

| Generalità | | Formaggio Tosella | |
|---------------|---|---|--|
| Presentazione | <p>Formaggio Tosella, Formaggio semigrasso, a pasta semicotta e molle, freschissimo (viene commercializzato immediatamente dopo la produzione), ottenuto solo con latte vaccino crudo, parzialmente scremato, raccolto negli alpeggi dell' <i>Altopiano dei sette comuni</i>. La Tosella (il femminile è d'obbligo per questo prodotto) è un formaggio molto simile per fattura e tradizione al più famoso Schiz, molto conosciuto in tutta la provincia di Belluno. È un prodotto specifico delle nostre malghe alpine perché la sua origine si fa risalire al consumo domestico dei malgari che sottraevano, al più pregiato e commerciabile formaggio di malga, una piccola parte di cagliata da consumare in loco per soddisfare le quotidiane necessità di sussistenza. Sia la forma (parallelepipedo, o cilindrico), sia le dimensioni sono varie, così come il peso. La crosta è assente e la superficie esterna è elastica, morbida, di colore bianco; la pasta è morbida, di colore bianco, senza occhiatura; il sapore è dolce (può essere salato a piacere, dal consumatore, al momento dell'utilizzo); odore ed aroma sono bassi e richiamano unicamente sentori lattici freschi. È un altro formaggio dalle origini Veneto-Trentine prevalentemente destinato alla cucina perché il suo gusto viene esaltato con la cottura: tagliato a fette dello spessore di un paio di centimetri, può essere grigliato, o cotto in padella antiaderente con un po' di burro, o impanato e fritto in un velo d'olio. Nel periodo autunnale si abbina egregiamente con i funghi, mentre d'estate, a cubetti e senza cottura, è ottimo nelle insalate fresche. Una buona bottiglia di Prosecco è il migliore accompagnamento del formaggio.</p> | | |
| | Riconoscimenti | PAT Regione Veneto | |
| Produzione | Nazione | Italia | |
| | Regione | Veneto | |
| | Province-Zona | Provincia di Belluno : area occidentale della provincia Provincia di Vicenza : comuni di Asiago, Lusiana Conco, Enego, Roana, Rotzo, Gallio, Foza (tutti quelli dell' <i>Altopiano dei 7 comuni</i> , o <i>Altopiano di Asiago</i>) | |
| | Tipologie | Nel dialetto veneto è conosciuta come " Tosela " | |
| Allevamento | Tipo | Alpeggio Vacche prevalentemente di razza <i>Bruno Alpina</i> | |
| | Alimentazione | Pascolo brado, con essenze fresche proveniente dagli alpeggi | |
| Storia | <p>È un prodotto specifico delle nostre malghe alpine, perché la sua origine si fa risalire al consumo domestico dei malgari che sottraevano, al più pregiato e commerciabile formaggio di malga, una piccola parte di cagliata da consumare in loco per soddisfare le quotidiane necessità di sussistenza. Oggi è molto apprezzato, come lo Schiz, per la sua genuinità associata alla vita di malga dove viene prodotto</p> <p>La <i>Tosella</i> (il femminile è d'obbligo per questo prodotto) è un formaggio molto simile per fattura e tradizione al più famoso Schiz molto conosciuto in tutta la provincia di Belluno. È il formaggio fresco tipico di malga, che viene consumato subito, o prodotto su richiesta costituendo un piatto tradizionale.</p> <p>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, ma anche per la tradizione che rappresenta.</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Veneto</i>"</p> | | |

| Descrizione | | Formaggio Tosella | |
|-----------------|----------------------|------------------------------|--|
| Classificazione | Categoria | PAT | |
| | Prodotto | Formaggio | |
| | Materia prima | Latte | |
| | Lattifera | Vacca | |
| | Trattamento latte | Crudo, Parzialmente scremato | |
| | Temperatura Cagliata | Semicotto | |
| | Umidità pasta | Molle | |
| | Tecnologia | n.a. | |
| | Stagionatura | Freschissimo | |

| | | |
|---|--|---|
| | Conten. Grasso | Semigrasso |
| Geometria forma | Aspetto | Parallelepipedo o Cilindrico |
| | Facce Misure (cm) | Piane Diametro / Lati: variabili |
| | Scalzo Dimensioni (cm) | Dritto Variabili |
| Peso | Kg | Variabile |
| Aspetto esterno (Crosta) | Tipo | Assente |
| | Aspetto | Superficie Abbastanza liscia, o Leggermente rugosa (segni delle fuscelle) |
| | Colore | Bianco |
| | Spessore | n.a. |
| | Consistenza | Morbida, Elastica |
| Aspetto interno (Pasta) | Colore | Bianco |
| | Struttura | Compatta, Morbida, Elastica |
| | Unghia/Sottocrosta | n.d. |
| | Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione | Assente |
| | Erborinatura | n.a. |
| Odore / Aroma | Intensità, Persistenza, | Basse |
| | Riconoscimenti, Retrogusto | Lattico fresco, Yogurt |
| Sapore | Dolce, Salato Acido, Amaro | Dolce (non viene salato durante la produzione) |
| Sensazioni Trigeminale | | n.a. |
| Struttura (in bocca) | | Compatto, Morbido, Elastico, Leggermente fibroso, Poco solubile |
| Principali caratteristiche fisico-chimiche | Grasso (% s.s.) | n.d. – Formaggio Semigrasso |
| | Umidità (%) | n.d. |

