

Generalità		Scamorza	
Presentazione	<p><b>Scamorza</b> Formaggio di latte vaccino, crudo, intero, a pasta filata, cruda e semidura. È caratterizzato da forma "a pera" con breve collo e testina, con pancia di diametro medio 7÷9 cm, di lunghezza media di 10÷15 cm, peso di 200÷500 g e stagionatura brevissima o breve (1÷20 gg). Viene prodotta tutto l'anno nei tipi "<b>classica</b>" e "<b>affumicata</b>". La tipologia "<b>classica</b>" ha crosta sottile, di colore bianco avorio o giallo paglierino più o meno intenso in funzione del tempo trascorso dal momento della produzione; pasta compatta, elastica, priva di occhiatura, di colore bianco o giallo paglierino chiaro; odore delicato, gradevole, con sentori di latte cotto; sapore dolce e leggermente sapido. La tipologia "<b>affumicata</b>" ha crosta di colore bruno, più o meno intenso in funzione del tempo di esposizione al fumo; pasta compatta, elastica, leggermente fondente, di colore bianco avorio-bruno; odore più intenso di latte cotto, leggero affumicato; sapore dolce, leggermente più sapido, con blande sensazione amare. Per la Scamorza di tipo "affumicato", oltre alla classica forma "a pera", sono ammesse forme a "treccione", o a "tarallo". Ottimo formaggio da tavola. Viene usata tal quale come componente di antipasti, oppure grigliata, come secondo. È un ingrediente importante per piatti farciti (pasta al forno, parmigiana di melanzane), o sulla pizza (soprattutto nella versione affumicata). L'abbinamento territoriale è con vini bianchi poco strutturati (Bombino bianco, Verdeca), o rosati (Negroamaro vinificato in bianco).</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Puglia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Puglia	
	Province-Zona	Province di <b>Bari, Barletta-Andria-Trani, Brindisi, Foggia, Lecce, Taranto</b> : tutto il territorio regionale.	
	Tipologie	<b>Classica</b>	<b>Affumicata</b>
Allevamento	Tipo	Stabulazione fissa, libera o semilibera	
	Alimentazione	n.d.	
Storia	<p>Il nome deriva probabilmente da "<i>cà mozzare</i>" (capo e mozzare), che possono essere intesi come "mozzare con la testa", o "mozzarella con la testa".</p> <p>Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità del prodotto è assicurata dalla costanza del metodo produttivo utilizzato per un tempo superiore ai 25 anni previsto dalla normativa.</p> <p>Per ovviare alla scarsa conservabilità della mozzarella - e quindi per poter continuare più a lungo l'utilizzo alimentare del latte - si è pensato di essicarla appendendo le forme a una corda. Naturalmente la forma "sferica" non era propriamente adatta per questa tecnica, così si è pensato di "strozzare" la sfera per trasformarla in una sorta di coppia di sfere in modo da poter accogliere la corda legata all'interno dell'incavo, per impedirgli di sfilarsi.</p>		

Descrizione		Scamorza	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Pasta filata	
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Piriforme, panciuta con testina.	
	Facce Dimensioni (cm)	n.a. ø 7÷9 cm (della pancia)	

	<b>Scalzo Dimensioni (cm)</b>	n.a. 10÷12 cm (lunghezza)	
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,200÷0,500.	
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita	
	<b>Aspetto</b>	Liscia	
	<b>Colore</b>	Da bianco, a giallo paglierino, fino a giallo dorato a seconda della durata di stagionatura	Bruno più o meno accentuato
	<b>Spessore</b>	Molto sottile	
	<b>Consistenza</b>	Elastica, Morbida=Abbastanza dura (con il protrarsi della stagionatura)	
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco=Giallo paglierino, più o meno intenso, a seconda della stagionatura	
	<b>Struttura</b>	Elastica, Compatta, Liscia, Umida, Abbastanza dura (a seconda della stagionatura)	Elastica, Compatta, Liscia, Umida, Abbastanza dura (a seconda della stagionatura), Fondente
	<b>Occhiatura</b>	Assente	
	<b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	n.a. n.a. n.a.	
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Basse ÷ Medio-basse	Medie
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico fresco (cagliata fresca, burro fresco), Lattico acido (cagliata acida), Lattico cotto (latte bollito), Animale (vacca)	Fumo (lievemente acre, molto evidente, ma estremamente gradevole), Lattico cotto, Burro, Tostato leggero (pane)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Dolce <i>medio</i> , Salato <i>medio</i> , Acido <i>medio-basso</i>	Dolce <i>medio</i> , Salato <i>medio</i> , Acido <i>medio-basso</i> , Amaro (leggere sfumature)
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		n.a.	
<b>Struttura (in bocca)</b>		Elastica, Fibrosa, Poco solubile, Leggermente fondente (nel prodotto più stagionato)	Elastica, Fibrosa, Poco solubile, Leggermente fondente
<b>Principali caratteristiche chimico-fisiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	45 – Formaggio Grasso	
	<b>Acqua (%)</b>	44,9	

