

Generalità		Scamorza	
Presentazione	<p>Scamorza Formaggio grasso, fresco o di breve stagionatura, a pasta semidura, cruda e filata, ottenuto da latte di vacca, intero, crudo o pastorizzato, proveniente dagli allevamenti del territorio. Viene prodotto tutto l'anno nell'intera regione Campania e, in particolare nelle province di Napoli e di Caserta. Di questo formaggio esistono parecchie variazioni sul tema, sia per quel che concerne l'aspetto (il colore della crosta può variare dal paglierino al bruno, la forma più o meno sferoidale può avere una testina appena accennata o molto pronunciata), sia per quanto riguarda il sapore (può infatti essere affumicata o no, farcita con diversi ingredienti o no). Si può trovare nella versione "semplice", o "ripiena" tradizionalmente con acciughe ed olive e si consuma dopo l'affumicatura, o dopo 15 giorni di maturazione. La superficie esterna è composta da una "pelle", <i>cerosa</i> dopo la maturazione, elastica, di colore paglierino se il prodotto non è affumicato, altrimenti è di colore giallo-ocra; la pasta è semidura, con leggera elasticità, struttura fibrosa a foglie sottili, di colore bianco o avorio, con sapore armonico e tendenzialmente dolce (nella versione "<i>semplice</i>"), o leggermente salata ed aromatica (nella versione "<i>ripiena</i>"). In tavola si degusta in purezza, o accompagnato a verdure fresche e accostato a pane casereccio; per la sua attitudine a fondere se esposto al calore, può essere utilizzato in cucina per ricette "<i>al tegame</i>" o "<i>al forno</i>" (condimento di paste, di focacce, di pizze, o di ricette di tipo "<i>parmigiana</i>"). Sono consigliati vini bianchi, secchi, di medio corpo, poco caldi.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Campania	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Campania	
	Province-Zona	Province di Napoli, Avellino, Benevento, Caserta, Salerno : intero territorio regionale e, in particolare, nel territorio delle province di Napoli e Caserta	
	Tipologie	Viene chiamata anche " Mozzarella passita "	
		Semplice	Ripiena
Allevamento	Tipo	Stalla o Allevamento di vacche di razze varie, stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Essenze vegetali aziendali o del territorio, fresche e/o affienate	
Storia	<p>Probabilmente l'etimologia della parola "scamorza" va cercata nella sua forma, che ricorda una "<i>capa mozza</i>", cioè una "<i>testa mozzata</i>"</p> <p>Il prodotto è ben conosciuto nell'area interessata ed è sicuramente trasformato con lo stesso metodo da almeno 25 anni, nel rispetto del periodo previsto dalla normativa per i prodotti PAT, come accertato attraverso testimonianze raccolte in zona</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania</i>"</p>		

Descrizione		Scamorza	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	Latte, Sale, Acciughe, Olive nere
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Filato, "semplice" o Affumicato	Filato, Aromatizzato
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Più o meno sferoidale, con una testina (appena accennata, o molto pronunciata)	
	Facce	n.a.	

	Dimensioni (cm)	ø variabile	
	Scalzo Lunghezza (cm)	n.a. variabile	
Peso	Kg	0,150÷0,250	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita	
	Aspetto	Pelle, Cerosa (dopo maturazione)	
	Colore	Giallo paglierino (prodotto non affumicato), Giallo-ocra (prodotto affumicato)	Giallo paglierino
	Spessore	Sottile	
	Consistenza	Morbida, Elastica	
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco, o Avorio	
	Struttura	Abbastanza tenera e compatta, Abbastanza elastica, Leggermente fibrosa (a foglie sottili)	
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Assente	
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Bassa (prodotto non affumicato) Media (prodotto affumicato)	Medio-elevata, Elevata
	Riconoscimenti	Lattico cotto (prodotto non affumicato) Fumo, Lattico cotto (prodotto affumicato)	Animale (acciuغه), Erbaceo, Tostato (olive nere), Lattico cotto
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, Tendenzialmente Dolce	Abbastanza Salato
Sensazioni Trigeminale		n.a.	
Struttura (in bocca)		Abbastanza morbido, Leggermente fibroso, Poco solubile	
Grasso (% s.s.)		n.d. - Formaggio grasso	

Utilizzo		Scamorza
Utilizzo	In tavola	Si degusta in purezza, o accompagnato a verdure fresche e accostato a pane casereccio
	In cucina	Per la sua attitudine a fondere se esposto al calore, può essere utilizzato in cucina per ricette "al tegame" o "al forno" (condimento di paste, di focacce, di pizze, o di ricette di tipo "parmigiana".
Abbinamenti	Vino	Vini bianchi, secchi, di medio corpo, poco caldi

Produzione		Scamorza			
Periodo produzione		Prodotto tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
		100	-	-	-
Solo se "ripiena": • Acciuغه • Olive nere	n° Munte, Provenienza	Due munte, refrigerato a 4 °C			
	Trattamenti Fisici	Intero			

	Trattamenti Termici	Latte crudo, o Pastorizzato	
	Aggiunte	Fermenti lattici e Siero-innesto (ottenuto da siero acidificato; inserito insieme al caglio)	
	Preparazione	Il latte in caldaia viene filtrato "a telo" e portato a temperatura di coagulazione	
Coagulazione	Tipologia	Presamica	
	Temperatura	30÷35 °C	
	Tempo	10 minuti	
	Tipo di caglio	Vitello, liquido	
Trattamento coagulo÷	N° Rotture e Dimensione	1 rottura Dimensioni del coagulo a <i>nocciola</i>	
	Maturazione della cagliata	3÷5 ore, sotto siero (con verifica della positività della prova di filatura) Taglio del coagulo "a listarelle" per consentirne la filatura	
	Filatura	Filatura della pasta nel tino di legno, aggiungendo acqua a 85÷90 °C e lavorando energicamente la pasta con un bastone di legno fino ad ottenere una pasta filata omogenea che viene modellata in forma di "nastro"	
	Formatura	<p>Il "nastro" viene porzionato secondo le esigenze di produzione; i pezzi man mano che vengono tagliati, sono lavorati a mano, molto velocemente, nell'acqua bollente, modellando la pasta fino a ottenere la classica forma ovoidale con testina e una superficie continua liscia e lucida</p> <p>Le forme vengono subito rassodate in acqua fredda</p>	<p>Le forme vengono farcite con ripieno di olive ed acciughe e accuratamente sigillate</p> <p>Poi subito rassodate in acqua fredda</p>
Trattamenti forma	Salatura	Per immersione "in salamoia"	
	Affumicatura	In caso sia richiesta, viene praticata l'affumicatura esponendo le forme al fumo di legna (in apposito locale e per alcuni minuti)	n.a.
Maturazione/ Stagionatura	Tempo-°C- UR%	Il prodotto può essere commercializzato immediatamente, o maturato fino a 10÷15 giorni, in frigorifero a circa 4 °C (" <i>mozzarella appassita</i> ")	10÷15 giorni, in frigorifero a circa 4 °C