

Generalità		Scamorza abruzzese		
Presentazione	<p><b>Scamorza abruzzese</b>            Diffusa su tutto il territorio della regione Abruzzo, la scamorza trova la sua zona di più antica tradizione nelle aree delle province di Chieti e L'Aquila confinanti con il Molise. È un formaggio a pasta filata ottenuto da latte di vacca intero e crudo, con varie forme (a nodo, a treccia - solo prodotto fresco - o più comunemente ovale), talvolta legato con un laccetto. Ha peso variabile di 80÷400 g a seconda della forma e delle dimensioni (diametro e altezza variabili). Può essere nella tipologia "<b>fresco</b>": senza crosta, con superficie bianco-porcellanato, con evidente fuoriuscita di latticello, o "<b>appassito</b>": con una pelle liscia e sottile di colore giallo paglierino, senza fuoriuscita di latticello. La scamorza abruzzese ha struttura a foglie sottili e omogenee, compatta, morbida, esente da occhiature, leggermente elastica. È un formaggio da consumare <b>fresco</b> (entro 48 ore dalla produzione conservato in frigorifero a circa 4 °C), o <b>appassito</b> (per circa 7÷10 giorni a temperatura ambiente in luogo fresco e ventilato, successivamente conservato in frigorifero a circa 4 °C). Il prodotto <b>fresco</b> può anche essere <b>affumicato</b>.</p>			
	Riconoscimenti	PAT Regione Abruzzo		
Produzione	Nazione	Italia		
	Regione	Abruzzo		
	Province-Zona	Province di <b>Chieti</b> e <b>L'Aquila</b> : può essere prodotto anche in tutto il territorio regionale		
	Tipologie	<b>FRESCO</b>	<b>APPASSITO</b>	<b>AFFUMICATO</b>
Allevamento	Tipo	Pascolo e/o stalla Di vacche Pezzata Nera, Bruna Alpina, Pezzata Rossa o di incroci delle stesse.		
	Alimentazione	Gli animali sono alimentati con foraggi prevalentemente aziendali o comunque provenienti dal territorio regionale.		
Storia	<p>Testimonianze dell'esistenza della scamorza si hanno già dal 1300 grazie alle produzioni casearie dei Padri Celestini nella badia del Morrone, nei pressi di Sulmona.</p> <p>A dimostrazione di quanto sia antica la tradizione di prodotti come la scamorza basti citare il libro <i>Introiti ed esiti dell'Ospedale S. Salvatore dell'Aquila</i>, redatto sul finire del 1600, dove si parla dell'utilizzo della carne vaccina e dei formaggi freschi in alternativa alle simili e a volte omonime produzioni ovine. Di epoca più recente (1885) sono le citazioni di Antonio di Pietrangelo in <i>Proposta al Municipio, di Stazione Climatica in Civitella del Tronto</i>, di Giuseppe Andrea Angeloni e di Raffaele Quaranta in <i>Relazione in atti dell'inchiesta Jacini</i>, di Teodoro Bonanni in <i>Le industrie della provincia di Aquila (1888)</i>, nelle quali si annoverano e si lodano le produzioni casearie del tempo. Anche i processi di caseificazione tradizionali hanno assunto talvolta dei risvolti alquanto originali: Raffaele Quaranta in <i>Monografia Agraria della Provincia di Aquila</i> descrive il particolare processo di produzione della rinomata scamorza di Rivisondoli.</p> <p><b>Referenze bibliografiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ignoto, <i>Introiti ed esiti dell'Ospedale S. Salvatore dell'Aquila</i>, redatto sul finire del 1600.</li> <li>- Antonio di Pietrangelo, <i>Proposta al Municipio, di Stazione Climatica in Civitella del Tronto</i>, 1885.</li> <li>- Giuseppe Andrea Angeloni e Raffaele Quaranta, <i>Relazione in atti dell'inchiesta Jacini</i>, 1885.</li> <li>- Teodoro Bonanni, <i>Le industrie della provincia di Aquila</i>, 1888</li> <li>- Raffaele Quaranta, <i>Monografia Agraria della Provincia di Aquila</i>.</li> </ul>			

Descrizione		Scamorza abruzzese	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Cruda	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Filato	
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	

<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	A pera con testina legata da corda, a nodo, o a treccia (solo prodotto <b>fresco</b> ).		
	<b>Facce</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	n.d. Ø Variabile		
	<b>Scalzo</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	n.d. n.d.		
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,080÷0,400		
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pelle		
	<b>Aspetto</b>	Liscia		
	<b>Colore</b>	Bianco latte	Giallo paglierino	Ocra
	<b>Spessore</b>	n.a.	Sottile	Sottile
	<b>Consistenza</b>	Morbida, Elastica	Leggermente rigida, Elastica	Leggermente rigida, Elastica
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco latte	Bianco avorio	Bianco avorio
	<b>Struttura</b>	A foglie sottili e omogenee, compatta, morbida, esente da occhiature, elastica, con evidente fuoriuscita di latticello	A foglie sottili e omogenee, compatta, morbida, esente da occhiature, leggermente elastica, senza fuoriuscita di latticello	A foglie sottili e omogenee, compatta, morbida, esente da occhiature, elastica, con possibile fuoriuscita di latticello
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Assente n.d. n.d. n.d.		
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Basse, Medio basse.		
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico fresco	Lattico cotto	Affumicato, Lattico cotto
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Dolce, Armonico, Leggermente Acidulo	Dolce, Armonico	Dolce, Armonico
<b>Sensazioni Trigeminale</b>				
<b>Struttura (in bocca)</b>		Semiduro, leggermente fibroso, non adesivo, poco solubile.		
<b>Grasso (% s.s.)</b>		38% prodotto FRESCO, 60% prodotto APPASSITO o AFFUMICATO		
<b>Umidità %</b>		55÷60%		
<b>Varie</b>		Non contiene additivi		