| Utilizzo | | Formaggio Tosella |
|--------------------|------------------|---|
| Utilizzo | In tavola | Solitamente non viene utilizzato "da tavola" |
| | In cucina | Viene molto spesso consumata cotta alla griglia, ma compare in svariate ricette tipiche fra le quali le più utilizzate sono: la " <i>Tosella impanà</i> " (impanata con farina, pane e sale e poi frita) e la " <i>Tosella brustolà</i> " (cotta nel forno sotto il grill fino all'ottenimento di una crosticina di colore ambrato) |
| Abbinamenti | Vino | Una buona bottiglia di <i>Prosecco</i> è il migliore accompagnamento del formaggio |

| Produzione | | Formaggio Tosella | | | |
|-----------------------------|--------------------------------------|---|--------|-------|--------|
| Periodo produzione | | Giugno ÷ Settembre (nel periodo dell'alpeggio) Durante quel periodo è reperibile presso le malghe e i rivenditori della zona | | | |
| Materia prima: • Latte | Lattifere | Vacca | Pecora | Capra | Bufala |
| | % q.tà | 100 | | | |
| | Provenienza | Alpeggio in malga | | | |
| | Munte | 2 / giorno (serale e mattutina) | | | |
| | Trattamenti Fisici | Latte parzialmente scremato Il latte munto alla sera viene filtrato, lasciato riposare tutta la notte in vasche di acciaio, e, al mattino successivo, la panna affiorata viene tolta e versata nelle <i>coppe</i> , o <i>piane</i> , per ottenere il burro | | | |
| | Trattamenti Termici | Crudo | | | |
| | Aggiunte | n.d. | | | |
| Coagulazione | Tipologia | Presamica | | | |
| | Preparazione | Il latte scremato viene messo nella caldaia e scaldato Raggiunta la temperatura ambiente si aggiunge il latte della mungitura mattutina, il tutto viene mescolato e portato alla temperatura di coagulazione Si aggiunge il caglio in polvere sciolto in un po' di latte o di acqua, miscelandolo accuratamente | | | |
| | Temperatura | 30 °C | | | |
| | Tempo | 15÷30 minuti, variabile, a seconda dell'andamento climatico e della stagione | | | |
| | Tipo di caglio | Vitello, in polvere (con minor frequenza quello liquido, o in pasta) | | | |
| Rottura coagulo | Dimensione | Rottura della cagliata con la " <i>fira</i> " o lo " <i>spino</i> " ottenendo dei granuli delle dimensioni di un <i>chicco di riso</i> , per favorire lo spurgo del siero dal coagulo Si riaccende il fuoco sotto la caldaia, agitando continuamente la massa con la " <i>battarella</i> " perché il coagulo non attacchi sul fondo, fino a raggiungere la temperatura di cottura Si toglie la caldaia dal fuoco e si continua a mescolare finché il coagulo " <i>asciuga</i> " (significa che spurga ulteriormente e la cagliata diventa " <i>coesiva</i> ") | | | |
| Cottura | °C - Tempo - Azione | 38 °C – (<i>semicottura</i>) Si toglie la caldaia dal fuoco e si continua a mescolare finché il coagulo " <i>asciuga</i> " (significa che spurga ulteriormente e la cagliata diventa " <i>coesiva</i> ") | | | |
| Lavorazione "fuori caldaia" | Formatura, Pressatura, Salatura, ... | Dal fondo della caldaia si raccoglie il coagulo con le braccia, o aiutandosi con la " <i>smalsarola</i> ", e lo si deposita su tavoli d'acciaio dove viene tagliato in pezzi adatti per riempire le forme che continueranno il ciclo di produzione fino a divenire " <i>Formaggio d'allevato di malga</i> " La parte di coagulo che il casaro ha destinato all'ottenimento della " <i>Tosella</i> ", invece, viene tenuta separata dal resto e non viene salata Viene lasciata scolare in appositi stampi, solitamente di forma rettangolare | | | |
| Maturazione/ Stagionatura | Tempo | Nessuna maturazione, né stagionatura | | | |
| | °C - UR% | Ogni forma di Tosella viene avvolta in carta oleata e commercializzata immediatamente | | | |