

Generalità		Scamorza appassita - Cacetto di Supino	
Presentazione	Scamorza appassita - Cacetto di Supino Formaggio grasso, fresco o di breve stagionatura, a pasta semidura, cruda e filata, ottenuto da latte di vacca proveniente dagli allevamenti della Ciociaria, intero, consegnato crudo al caseificio entro 24 ore dalla prima mungitura. Può maturare nel liquido di governo, essere consumata fresca, ma anche "appassita", cioè lasciata ad asciugare all'aria per 10 giorni. Viene prodotto nel comune di Supino (FR) nelle forme ovoidale o a pera con testina, della lunghezza di circa 8÷10 cm e peso di 0,300 Kg. La superficie esterna è composta da una "pelle", a volte cerosa, elastica, di colore paglierino. La pasta è semidura, con leggera elasticità, struttura fibrosa a foglie sottili, di colore bianco o avorio. Sapore leggermente saporito con riconoscimenti di lattico cotto, burro. In tavola si degusta in purezza o accompagnata da verdure fresche. Utilizzata anche in cucina. Sono indicati vini bianchi o rossi, secchi, di media struttura, mediamente caldi.		
Riconoscimenti	PAT Regione Lazio		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lazio	
	Province-Zona	Province di Frosinone : territorio del comune di Supino	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Allevamento di vacche di razze varie, stanziate nella zona della Ciociaria	
	Alimentazione	Essenze vegetali presenti negli allevamenti	
Storia	<p>La Scamorza appassita di Supino, detta anche "Cacetto di Supino" è un formaggio tipico di tutte le regioni che formavano il Regno delle Due Sicilie. Il formaggio è frutto della tradizione storica ciociara tramandata di generazione in generazione.</p> <p>Aggrappato alle pendici del versante orientale dei Monti Lepini, disposto come una lunga balconata, Supino si affaccia sulla valle del Sacco. Il suo territorio, disseminato di boschi e di pascoli sempreverdi, è ricco di allevamenti bovini dal cui latte si ricavano gustosi prodotti. In particolare la scamorza appassita di Supino ha una storia che risale agli inizi dell'800.</p> <p>La produzione casearia artigianale risulta censita dal 1940 quando Eugenio Marchioni, proprietario di una fornace di mattoni a legna al di sopra della quale poneva un grande "callaro" di rame per scaldare il latte, inizia la propria attività presso Supino. Da allora, con alterne vicende determinate dalla crisi economica degli anni '50, tre generazioni si sono succedute mantenendo inalterate le metodiche di lavorazione e preparazione dei prodotti... <i>(fonte arsia)</i></p>		

Descrizione		Scamorza appassita - Cacetto di Supino	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Filato	
	Stagionatura	Freschissimo, Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Ovoidale, o a pera con testina	
	Facce Dimensioni (cm)	n.a. Ø variabile	

	Scalzo Lunghezza (cm)	n.a. 8÷10
Peso	Kg	0,300
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	"Pelle", Cerosa (talvolta)
	Colore	Giallo paglierino
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Morbida, Elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco, o Avorio
	Struttura	Fibrosa
	Occhiatura	n.d.
	Forma	n.d.
Odore / Aroma	Dimensione	n.d.
	Distribuzione	n.d.
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Bassa, Medio-bassa
	Riconoscimenti	Lattico fresco, Lattico cotto
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce ÷ Leggermente Salato
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Abbastanza morbido, Poco solubile, Leggermente fibroso
Grasso (% s.s.)		n.d. - Formaggio grasso

Utilizzo		Scamorza appassita - Cacetto di Supino
Utilizzo	In tavola	Si degusta in purezza, o fuso su crostoni di pane riscaldati
	In cucina	Per piatti tipici, caldi, che richiedono un formaggio filante
Abbinamenti	Vino	Vini bianchi o rossi del territorio, asciutti, di media struttura, abbastanza caldi
	Pane	Casereccio

Produzione		Scamorza appassita - Cacetto di Supino			
Periodo produzione		Prodotto tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
		100			
	n° Munte, Provenienza	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Latte crudo			

	Aggiunte	Siero innesto (durante la coagulazione)
	Preparazione	Il latte in caldaia viene portato a temperatura di coagulazione
Coagulazione	Temperatura Tempo di presa Tipo di caglio	36÷38 °C, con caglio liquido di vitello, tempo di presa n.d.
Trattamento coagulo+	N° Rotture e Dimensione	Una rottura con spino rompicagliata a forma di lira
	Maturazione della cagliata	Sosta per consentire la giusta maturazione della cagliata Come per tutti i formaggi a pasta filata, occorre stabilire il momento più adatto per effettuare la filatura, che rappresenta senza dubbio la fase cruciale della lavorazione nella quale è decisiva l'esperienza e l'abilità del casaro La maturazione della pasta viene valutata in base alla elasticità della pasta e alla temperatura effettuando una "prova di filatura"
	Filatura	Raggiunto l'esito positivo della "prova di filatura", alla cagliata si aggiunge acqua quasi bollente (comunque ad una temperatura non inferiore a 55 °C) per consentire la filatura della pasta Talvolta, durante la filatura, alla pasta può essere aggiunto sale marino evitando l'utilizzo della salamoia
	Formatura	Formatura manuale nelle forme e nelle pezzature volute Rassodamento delle forme in acqua fredda per ~ 20 minuti
Trattamenti forma	Salatura	In salamoia, se non lo si è già fatto in fase di filatura
Stagionatura	Tempo-°C- UR%	≤ 48 ore: Le scamorze, che devono essere consumate fresche (entro 48 ore dalla produzione) vengono poste in un contenitore con liquido di governo (acqua e sale e/o latticello) e conservate refrigerate una temperatura di 4 °C ~ 10 giorni: Le scamorze " appassite ", invece vengono appese all'aria ad asciugarsi, in un locale fresco (10÷12 °C) e ben arieggiato finché non acquistano una leggera inceratura e, successivamente, vengono conservate in frigorifero a circa 4 °C

