

Generalità		Scamorza di Montella	
Presentazione	<p>Scamorza di Montella Formaggio grasso, a pasta semidura, semicotta e filata, fresco o semistagionato, ottenuto da latte di vacche di razza "Bruna", intero, crudo, proveniente dagli allevamenti del territorio. Viene prodotto tutto l'anno nel territorio dell'<i>Alta valle del Calore</i> (Irpinia), nei comuni di Montella, Bagnoli Irpino, Nusco (AV). Ha una forma più o meno cilindrica (simile a quella del "Bebè"), eventualmente con una testina appena accennata o molto pronunciata, dimensioni variabili e un peso di circa 0,600 Kg (ma la pezzatura può anche essere inferiore). Il prodotto si può trovare nella tipologia: "Fresco", consumato subito dopo la produzione o con maturazione di poche settimane, con superficie esterna costituita da una "pelle" sottile ed elastica, di colore bianco; pasta compatta, abbastanza tenera, elastica, struttura fibrosa a foglie sottili, di colore bianco; sapore armonico, tendenzialmente dolce; odore/aroma di intensità bassa e persistenza media, con riconoscimenti di lattico fresco ed erbaceo (dal foraggio assunto dal bestiame); "Semistagionato", con stagionatura fino a qualche mese e caratteristiche organolettiche in funzione del grado di stagionatura: superficie esterna costituita da una "buccia" più o meno elastica e dura, di colore giallo paglierino chiaro-intenso; pasta di colore avorio, leggermente dura, poco elastica, compatta e sempre meno fibrosa; sapore armonico, tendenzialmente dolce; odore/aroma abbastanza intenso e persistente, con riconoscimenti di lattico cotto, burro fresco ed erbaceo (dal foraggio assunto dal bestiame). Si degusta in purezza, o accompagnato a verdure fresche, condito con olio EVO e accostato a pane casereccio, oppure anche grigliato. Può essere tagliato a fette, o a tocchetti ed impiegato nella preparazione di piatti tipici. Si abbina a vini bianchi, secchi, di medio corpo, moderatamente caldi.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Campania	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Campania	
	Province-Zona	Province di Avellino : territorio dell' <i>Alta valle del Calore</i> (Irpinia), nei comuni di Montella, Bagnoli Irpino, Nusco	
	Tipologie	Fresco	Semistagionato
Allevamento	Tipo	Pascolo semilibero di vacche di razza <i>Bruna</i> , stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Essenze vegetali aziendali fresche e/o affienate con eventuali integrazioni ammesse	
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>La storia della <i>Scamorza di Montella</i> è antica quanto le tradizioni del settore lattiero caseario della zona: infatti, anche oggi, è consuetudine delle famiglie locali avere in casa, appese in cantina, un certo numero di scamorze.</p> <p>L'aspetto che più caratterizza questo formaggio è una lunga shelf life, assimilabile a quella del "<i>Caciocavallo</i>", che col tempo e con un corretto processo di maturazione conferisce al prodotto sapore e profumi caratteristici.</p> <p>Molti documenti ne attestano l'esistenza da molti anni nel territorio considerato. In particolare dagli Atti dell'Ufficio si evidenzia che la tecnica di lavorazione, nelle sue linee principali, è rimasta inalterata da oltre 25 anni, così come le pratiche familiari, tramandate di padre in figlio sia oralmente che praticamente, non sono cambiate da più di 25 anni: sono depositate infatti le foto dell'antico <i>Casificio Granese</i> di Montella, risalenti a metà degli anni '50, ritraenti momenti della lavorazione delle scamorze e delle trecce. Diversi sono i riconoscimenti ottenuti dall'azienda per tali lavorazioni: <i>Medaglia di Fiume</i> all'<i>Esposizione industriale</i> del 1925, <i>Medaglia d'argento</i> della Federazione Fascista di Avellino (1932), <i>Medaglia di Primo Grado</i> alla Mostra internazionale di Atripalda (1925).</p> <p>Il prodotto è ampiamente conosciuto nell'area interessata ed è sicuramente trasformato da almeno 25 anni come accertato attraverso atti ufficiali e testimonianze raccolte in zona, nel rispetto del periodo previsto dalla normativa per i prodotti PAT.</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania</i>".</p>		

Descrizione		Scamorza di Montella	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	

