

# 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.

