

# VareseNews

## Toma Varesina, la scheda

**Pubblicato:** Lunedì 2 Aprile 2007

✖ La "**Toma varesina**" era da tempo nel mirino di Cesare Ribolzi, laureato in scienze delle preparazioni alimentari alla facoltà di Agraria della Statale di Milano, e tecnico caseario del Caseificio Norden di Osmate. «Proprio sfruttando la ricca biblioteca del dipartimento di Industrie agrarie, iniziai quand'ero studente a raccogliere informazioni sulla tradizione della toma nelle zone prealpine, lombarde e piemontesi. Così, anche facendo leva sulle notizie storiche del Varesotto, ho cullato il sogno di realizzare una toma del nostro territorio».

**Denominazione:** Toma varesina

**Materia prima:** latte vaccino fresco proveniente dai produttori della provincia di Varese. Pastorizzato e non standardizzato.

**Tecnologia di lavorazione:** dopo il trattamento termico (pastorizzazione), il latte viene raffreddato alla temperatura ideale per l'inoculazione. L'innesto con i fermenti selezionati avviene contemporaneamente al caglio.

Il coagulo che si forma viene rivoltato con la spannarola e tagliata con uno spino, operazioni fatte manualmente.

La cottura avviene a una temperatura di pochi gradi superiore, mantenendo la cagliata in agitazione.

Al termine viene scaricata negli stampi dove avviene la stufatura (una notte). Tolte dagli stampi le forme vengono messe in salamoia per il periodo di salatura, finito il quale sono poste ad asciugare e stagionare su tavole di abete.

**Stagionatura:** questa operazione dura dalle 4 alle 12 settimane a seconda della pezzatura e del periodo (in media 60 giorni). La stagionatura avviene in locali nei quali sono riprodotte la temperatura e l'umidità delle grotte naturali. Le forme vengono rivoltate manualmente, le tavole raschiate e pulite.

**Caratteristiche prodotto finito:** la toma varesina è un formaggio a crosta fiorita, con una pasta di colore paglierino (più o meno intenso a seconda del periodo, visto che deriva dai foraggi utilizzati dall'alimentazione delle vacche). Ha un'occhiatura diffusa e minuta, un gusto gradevole.

**Pezzatura:** la toma sarà commercializzata in forme del peso di 2,5 e 5 chilogrammi circa.

**Calendario di produzione:** tutto l'anno.

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it