<b>Utilizzo</b>		<b>Scamorza abruzzese</b>		
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Si degusta preferibilmente da solo, con pane e insalate di verdure fresche.		
	<b>In cucina</b>	Viene utilizzato come ingrediente per farcire focacce, pizze, torte salate e calzoni.		
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Bianco leggero.		
	<b>Verdure</b>			
	<b>Pane</b>	Pane casereccio		

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

		Particolarmente apprezzata è la produzione dei mesi primaverili, quando le bovine pascolano sui prati freschi.			
<b>Materia prima:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Latte</li> <li>• Sale</li> </ul>	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	100			
	<b>Provenienza</b>	Pascolo, Stalla La varietà del prodotto è tradizionalmente riconducibile a piccole varianti tecnologiche proprie delle diverse aree di produzione e delle diverse essenze foraggere di cui si nutrono le bovine, nonché alle varianti genetiche delle razze bovine stesse.			
	<b>Munte</b>	n.d.			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo			
	<b>Aggiunte</b>	Di fondamentale importanza è il ruolo della flora nativa e l'aggiunta di siero o di lattoinnesto che, in virtù del processo di acidificazione, permette di selezionare e rafforzare la componente della flora lattica positiva, che consente di ottenere un prodotto con caratteristiche particolari e varietà di gusti.			
<b>Coagulazione</b>	<b>Preparazione</b>	Per allontanare le eventuali impurità, in caldaia si filtrano il latte e il siero/lattoinnesto mescolando la miscela per omogeneizzarla e riscaldarla per la coagulazione.			
	<b>Temperatura</b>	36÷38 °C. Si aggiunge il caglio e si tiene la massa in agitazione per qualche minuto.			
	<b>Tempo</b>	~30 minuti, necessari alla conclusione del processo di coagulazione.			
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello			
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Si attende 1 ora prima di effettuare la rottura della cagliata in frammenti della grandezza di una "nocciola". La cagliata viene fatta maturare sotto siero alla temperatura di 35÷36°C per circa 3 ore, al fine di completare tutti i processi fermentativi e consentire alla pasta il raggiungimento dell'acidità utile alla filatura (~pH 5,15÷5,30). Si procede poi all'estrazione della cagliata ben acidificata.			
<b>Filatura</b>		La cagliata viene filata manualmente in un altro recipiente, con acqua alla temperatura di 80÷90°C. Durante questa fase la pasta raggiunge la temperatura di circa 65°C, il che consente una riduzione della carica microbica di circa il 70%. È consentito l'uso di sale da sciogliere nell'acqua di filatura per salare il prodotto.			
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>	<b>Formatura, Salatura</b>	Una volta filata la pasta, sempre in acqua a temperatura non inferiore a 55°C, si procede alla formatura manuale, nelle forme e nelle pezzature volute. Queste vengono quindi messe a rassodare in acqua fredda per circa 20 minuti. Se non lo si è già fatto in fase di filatura, si procede alla salatura in salamoia del prodotto, per un tempo di permanenza proporzionale al tasso di concentrazione della salamoia stessa			
	<b>Affumicatura, Asciugatura</b>	n.a.	Viene appesa all'aria ad asciugarsi in un locale a temperatura ambiente e ben arieggiato finché non acquista una leggera "inceratura"	Il prodotto di tipo FRESCO viene esposto in apposite camere di affumicatura per svariate ore	
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	Deve essere consumata entro 48 ore dalla produzione.	7-10 giorni (dalla produzione)	2-3 giorni (dalla produzione)	
	<b>°C - UR%</b>	Conservata in liquido di governo (acqua potabile, sale e/o latticello) e refrigerata a 4 °C	Conservata in frigorifero a circa 4 °C	Conservata in frigorifero a circa 4 °C	
<b>Note</b>	Tutti i locali devono ottenere l'autorizzazione sanitaria richiesta dalla L. 283/62 e dal D.P.R. 327/80. Ove possibile, l'Autorità Sanitaria, per non stravolgere la natura dei luoghi tradizionali di produzione, potrà concedere le deroghe previste dall'art. 28 e dal D.P.R. 327/80 che non inficino le condizioni igienico sanitarie dei locali vista la semplicità della produzione, la bassa produzione e i brevi periodi di lavorazione.				