

TOSÈLA

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Formaggio a pasta fresca, cruda;

- pasta compatta, molle, di colore bianco o paglierino chiaro;
- formato cilindrico o parallelepipedo;
- peso della forma variabile da 1 a 5 kg.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Per l'alimentazione delle bovine non esistono vincoli particolari, così come per la raccolta del latte che deve essere assolutamente fresco.

Le razze che possono concorrere alla produzione del latte sono: la Bruna, la Grigio Alpina e altre.

Per la produzione di questo formaggio viene usato esclusivamente latte di una munta fresca, termizzato a una temperatura di 60-65 °C (un tempo si usava latte crudo), oppure pastorizzato, utilizzando sia il pastorizzatore a piastre, sia la caldaia in acciaio. Alla temperatura di circa 39 °C viene aggiunto il caglio bovino. Dopo la coagulazione, che avviene in circa 20 minuti, la cagliata morbida viene tagliata alla grossezza di una noce.

Si agita con la rotella per 5-10 minuti, poi si estrae dalla caldaia in acciaio (una volta si utilizzava una tinotta in legno) quasi tutto il siero. La cagliata mista, con 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. Il prodotto è subito pronto per il consumo. Non si effettua alcuna salatura. Si tratta in sintesi di un formaggio fresco, di giornata.

I parametri tecnologici indicati possono variare in più o in meno a seconda delle condizioni stagionali o delle caratteristiche del latte utilizzato.

Materie prime ed attrezzature utilizzate per la preparazione:

Latte, caglio, sale, mentre l'attrezzatura è quella classica di un caseificio.

CURIOSITA'

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.

La Tosèla di qualità si caratterizza per la freschezza e per le caratteristiche del buon latte delle vallate alpine, come quelle del Primiero. 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. 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.

Ultimo aggiornamento: 2013-12-28 11:48