

AGOSTO 2010

TOMINO FRESCO DEL CANAVESE

Il tomino è un formaggio fresco a coagulazione acido-presamica.

Il latte di partenza è quello vaccino. Il tomino si presenta con diametro variabile dagli 8 ai 10 cm, con uno scalzo di circa 3-4 cm. Pesa circa 65-70 g. Il sapore è caratteristico, gradevole e presenta note acidule. La pasta è particolarmente bianca e di consistenza morbida. I tomini vengono posti in commercio in "rotoli" di 6-7 tomini avvolti in carta per alimenti. Si ottiene da latte riscaldato, poi raffreddato e addizionato di caglio. Dopo un'attesa di 20 ore la cagliata viene estratta e posta in fascere. I tomini vengono quindi fatti riposare un'ora per lato prima di essere confezionati



Proprietà: Assessorato Agricoltura Regione Piemonte. Foto F. Murgia



Foto G.Zanchi

BRUSCHETTE CON ZUCCHINE, POMODORO E TOMINO FRESCO

CHILI IN POLVERE

Questa pianta originaria del Messico si è diffusa facilmente in moltissime parti del mondo e per il 95% è coltivata e utilizzata localmente. Esistono moltissime varietà di peperoncini con livelli di piccantezza diversi, in base al contenuto di capsaicina nei semi. Tra i più delicati, con grado 0-1, vi è la paprika dolce; tra i più piccanti, con intensità 10, il chile habanero. Il chili ha interessanti proprietà analgesiche, antiossidanti, rubefacenti, stimolanti, circolatorie e digestive, è una polvere molto fine di colore rosso-arancione.

Le piantine risiedono nella giungla a Nord dello Sri Lanka.



Foto archivio Mondo Nuovo s.r.l.

Ingredienti

12 fette di pane casereccio, 1 **zucchina di Borgo d'Ale (P.A.T.)**, 1 **pomodoro costoluto di Cambiano (P.A.T.)**, 300 g **tomino canavesano fresco (P.A.T.)**, prezzemolo, basilico, chili, sale, pepe bianco, olio extra vergine di oliva.

Procedimento: tostare su una griglia o in forno le fette di pane. Mondare, lavare e affettare sottilmente le zucchine. Grigliarle su un griglia ben calda. Tagliare a listarelle il pomodoro. Lavare il basilico e il prezzemolo, tritare sottilmente quest'ultimo. Lavorare in una ciotola 100 g di tomino con un filo d'olio e una spolverata di chili; guarnire quattro bruschette, spolverizzare con ulteriore chili. Guarnire altre quattro bruschette con 100 grammi di tomino e le zucchine, condire con olio e sale e profumare con il prezzemolo tritato. Guarnire infine le ultime quattro bruschette con 100 g di tomino fresco e con le listarelle di pomodoro, condire olio e sale e profumare con le foglioline di basilico.

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Istituto d'Istruzione Superiore
"Giovanni Giolitti"

Via Alassio 20, 10126 Torino Tel 011.6635203 Fax 011.6634660 segreteria@istitutogiolitti.org www.istitutogiolitti.org