

Prodotti Tradizionali della Basilicata (D.M. 350/99)

Tipologia: Formaggi

TOMA

Area di produzione:	Montagna e collina lucana.
Materie prime:	Latte crudo di pecora o misto con capra al pascolo.
Materiali ed attrezzature per la preparazione:	Monaco; caldaia in rame; tino, tavolo spersore, ruotolo e piccoli strumenti in legno; fuscelle in giunco.
Tecnica di lavorazione e conservazione:	La tecnologia è la stessa della produzione dei pecorini. Dopo aver raccolto la cagliata nelle fuscelle in giunco, la si lascia sul tompagno (tavolo spersore in legno) a dissierare fino al giorno dopo. Il prodotto viene salato o meno in base alle richieste e consumato entro pochi giorni.
Locali di stagionatura e/o conservazione:	
Caratteristiche del prodotto finito:	La forma è cilindrica con pasta morbida, pastosa e senza occhiature. Il sapore è sapido e l'odore delicato.
Periodo di produzione:	Stagione di pascolamento.
Note:	E' un prodotto da consumo fresco. In alcune zone della regione viene chiamato Caciotto ed è prodotto con latte di pecora e/o di vacca.
Riferimenti storici:	C.N.R., I prodotti caseari del Mezzogiorno. Progetto strategico. I prodotti alimentari tipici nel Mezzogiorno, 1992; La statistica del Regno di Napoli nel 1811 - Tomo III.