

Toma di Gressoney



Poca ma buona! Ancora oggi sono pochissimi i produttori della Toma di Gressoney; una quindicina di piccoli alpeggi e qualche moderno caseificio a valle. Stiamo parlando quindi di un prodotto realizzato in un territorio fortemente delimitato, ma che ha saputo “difendersi” mantenendo usi e tradizioni particolari, anche nel contesto agricolo-caseario. Se nel passato questo formaggio era un tipico “frutto dell’estate” derivato da quelle piccole mandrie all’ombra della catena del Monte Rosa, ai giorni nostri è possibile trovarlo tutto l’anno, grazie ad alcuni caseifici che si sono cimentati nella sua produzione per soddisfare la richiesta dei consumatori.

La Toma di Gressoney si presenta con una crosta liscia, rossiccia o grigio-marrone, pasta di colore giallo paglierino e occhiatura piccola e ben distribuita. Proprio per la sua derivazione da piccoli allevamenti le forme sono medio-piccole, con un peso che varia da 3 ai 6 chili e un diametro che va dai 20 ai 30 centimetri. La pasta è semi-dura, pressata, semi-cotta.