

Generalità		Tosèla	
Presentazione	Tosèla	Formaggio a pasta cruda, fresco di giornata, ottenuto da latte vaccino intero di una munta fresca, termizzato, o pastorizzato che ha avuto la sua origine nei caseifici del Primiero per poi diffondersi su tutto il territorio provinciale. La forma può essere cilindrica o parallelepipedica, con peso di 1-5 Kg. Non ha crosta. La pasta è compatta, molle, di colore bianco o paglierino chiaro. Il prodotto è immediatamente pronto per il consumo e non è soggetto ad alcuna salatura. Risulta particolarmente indicato cotto alla piastra per accompagnare la polenta. Viene prodotto in tutto il territorio provinciale.	
	Riconoscimenti	PAT Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Trento)	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Trento)	
	Province-Zona	Provincia di Trento : intero territorio provinciale e, in particolare, nella zona del Primiero.	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo Vacche di razza Bruna, Grigio Alpina e altre.	
	Alimentazione	Per l'alimentazione delle bovine non esistono vincoli particolari, così come per la raccolta del latte che deve essere assolutamente fresco.	
Storia	<p>È derivata direttamente dalla messa in forma della pasta fresca di cagliata. La pasta eccedente dello stampo, viene infatti rfilata dal bordo della fascera, con un'operazione detta <i>tosatura</i>. Da questa operazione deriva il nome di "tosèla".</p> <p>La Tosèla (con una sola "l", dialettale) viene prodotta da sempre nella zona del Primiero, nelle stesse aziende degli allevatori che disponevano di piccole quantità di latte, insufficiente per produrre altri formaggi. Più tardi la sua produzione si trasferisce nelle malghe e nei caseifici di fondovalle, anche di altre zone del Trentino e del vicino Veneto.</p> <p>La Tosèla di qualità si caratterizza per la freschezza e per le caratteristiche del buon latte delle vallate alpine, come quelle del Primiero.</p> <p>Gli esercizi agrituristici, i ristoranti, i punti di ristoro sulle malghe, soprattutto di questa zona, si caratterizzano anche per l'offerta immancabile della Tosèla. Si usa, infatti, come pietanza della cucina.</p>		

Descrizione		Tosèla	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato o Termizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Parallelepipedo o Cilindrico	
	Facce Dimensioni (cm)	Quasi piane ø n.d.	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Quasi diritto n.d.	

Peso	Kg	1,0÷5,0.
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	Liscia
	Colore	Bianca o Giallo paglierino chiaro
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco o Giallo paglierino chiaro
	Struttura	Tenera, Compatta, Leggermente elastica.
	Occhiatura	Assente
	Forma Dimensione Distribuzione	n.a. n.a. n.a.
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Bassa
	Riconoscimenti	Lattico fresco, Yogurt
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Leggermente acido
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Umida, Abbastanza elastica, Poco solubile.
Grasso (% s.s.)		n.d. - Formaggio Grasso

Utilizzo		Tosèla
Utilizzo	In tavola	
	In cucina	Si usa come pietanza della cucina, accompagnata a polenta abbrustolita. <i>Viene fatta a fette alte circa un centimetro ("un dito" si cita nelle ricette culinarie), che si passano in padella con fondo di spessore grosso, nel burro fuso, per qualche minuto, dopo averle salate. Vengono fatte rosolare a fuoco lento e, quindi, rivoltate, con sopra un coperchio. Quando le fette hanno assunto il color bruno dorato, si servono in tavola con la polenta calda o abbrustolita. Il tempo di cottura è di circa 10÷15 minuti.</i>
Abbinamenti	Vino	Si accompagna a vini bianchi o rossi, di media struttura, di medio corpo, abbastanza caldi.
	Miele-Confetture	
	Pane	

Produzione		Tosèla			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Pascolo			
	Munte	1			

		La raccolta del latte viene fatta due volte al giorno.
	Trattamenti Fisici	Intero
	Trattamenti Termici	Pastorizzato utilizzando sia il pastorizzatore a piastre, sia la caldaia in acciaio, o Termizzato a 60÷65 °C (un tempo si usava latte crudo)
	Aggiunte	
	Preparazione	Al latte riscaldato gradualmente in caldaia fino alla temperatura di 39 °C si aggiunge il caglio.
Coagulazione	Temperatura	39 °C
	Tempo (minuti)	20
	Tipo di caglio	Vitello
Rottura coagulo	Dimensione	La cagliata, di consistenza morbida, viene tagliata alla grossezza di una <i>noce</i> . Con la rotella si agita la massa per 5÷10 minuti, poi si estrae quasi tutto il siero dalla caldaia (una volta si utilizzava una tinozza in legno).
Cottura		n.a.
Formatura e Trattamenti forma		La cagliata con ancora un po' di siero viene estratta e versata negli stampi in plastica. Gli stampi vengono girati per 3÷4 volte, quindi le forme vengono portate in cella frigo a 4÷6 °C per la commercializzazione. I parametri tecnologici indicati possono variare, in più o in meno, a seconda delle condizioni stagionali o delle caratteristiche del latte utilizzato.
Stagionatura	Tempo minimo	Il prodotto è subito pronto per il consumo
	°C - UR%	
	Cura forme	Nelle Valli di Fiemme e Fassa, oltre che nel Primiero, si producono dei nostrani di malga "a crosta lavata". Tale denominazione deriva dal fatto che, durante la stagionatura, la superficie dei formaggi viene costantemente inumidita con acqua salata: questa particolare lavorazione conferisce al formaggio un caratteristico ed intenso aroma mantenendolo inoltre di una consistenza morbida anche dopo una stagionatura più prolungata.
Commercializzazione		