti. E' possibile l'uso di locali definiti localmente "Crotte" provviste di volta in pietra e fondo in battuto o direttamente scavati nella roccia quando adeguati all'uso.

Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni:

Questo formaggio viene citato nel libro "Il casaro valdostano" pubblicato nel 1957 di G. A. Negri e descritto con dovizia da parte di Giovanni Delforno nel libro "I formaggi tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta" nell'edizione del 1981.