



Formaggio Tolminc

Un dono di natura intatta e mani destre dei produttori di formaggio della Valle dell'Isonzo

Gli inizi della produzione casearia nell'Alto Isonzo coincidono con i primordi della pastorizia praticata nelle malghe di montagna nei tempi in cui l'attività casearia era l'unico modo per conservare il latte in montagna. I primi riferimenti al formaggio, come mezzo di pagamento dei tributi dovuti ai proprietari fondiari dell'epoca, risalgono al XIII secolo, mentre il nome »Formaggio di Tolmino – Tolminski sir« apparve scritto per la prima volta nel 1756 in un listino prezzi dei formaggi nella città di Udine. A migliorare la sua qualità contribuirono in maniera rilevante diversi maestri dell'arte casearia, che verso la fine del XIX secolo, sotto l'auspicio dell'Associazione agricola di Gorizia, venivano nella provincia di Tolmino

a insegnare alla gente del posto le moderne tecnologie casearie. Tra di loro va ricordato in particolare modo lo svizzero Tomaž Hitz. Attraverso i secoli il formaggio Tolminc ha subito evoluzione diventando e rimanendo parte della tradizione e cultura della popolazione dell'Alto Isonzo. Oggi è considerato uno dei formaggi sloveni autoctoni maggiormente conosciuti e rappresenta fonte importante di introito di numerosi piccoli caseifici.



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

Il progetto FORMAGGIO TOLMINC è finanziato di concerto dal Fondo agricolo europeo per lo sviluppo rurale e dalla Repubblica di Slovenia, La responsabilità per le informazioni riportate compete al Comune di Tolmino. L'organo di amministrazione per il Programma per lo sviluppo rurale della RS nel periodo 2007–2013 è il Ministero dell'agricoltura e ambiente.





CARATTERISTICHE DI TOLMINC

Il Tolminc è un formaggio grasso a pasta dura, che si può produrre da latte vaccino crudo o termizzato. La produzione del formaggio, del latte nonché tutti i processi tecnologici devono svolgersi nella zona dell'Alto Isonzo.

Principali caratteristiche del formaggio Tolminc

Forma:	Rotonda
Dimensioni:	Peso: 3,5-5 kg Diametro: 23-27 cm Altezza: 8-9 cm
Aspetto esterno:	La crosta del formaggio è liscia, di colore giallo paglierino.
Sezione:	La pasta è morbida, compatta, di colore giallastro con poca occhiatura di dimensioni di una lenticchia o un pisello.
Sapore e odore:	L'odore è caratteristico, pulito; il sapore è dolce-piccante.
Composizione chimica:	Contiene almeno il 60 % di materia secca ed almeno il 45 % di grasso nella materia secca.



STAGIONATURA E CONSERVAZIONE DEL TOLMINC

L'aroma ed il sapore vengono definitivamente a svilupparsi durante la stagionatura, i cui processi prendono avvio già nel latte. La stagionatura del Tolminc può svolgersi anche a temperatura ambiente e può durare da due a ben dodici mesi. Conservando il formaggio nel frigorifero, rallentiamo di parecchio o addirittura fermiamo il processo della stagionatura, dato importante per il consumatore cui piacciono sapori più neutri, teneri o lattiginosi del formaggio.

Non esiste una ricetta semplice per la conservazione di pezzi di formaggio senza comprometterne la qualità. Si tratta sempre di decidere tra i due fenomeni più frequenti - l'essiccazione della superficie del formaggio o lo sviluppo di muffa. La superficie di formaggio lasciato in frigo senza protezione di regola diventa secca, quando invece il formaggio viene esposto all'aria più calda spesso sulla sua superficie si creano condensazione o piccole gocce d'acqua. Quando la forma del formaggio viene conservata a temperatura ambiente sulla superficie si sviluppa la muffa, che è un fenomeno naturale e non invece il motivo per buttare via il formaggio. La muffa può semplicemente essere rimossa dalla crosta con l'acqua tiepida.



Il Tolminc è oggi uno dei formaggi sloveni autoctoni più riconosciuti.

Soltanto il formaggio prodotto in conformità al Disciplinare approvato e nel rispetto di tutte le norme porta il nome di Tolminc ed è contraddistinto dal segno distintivo nazionale ed europeo della denominazione d'origine protetta.

Tolminc



Denominazione
d'Origine



Titolare del progetto Formaggio Tolminc: Comune di Tolmino
Pubblicato da: Centro di sviluppo della Valle dell'Isonzo
Editore: Comune di Tolmino
Testi: Davorin Koren e mag. Vesna Erhart
Foto: Robert Zabukovec, Tatjana Salej Faletič (prima pagina in alto) e Miro Kristan (prima pagina in basso)
Ideazione grafica: www.JAdesign.si
Stampa: Gaya d.o.o.
Tiratura: 2.000
Tolmino, giugno 2013