

Una delle scelte della nostra casa è la valorizzazione delle specialità locali: i formaggi ci offrono l'occasione di portarvi in tavola i sapori più genuini di queste montagne.

**La Toma di Pian Ciamarella**, prodotta dalla ditta Calza nell'omonimo alpeggio sopra il Pian della Mussa, con il latte scremato, e maturata almeno tre mesi. Molti pensano che la Toma sia un formaggio grasso, in realtà non è proprio così. La toma è un formaggio leggero, con circa il 20% di grassi; la mozzarella di Bufala ne contiene più del doppio (48-52 %).

**La Toma di Savoia**, proviene da Bessans, il primo comune francese confinante con la nostra valle. E' leggermente più grassa della nostra toma locale, ma il suo sapore davvero unico ci porta alle erbe profumate del parco della Vanoise.

**Il Blu di Lanzo**. E' una toma erborinata dal sapore forte e intenso, decisamente più grassa della toma di Lanzo (45%), si accompagna bene con i vini rossi corposi e invecchiati, vini dolci e liquorosi, con la nostra mostarda piccante di frutta e con la confettura di prugne del Cresto con Malvasia di Sicilia.

Serviamo questi formaggi al tagliere, accompagnati dalla confettura di prugne del Cresto con Malvasia di Sicilia o il miele.

Sono ottimi anche sulle nostre pizze o sulla polenta.

In autunno li serviamo anche tiepidi, accompagnati da funghi appena saltati al burro con l'aggiunta di panna fresca.

In inverno la fonduta di toma è servita sui flan di verdure delicate, mentre ricopriamo il flan di cavofiore con la fonduta al Blu di Lanzo.

In ogni stagione facciamo un **riso alla toma** davvero speciale!

Se volete acquistare la Toma di Pian Ciamarella, potete farlo nella bella stagione direttamente in Baita, sotto il Rifugio Ciriè. La Toma di Savoia presso la Fromagerie di Bessans. Il Blu di Lanzo si trova in quasi tutti i negozi della nostra Valle.



La scelta di Cà d'j Prà . Le Contessine di valorizzare le specialità locali è un vero tesoro per gli amanti del buon cibo. I formaggi sono tra i prodotti più apprezzati e rappresentano una vera eccellenza delle nostre montagne. Siamo orgogliosi di offrire ai nostri ospiti solo formaggi locali, di altissima qualità e dal sapore autentico.

La Toma di Pian Ciamarella, prodotta dalla ditta Calza, è un esempio perfetto di come i sapori genuini delle nostre montagne possano essere racchiusi in un formaggio leggero e dal basso contenuto di grassi. Questo formaggio è maturato almeno tre mesi e la sua delicatezza conquista il palato.

La Toma di Savoia, proveniente dalla vicina Francia, è invece un formaggio leggermente più grasso ma dal sapore intenso e unico. Il suo gusto ci porta direttamente alle erbe profumate del parco della Vanoise e rappresenta un'autentica prelibatezza per chi ama i sapori forti.

Il Blu di Lanzo è invece un formaggio erborinato dal sapore forte e intenso, perfetto da gustare con vini rossi corposi e invecchiati, ma anche con la confettura di prugne del Cresto o il Malvasia. Aggiunto alla toma nel riso o sulla pizza ne aumenta la sapidità ed il profumo. Questo formaggio rappresenta un'autentica eccellenza delle nostre montagne e ci rende orgogliosi di poterlo offrire ai nostri clienti.

I nostri formaggi sono perfetti per essere gustati al tagliere, accompagnati dalla confettura di prugne del Cresto o dal miele, ma si prestano anche ad essere utilizzati in tante altre ricette. In autunno, ad esempio, li serviamo anche tiepidi, accompagnati da funghi appena saltati al burro con l'aggiunta di panna fresca. In inverno, invece, la fonduta di toma è servita sui flan di verdure delicate o ricopre il flan di cavolfiore con la fonduta al Blu di Lanzo. E non dimentichiamo il nostro riso alla toma, un piatto davvero speciale che potete gustare in qualsiasi stagione.

Se volete assaporare i nostri formaggi, potete acquistare la Toma di Pian Ciamarella direttamente in Baita, sotto il Rifugio Ciriè, nella bella stagione. La Toma di Savoia si trova

invece presso la Fromagerie di Bessans, mentre il Blu di Lanzo è disponibile in quasi tutti i negozi della nostra Valle.

Venite a scoprire i sapori autentici delle nostre montagne e lasciatevi conquistare dai nostri formaggi locali, una vera eccellenza del nostro territorio!

Note:

TOMA è un termine usato, quasi esclusivamente in Piemonte, per indicare vari tipi di formaggi di produzione artigianale, di origini antiche, prodotti principalmente in montagna, ma non solo. Sono formaggi che si degustano stagionati dai 30 ai 90 gg. ed oltre.