

di Giuseppe Zeppa e
Guido Tallone

ORIGINI

Nel panorama caseario italiano una delle tipologie più diffuse, se non dal punto di vista quantitativo perlomeno da quello qualitativo, è certamente quella dei formaggi freschi tant'è che quasi tutte le Aziende annoverano fra i propri prodotti almeno un formaggio fresco, ma non sono rari i casi di Aziende che producono esclusivamente formaggi freschi. I motivi di questa diffusione sono molteplici. Da un lato vi è una sempre maggiore richiesta da parte dei consumatori di prodotti freschi, sensorialmente poco impegnativi e di pronto consumo. Dall'altro vi è l'interesse da parte dei produttori verso prodotti con maggiori rese e con una ridotta richiesta di manodopera. Benché i più conosciuti e diffusi fra i formaggi freschi derivino da latte di pecora e/o capra, numerosi sono quelli ottenuti con latte vaccino fra i quali spiccano certamente lo Stracchino, lo Squaquerone, il Primo sale, il Tomino e la Giuncata. Si tratta, in genere, di formaggi a coagulazione acida e/o presamica ottenuti da latte crudo o pastorizzato con stagionature di pochi giorni. Anche il Piemonte annovera, ovviamente, fra i suoi numerosi prodotti lattiero-caseari alcuni formaggi freschi. I più famosi fra questi sono senza dubbio la Robiola di Roccaverano DOP ed il Murazzano DOP, ma molti sono quelli che per tradizione, tecnologia produttiva e caratteristiche compositive e senso-



riali meriterebbero un riconoscimento comunitario. È il caso della Tuma 'd Trausela, un formaggio fresco ottenuto da latte vaccino crudo tradizionale di una piccola area a nord di Torino, la Valchiusella, quasi al confine con la Valle d'Aosta. Benché non si conoscano documenti storici attestanti la produzione di questo particolare formaggio la tradizione popolare lo vuole presente in Valchiusella da tempo immemore. Prodotta sino a pochi anni or sono in tutta l'area, la Tuma 'd Trausela, a causa delle mutate richieste del mercato e dello spopolamento delle vallate alpine, interessa attualmente solo più una decina di produttori alcuni dei quali la preparano solo su richiesta.

AREA DI PRODUZIONE

La Tuma 'd Trausela è un formaggio fresco di latte vaccino crudo intero prodotto esclusivamente in alcuni Comuni della Val Chiusella, una piccola area a nord di Torino, quasi al confine con la Valle d'Aosta.

I PASCOLI

Tutte le aziende interessate alla produzione della Tuma 'd Trausela sono ubicate in fondo valle e gli animali utilizzano i prati ed i fieni dell'area.

TECNOLOGIA

La Tuma 'd Trausela è un formaggio prodotto da latte vaccino intero e crudo la cui peculiarità risiede nell'assenza di una stagionatura. Il latte vaccino, subito

dopo la mungitura, viene filtrato e posto ancora caldo in piccoli contenitori dove viene aggiunto di caglio di vitello liquido. Il coagulo così formato viene quindi estratto e posto in teli (le classiche *rairole*) per la spurgatura. Non vi è alcuna rottura del coagulo così da trattenere la massima quantità di siero. La cagliata viene lasciata sgrondare per alcune ore, eventualmente appesa e quindi commercializzata. Non vi è alcuna salatura del prodotto. Il consumo deve avvenire entro le 24 ore per meglio ricordare il sapore dolce del latte.

Il prodotto, al momento della vendita, ha una forma vagamente tondeggiante con un diametro di circa 25 cm ed uno scalzo di 5 cm. Il peso è di 0,9-1,1 kg. La Tuma 'd Trausela è una ottima rappresentante di quella tradizione contadina che prevedeva di trasferire gli aromi del latte in una forma solida o meglio semi-solida, ove la produzione e il consumo quasi coincidevano, nella classica brevissima filiera della trasformazione diretta in azienda agricola.

GASTRONOMIA

Trattandosi di un prodotto privo di stagionatura presenta caratteristiche strutturali e gusto-olfattive peculiari. La pasta ha un colore bianco-avorio ed una struttura morbida ma compatta ed assolutamente priva di occhi. L'odore è molto tenue con sentori dolci di latte e di burro così come l'aroma. Il sapore prevalente è il dolce unito, nei prodotti più stagionati, a leggeri sentori amari. L'alimentazione con foraggi freschi può determinare nella Tuma 'd Trausela la presenza di sentori ascrivibili alle essenze pascolate.

La Tuma 'd Trausela può essere inserita in un carrello dei formaggi e gustata da sola, ma può essere altresì utilizzata in numerose preparazioni sia dolci che salate in relazione alle sua peculiarità gusto-olfattive. Molto diffuso il suo consumo con olio e sale o con patate, ma si presta molto bene anche alla preparazione di creme per dolci e ripieni per pasta. Si accompagna, in genere, con vini bianchi o rossi giovani e vivaci.

