

TOMA OSSOLANA DI CASA



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo o pastorizz.
Lavorazione: artigianale e industriale
Pasta: cotta, pressata
Salatura: a secco e in salamoia
Stagionatura: minimo 60 giorni
Produzione: tutto l'anno
Grassi: 45% MGSS
Peso: 5-7 kg
Dimensioni: diametro 30-40 cm, h. 10-15
Produttori: casari dell'Ossola

Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta color giallo paglierino, compatta, con fitta occhiatura ad occhio di pernice
Sapore: intenso, con note di erba o fieno e di stalla
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi corposi. Miele aromatico. Frutta fresca (Pera Passacrassana, ciliege...). Pane nero di segale, polenta

Storia e curiosità

Per "casa" in Ossola si intende il caseificio di fondovalle, contrapposto all'alpeggio d'alta montagna. Guffanti impiega particolare attenzione della selezione dei produttori con elevati standard qualitativi: spesso si tratta degli stessi alpigiani che nei mesi dell'anno in cui restano a fondovalle si dedicano alle tome "di casa" con la stessa abilità dimostrata in alpeggio, anche se la materia prima (cioè il latte) è diversa, priva dei sapori trasmessi dalla flora di alta montagna. Importante la produzione della Valle Antigorio, una delle vallate dell'Ossola, dove è stata ripresa la lavorazione tradizionale a latte crudo.