

Generalità		Scamorza abruzzese	
Presentazione	<p>Scamorza abruzzese 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 "fresco": senza crosta, con superficie bianco-porcellanato, con evidente fuoriuscita di laticello, o "appassito": con una pelle liscia e sottile di colore giallo paglierino, senza fuoriuscita di laticello. La scamorza abruzzese ha struttura a foglie sottili e omogenee, compatta, morbida, esente da occhiate, leggermente elastica. È un formaggio da consumare fresco (entro 48 ore dalla produzione conservato in frigorifero a circa 4 °C), o appassito (per circa 7÷10 giorni a temperatura ambiente in luogo fresco e ventilato, successivamente conservato in frigorifero a circa 4 °C). Può anche essere affumicato.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Abruzzo	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Abruzzo	
	Province-Zona	Province di Chieti e L'Aquila : ma può essere prodotto anche in tutto il territorio regionale.	
	Tipologie	FRESCO o APPASSITO o AFFUMICATO	
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>Referenze bibliografiche</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ignoto, <i>Introiti ed esiti dell'Ospedale S. Salvatore dell'Aquila</i>, redatto sul finire del 1600. - Antonio di Pietrangelo, <i>Proposta al Municipio, di Stazione Climatica in Civitella del Tronto</i>, 1885. - Giuseppe Andrea Angeloni e Raffaele Quaranta, <i>Relazione in atti dell'inchiesta Jacini</i>, 1885. - Teodoro Bonanni, <i>Le industrie della provincia di Aquila</i>, 1888 - Raffaele Quaranta, <i>Monografia Agraria della Provincia di Aquila</i>. 		

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

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

Produzione		Scamorza abruzzese			
Periodo produzione		Tutto l'anno. Particolarmente apprezzata è la produzione dei mesi primaverili, quando le bovine pascolano sui prati freschi.			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	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.			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Di fondamentale importanza è il ruolo della flora nativa e l'aggiunta di siero o di latte-innesto 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.			
Coagulazione	Preparazione	Per allontanare le eventuali impurità, in caldaia si filtrano il latte e il siero/latte-innesto mescolando la miscela per omogeneizzarla e riscaldarla per la coagulazione.			
	Temperatura	36÷38 °C. Si aggiunge il caglio e si tiene la massa in agitazione per qualche minuto.			
	Tempo	~30 minuti, necessari alla conclusione del processo di coagulazione.			
	Tipo di caglio	Vitello			
Rottura coagulo	Dimensione	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.			
Filatura	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.				
Formatura e Trattamenti forma	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.				
Stagionatura	Tempo minimo	La tipologia FRESCA deve essere consumata entro 48 ore dalla produzione. La tipologia APPASSITA viene consumata dopo 7÷10 giorni dalla produzione.			
	°C - UR%	La tipologia FRESCA viene conservata in un contenitore con liquido di governo (acqua potabile, sale e/o latticello) e refrigerata a una temperatura di 4°C. La tipologia AFFUMICATA si ottiene inserendo il prodotto di tipo FRESCO in apposite camere di affumicatura e, successivamente, viene conservata in frigorifero a circa 4 °C. La tipologia APPASSITA viene appesa all'aria ad asciugarsi in un locale a temperatura ambiente e ben arieggiato finché non acquista una leggera inceratura (7÷10 giorni) e, successivamente, conservata in frigorifero a circa 4 °C.			
Note	Tutti i locali devono ottenere l'autorizzazione sanitaria richiesta dalla L. 283/62 e dal suo regolamento applicativo 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 del D.P.R. 327/80 (deroghe per locali polifunzionali). Tali deroghe non inficiano le condizioni igienico sanitarie dei locali per la semplicità organizzativa della produzione, per le basse quantità prodotte e per i brevi periodi di lavorazione.				