

Generalità		Scamorza	
Presentazione	Scamorza Formaggio grasso, fresco, a pasta molle e filata, prodotto con latte vaccino intero e crudo. Ha forma sferoidale con testina, con diametro di 8÷10 cm, altezza di 14÷16 cm e peso di max 0,500 kg. La superficie è liscia, di colore bianco tendente al paglierino se stagionata. La pasta è compatta, di colore bianco o giallo paglierino chiaro, senza occhiature, morbida e pastosa. Il sapore è dolce ed il profumo delicato. È un formaggio che si consuma fresco o dopo breve stagionatura, accompagnato da insalate di verdura/frutta di stagione. Utilizzata in piatti tipici lucani, può essere accompagnata con focaccia cotta al forno e con salumi. Si può affettare e cuocere sulla piastra, o usare per farcire piatti. Si accosta bene a un vino rosso poco strutturato.		
	Riconoscimenti	PAT Regione Basilicata	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Basilicata	
	Province-Zona	Province di Potenza e Matera : specialmente nei territori della montagna e collina lucana.	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Pascolo, Stalla Vacche di razze diverse	
	Alimentazione	Pascolo estensivo naturale, erba del territorio, fresca o affienata.	
Storia	Oltre all'uso immediato come alimento, veniva utilizzata anche come merce di scambio. Bibliografia: <ul style="list-style-type: none"> - "I prodotti caseari del Mezzogiorno. Progetto strategico. I prodotti alimentari tipici nel Mezzogiorno", C.N.R. . 1992; - I.N.S.O.R., "Atlante dei prodotti tipici: i formaggi"; - "La statistica nel Regno di Napoli nel 1811" - Tomo II; 		

Descrizione		Scamorza	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	Filato	
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Sferoidale con testina	
	Facce Dimensioni (cm)	n.a. ø 8÷10	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Altezza 14÷16	
Peso	Kg	≤ 0,500	
Aspetto esterno	Tipo	Assente	

(Crosta)	Aspetto	Superficie liscia, uniforme.
	Colore	Bianco o leggermente paglierino (dopo breve stagionatura).
	Spessore	n.a.
	Consistenza	Elastica, Abbastanza morbida.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Elastico, Molle, Leggermente fibroso.
	Occhiatura	Assente
	Forma Dimensione Distribuzione	n.a. n.a. n.a.
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Bassa
	Riconoscimenti	Lattico fresco, lattico cotto (dopo breve stagionatura).
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Armonico
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Morbido, Abbastanza elastico, Leggermente fibroso, Poco solubile, Non adesivo.
Grasso (% s.s.)		n.d.% - Formaggio grasso

Utilizzo		Scamorza
Utilizzo	In tavola	Formaggio che si consuma fresco o dopo breve stagionatura, accompagnato da insalate di verdura/frutta di stagione o da focaccia cotta al forno e da salumi.
	In cucina	Utilizzata in piatti tipici lucani. Si può affettare e cuocere sulla piastra, o usare per farcire piatti.
Abbinamenti	Vino	Si accosta bene a un vino rosso poco strutturato.
	Miele / Confetture	
	Frutta	
	Verdure	Fresche, di stagione
	Pane	Pane casereccio, focaccia cotta al forno.

Produzione		Scamorza			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Pascolo, Stalla			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			

	Aggiunte	
Coagulazione	Preparazione	Il latte viene filtrato, messo nella caldaia di rame stagnato (<i>caccavo</i>), riscaldato sul fuoco a legna fino alla temperatura di coagulazione e trasferito nel tino di legno per essere lavorato.
	Temperatura	35÷38 °C. Si aggiunge il caglio e si tiene la massa in agitazione per qualche minuto.
	Tempo	30÷40 minuti
	Tipo di caglio	Vitello in pasta
Rottura coagulo e Maturazione	Dimensione	<p>Rottura energica della cagliata a "<i>chicco di riso</i>", a cui si fa seguire il riposo della cagliata per 15÷20 minuti.</p> <p>Si estrae il siero che viene riscaldato a 65÷70°C nella caldaia di rame.</p> <p>Si rompe di nuovo la cagliata sulla quale si versa il siero innesto proveniente dalla lavorazione del giorno precedente ("<i>cizza</i>") e, subito dopo, il siero appena riscaldato girando la pasta col <i>ruotolo</i> di legno.</p> <p>Si toglie quindi il siero (che si è arricchito in grasso e viene avviato alla produzione della ricotta, conservando la scotta).</p> <p>La scotta che rimane dopo la produzione della ricotta viene aggiunta alla pasta fino a coprirla, in modo da mantenere una temperatura che ne favorisca la maturazione.</p> <p>Questa avviene in 4-5 ore nello stesso tino e si evidenzia con il test della filatura: quando un pezzetto di pasta immerso in acqua bollente fila, la maturazione è avvenuta e la pasta è pronta per essere filata.</p> <p>La pasta viene estratta dal tino, appoggiata sul tavolo spersore in legno (<i>tompagno</i>), tagliata a croce e fatta riposare per 30 minuti circa.</p>
Filatura	<p>La cagliata si taglia a pezzettini in un altro tino di legno, a pareti basse.</p> <p>Si aggiunge acqua bollente e, con l'ausilio di un bastone di legno, si lavora la massa fino ad ottenere una unica striscia di pasta filata.</p>	
Formatura e Trattamenti forma	<p>Da questa si rompono, avvolgendole su se stesse, delle frazioni che lavorate con le mani acquisiscono la forma tipica della scamorza.</p> <p>Appena prodotta, la scamorza viene immersa in acqua fredda per consolidarne la forma e, successivamente, in una salamoia satura per circa un'ora.</p> <p>Dopo la salatura le scamorze vengono fatte asciugare in genere nello stesso locale di lavorazione.</p>	
Stagionatura	Tempo minimo	<p>Alcuni giorni.</p> <p>Legate a coppie con fibre vegetali e poste a stagionare a cavallo di una pertica orizzontale, fino ad assumere una colorazione dorata.</p>
	°C - UR%	Cantina, grotta o opportuno locale fresco e umido.
Note		