

Toma alpeggio di Roberto



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Vacca

La storia dello sfruttamento degli alpeggi in Val d'Ossola è documentata fin da prima dell'anno Mille. La montagna ossolana offre, anche ad alta quota, distese ampie e ben riparate dai venti per il pascolo degli animali, e da queste caratteristiche gli alpigiani locali attraverso i secoli hanno saputo trarre formaggi di grandissimo pregio. Il più celebre alpeggio ossolano è quello di Bettelmatt, in alta Val Formazza, nel nord dell'Ossola.

Altri grandi alpeggi ossolani si trovano nelle vicine Val Bognanco, Val Divedro, Val di Campo, Valle Antrona (è il caso della toma di Roberto) e Valle Antigorio. Produzioni limitatissime, di poche centinaia di forme all'anno ciascuna, lavorate nei mesi di luglio e agosto e fatte ridiscendere a valle a dorso di mulo o, negli ultimi anni, in elicottero.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta color paglierino intenso, compatta, con fitta occhiatura ad occhio di pernice o più grande

Sapore: molto intenso, saporito, con note di erbe alpine e di stalla

Abbinamenti: Vini rossi corposi. Miele aromatico. Frutta fresca (pera Passacrassana). Pane nero di segale, polenta

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo

Lavorazione: d'alpeggio



Allevatore di Formaggi

Pasta: cotta, pressata

Salatura: a secco e in salamoia

Stagionatura: minimo 60 giorni

Produzione: estiva

Grassi: 45% Mgss

Peso: 5-7 kg

Dimensioni: diametro 30-40 cm, h. 10-15

Produttori: casari alpigiani dell'alta Val d'Ossola

Codice forma: 7500107

Codice tagliato: 7500108