	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Filato	
	Stagionatura	Fresco	Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Più o meno cilindrico, con testina (appena accennata, o molto pronunciata)	
	Facce Dimensioni (cm)	n.a. Ø variabile	
	Scalzo Lunghezza (cm)	n.a. variabile	
Peso	Kg	≤ 0,600	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pelle	Buccia
	Aspetto	Pulita	Pulita
	Colore	Bianco	Giallo paglierino Chiaro ÷Intenso
	Spessore	Sottilissima	Più o meno Sottile
	Consistenza	Morbida, Elastica, Liscia	Leggermente Dura, Poco Elastica, Rugosa
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco	Avorio
	Struttura	Compatta, Abbastanza tenera, Elastica, Leggermente fibrosa (a foglie sottili)	Compatta Leggermente Dura ed Elastica, Sempre meno fibrosa
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Assente	
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Bassa Media	Media Media
	Riconoscimenti	Lattico fresco, Erbaceo (dal foraggio assunto dal bestiame)	Lattico cotto, Burro fresco, Erbaceo (dal foraggio assunto dal bestiame)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, Tendenzialmente Dolce	
Sensazioni Trigeminale		n.a.	
Struttura (in bocca)		Compatto, Abbastanza Morbido, Abbastanza Elastico, Leggermente Fibroso, Poco Solubile	Compatto, Leggermente Duro, Poco Elastico, Sempre meno Fibroso, Leggermente Solubile
Proteine (%)		18-19	
Grasso (% tal quale)		25	
Grasso (% s.s.)		48-49	

Utilizzo		Scamorza di Montella
Utilizzo	In tavola	Si degusta in purezza, o accompagnato a verdure fresche, condito con olio EVO e accostato a pane casereccio, oppure anche grigliato
	In cucina	Può essere tagliata a fette, o a tocchetti ed impiegata nella preparazione di piatti tipici
Abbinamenti	Vino	Vini bianchi, secchi, di medio corpo, moderatamente caldi

Produzione		Scamorza di Montella			
Periodo produzione		Prodotto tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
		100	-	-	-
	n° Munte, Provenienza	Due munte, refrigerato a 5÷7 °C Da Allevamento semilibero			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.a.			
	Preparazione	Il latte in caldaia, filtrato "a telo", viene portato a temperatura di coagulazione e gli si aggiunge il caglio			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	36÷38 °C			
	Tempo	40 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
Trattamento coagulo÷	Rottura coagulo Cottura	Rottura, con spino di legno, fino a granuli di dimensioni <i>oliva</i> Estrazione della maggior parte del siero dalla caldaia da usare per la <i>cottura</i> della cagliata 42÷45 °C (<i>semicottura</i>); si ottiene aggiungendo in caldaia il siero riscaldato a temperatura di 60 °C per ottenere la cottura della cagliata Nuova rottura con spino di legno, seguito da un rimescolamento della massa che poi si lascia riposare "sotto siero" per farla maturare			
	Maturazione della cagliata	La maturazione della cagliata dura 2÷4 ore e si considera completata al raggiungimento del pH ottimale, quando la pasta è nelle condizioni di essere filata (verifica della positività della prova di filatura) Il coagulo viene estratto dal siero, fatto sgocciolare e tagliato a fette, a mano o con l'ausilio di una macchina trita-pasta			
	Filatura	Le fette vengono immerse in una tinozza di acciaio inox in cui si aggiunge acqua bollente La pasta viene lavorata con una pala in teflon fino a formare, con movimenti energici, una massa liscia e lucente, senza pieghe o sfilature e senza vuoti all'interno			
	Formatura	A mano o a macchina, vengono tagliati dalla massa i singoli pezzi di dimensione opportuna, che, dopo una rapida lavorazione manuale nell'acqua bollente, vengono modellati fino ad ottenere la forma desiderata, con una superficie continua e liscia Le scamorze ottenute si legano con fili di rafia, a due a due, sotto la testina o nella parte alta della forma cilindrica, e si immergono in acqua di raffreddamento per consolidarne la forma			
Trattamenti forma	Salatura	Le forme ottenute vengono quindi salate per immersione "in salamoia" per un tempo variabile secondo il peso delle forme			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo-°C-UR%	Il prodotto può essere venduto immediatamente, o maturato fino a 10÷15 giorni Viene conservato in cella frigorifera appeso con i legacci ad apposite attrezzature		30÷60 giorni Viene conservato in cella frigorifera appeso con i legacci ad apposite attrezzature	