<b>Utilizzo</b>		<b>Scamorza</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Ottimo formaggio da tavola. Viene usata tal quale come componente di antipasti, oppure grigliata, come secondo
	<b>In cucina</b>	È un ingrediente importanti di piatti farciti (pasta al forno, parmigiana di melanzane), o sulla pizza (soprattutto nella versione affumicata)
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	L'abbinamento territoriale è con vini bianchi poco strutturati (Bombino bianco, Verdeca), o rosati (Negroamaro vinificato in bianco)
	<b>Pane</b>	

<b>Produzione</b>	<b>Scamorza</b>
<b>Periodo produzione</b>	Tutto l'anno

	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	% q.tà	100			
	Provenienza	Da stabulazione fissa, libera o semilibera			
	Munte	Due mungiture giornaliere.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo Nel caso la carica batterica totale del latte fosse molto alta si può sottoporre il latte a trattamento termico per sanificarlo.			
	Aggiunte	Esclusivamente di batteri lattici autoctoni (siero-innesto, o latte-innesto naturali)			
<b>Coagulazione</b>	Preparazione	Durante il riscaldamento viene sottoposto a un lento mescolamento per distribuire uniformemente il calore Raggiunta la temperatura di coagulazione desiderata si aggiungono l'innesto e il caglio			
	Temperatura	37÷39 °C			
	Tempo	20÷30 min, seguito da 10÷15 minuti di rassodamento della cagliata			
	Tipo di caglio	Vitello			
<b>Rottura coagulo</b>	Dimensione	A "cece", o "noce", con spino di legno ( <i>ruotolo</i> ). Il coagulo viene lasciato compattare e maturare sotto-siero per un tempo variabile di 10÷20 minuti			
<b>Maturazione</b>	Estrazione manuale della cagliata sul tavolo spersoio di legno, o in vasche di acciaio Acidificazione della cagliata (per fermentazione) per 2÷4 e fino a 24 ore				
<b>Filatura</b>	Macinatura della cagliata (manuale, o meccanica con taglierina trinciapasta) Filatura manuale, con acqua a 90÷92 °C, utilizzando un bastone di legno ( <i>stecca</i> ) La pasta viene lavorata con le mani e il bastone, sollevandola e tirandola continuamente, fino a ottenere un impasto omogeneo, compatto e tenace, con la consistenza idonea per essere formato manualmente				
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>	La massa caseosa viene modellata a mano: sul mercato le scamorze "classiche" sono prevalentemente a forma di peretta; quelle destinate ad essere "affumicate" vengono ridotte a forma di treccione, o di tarallo; oppure la forma è caratteristica del luogo di produzione Una volta data la forma desiderata, le scamorze vengono immerse in acqua fredda a 10÷15 °C, per 30÷60 minuti, per consolidarne la forma La salatura avviene per immersione delle scamorze in salamoia satura, o a concentrazione del 20%, a 10÷15 °C, per un tempo variabile da 10 min a 3 ore, a seconda della dimensione della forma e del livello di sapidità desiderato				
	Dopo la salatura, esponendo le forme ad affumicatura per un tempo adeguato, si ottiene la Scamorza, nella tipologia <b>affumicata</b> . In passato questo trattamento era finalizzato a proteggere il formaggio dallo sviluppo di eventuali muffe superficiali grazie all'azione inibente del fumo nei confronti delle muffe				
<b>Stagionatura</b>	Tempo minimo	≥ 1 giorno e fino a 5÷6 giorni (per la "Scamorza classica") 10÷20 giorni (nel caso della "Scamorza Altamurana")			
	°C - UR%	Può avvenire nello stesso locale di lavorazione, ma più frequentemente in locali dedicati, freschi e ventilati, a circa 15 °C e 85 % UR			
	Cura forma	Durante la stagionatura le forme vengono legate a coppie, con corda o fibre di raffia, e appese a un sostegno avendo cura che non si tocchino tra loro			
<b>Nota</b>	Nelle aree interne della regione si usava produrre – ma ancora oggi si può trovare - una versione stagionata della Scamorza, chiamata " <b>Scamorza passita</b> " per l'aspetto caratteristico: la superficie è asciutta e presenta rientranze a causa della veloce disidratazione della pasta. Era considerata la versione "conservabile" della mozzarella che così poteva essere conservata fino a 60 gg				