

FORMAGGIO TOSELLA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio toSELLA.



La storia

La toSELLA è il formaggio fresco tipico di malga, che viene consumato subito o prodotto su richiesta costituendo un piatto tradizionale. Il metodo di lavorazione consiste nel sottrarre una certa quantità di cagliata dopo la cottura ed è tipico delle malghe vicentine dove viene ancora oggi praticato in modo omogeneo e secondo regole codificate da tempo, che consentono di produrre un alimento apprezzato per le peculiarità organolettiche ma anche per la tradizione che rappresenta.

Descrizione del prodotto

È un formaggio fresco ottenuto solo con latte vaccino intero o parzialmente scremato crudo e caglio in polvere (con minor frequenza quello liquido o in pasta), somministrato in base alla quantità di latte lavorato, per ottenere la coagulazione della cagliata. È a pasta molle e va consumato entro pochi giorni dal suo ottenimento. Si presenta di colore bianco candido e può essere salato a piacere, dal consumatore al momento della cottura. Viene reso sapido con l'aggiunta di sale solo al momento della cottura.

Processo di produzione

Il latte munto alla sera viene filtrato, lasciato riposare tutta la notte in vasche di acciaio, ed al mattino successivo la panna affiorata viene tolta e versata nelle coppe o piane per ottenere il burro. Il latte così scremato viene messo nella caldaia e scaldato. Raggiunta la temperatura di 30 °C si aggiunge il latte della mungitura mattutina, il tutto viene mescolato e riportato a temperatura ambiente. Si aggiunge il caglio in polvere sciolto in un po' di latte o di acqua, miscelandolo accuratamente.

Si lascia riposare fino a coagulazione della cagliata: il tempo di coagulazione varia da 15' a 30', a seconda dell'andamento climatico e della stagione. Si effettua allora la rottura della cagliata con la "lira" o lo "spino" ottenendo dei granuli delle dimensioni di un granello di riso, per favorire lo spurgo del siero; si riaccende il fuoco e si agita continuamente con la "battarella" perché non attacchi sul fondo, fino a raggiungere la temperatura di 38 °C. Si toglie dal fuoco e si continua a mescolare finché il formaggio "non asciuga" (significa che spurga ulteriormente e la cagliata diventa coesiva). Si raccoglie con le braccia la cagliata dal fondo o aiutandosi con la "smalsarola" e si deposita su tavoli d'acciaio dove viene tagliata in pezzi da forma. A questo punto la parte di cagliata destinata all'ottenimento di "tosella" viene separata dal resto della cagliata che continuerà il ciclo di produzione fino a divenire "alleva di malga". Viene lasciata scolare in appositi stampi, solitamente di forma rettangolare, avvolta in carta oleata e commercializzata.

Usi

Viene consumata solitamente cotta alla griglia, ma le ricette tipiche sono: la "tosella impanà" impanata con farina, pane e sale e poi frita e la "tosella brustolà" cioè cotta nel forno a grill fino all'ottenimento di una crosticina di colore ambrato.

Reperibilità

Essendo un formaggio tipico delle malghe si trova durante il periodo dell'alpeggio presso le malghe dell'altopiano.

Territorio interessato alla produzione

Sette Comuni dell'altopiano di Asiago, in particolare Gallio, Rotzo, Conco, Lusiana, in provincia di Vicenza.

