

17 Luglio 2020

Tomino: un gustoso protagonista delle grigliate estive

Piccolo e dal profumo intenso, una volta messo sulla piastra la crosta resta compatta, mentre il suo cuore diventa cremoso e irresistibile



Veneto

Piccolo ma intenso, il **Tomino** è un formaggio dal profumo deciso e il sapore avvolgente. Questa specialità, a pasta bianca e morbida, è perfetta cotta alla piastra e portata in tavola per arricchire i menù estivi. Il Tomino sa infatti offrire il suo lato più gustoso una volta **abbrustolito**, magari avvolto da una fetta di speck o di prosciutto crudo, ma anche in abbinamento a verdure grigliate; oppure a pomodorini saltati brevemente con olive, erba cipollina e basilico; o ancora a peperoni e mentuccia. La sua crosta, leggermente fiorita e vellutata, è spessa al punto giusto per rimanere compatta e forte pur permettendo al cuore di questo formaggio di diventare **cremoso e irresistibile** una volta scaldato.

Le origini del Tomino sono piemontesi, ma oggi è diffuso e amato in tutte le regioni del Nord Italia, dove si moltiplicano le ricette e gli abbinamenti che lo vedono protagonista con il suo **gusto deciso**. Si tratta di un formaggio a pasta bianca, elastica ed omogenea, ottenuto dal latte di capra, oppure vaccino, ma anche da un misto dei due. A dare una sfumatura in più al suo sapore ci pensa inoltre la **breve stagionatura** che lo vede riposare per circa venti giorni. La particolare consistenza della **crosta bianco-paglierina**, che può essere di norma gustata con il resto del formaggio, si deve invece all'aggiunta di muffe nel corso della lavorazione.

Per degustarlo ad arte non c'è che l'imbarazzo della scelta. Il Tomino è infatti ottimo portato in tavola fresco, come **formaggio da pasto**, magari accanto a un'insalatina di valeriana e rucola, oppure accompagnato da salse, ortaggi sott'olio o composte di verdura dai toni inaspettati. La versione "stagionata" del Tomino invece è perfetta da scottare **in padella** con pomodorini e scalogno, o seguendo ispirazioni a fantasia. Tuttavia, è chiaro che la bella stagione lo chiama come protagonista indiscusso di **grigliate in compagnia**: ottimi appuntamenti per gustare i Tomini abbrustoliti sulle braci, accanto a carne e verdure, portando un profumo inconfondibile sulle tavolate all'aperto. Una delle sue vesti più tipiche lo vuole infatti arrostito con attorno una fetta di **speck** o di **prosciutto crudo**, ma è sempre più apprezzato anche nella

versione, decisamente più estiva, che lo vuole avvolto da sottili e delicate **fette di zucchini**.
