



t o m a d i c a p r a

### **Origini del nome**

Le origini del nome portano in Piemonte da tuma, che significa caduta, in riferimento alla precipitazione della caseina durante la coagulazione del latte.

### **Zona di produzione**

L'area di produzione comprende tutto il territorio regionale della Basilicata.

### **Tecnica di produzione**

Il latte di capra si porta alla temperatura di 36-40°C, viene, quindi, aggiunto il caglio di capretto. Dopo 30 minuti si rompe la cagliata in maniera violenta fino ad ottenere granuli della dimensione di un chicco di riso. Si fa riposare la cagliata e la si raccoglie nelle fucelle che vengono, poi, poste nella scotta residua della lavorazione della Ricotta per qualche secondo fino a qualche minuto, quindi poste sul tompagno a dissierare per circa 24 ore. Il formaggio viene salato o meno e consumato entro qualche giorno.

### **Gastronomia**

La Toma può essere consumata con pane fresco, tagliata a spicchi, oppure utilizzata a tocchetti nella preparazione di pizze rustiche, piatto tipico delle feste pasquali.