



Scamorza molisana

Area di produzione

Intero territorio regionale, pregiate quelle fatte nell'Alto Molise.

Caratteristiche del prodotto:

Peso Kg 0,150-2,00, forma di pera, crosta fornata da una pellicola, morbida e liscia, di colore giallo paglierino, pasta compatta con presenza di latticello, sapore dolce.

Metodiche di lavorazione:

La scamorza molisana è un latticino fresco a pasta filata.

È prodotta con il latte ottenuto da bovine di razze locali, per lo più tenute al pascolo e alimentate con foraggi integrati da mangime aziendale; al latte ci si aggiunge caglio e sale da cucina.

Nei periodi particolarmente caldi il latte viene termizzato.

Il latte, aggiunto di siero-innesto naturale, è coagulato alla temperatura di 32-36°C usando caglio in pasta di vitello o capretto.

Quando la cagliata ha raggiunto la consistenza ottimale, si procede alla rottura della stessa fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni del chicco di mais.

Depositata la cagliata sul fondo della caldaia, si estrae parte del siero che viene riscaldato a 65 °C e versato di nuovo sulla cagliata stessa, che subisce una parziale cottura. La pasta rimane immersa nel siero fino a maturazione ottimale, quando è nelle condizioni di essere filata viene fatta sgrondare e tagliata a fette.

Dopo la filatura in acqua bollente vengono staccati dei pezzi di pasta e modellati a forma di pera con testina.

Le forme così plasmate vengono immerse prima in acqua di raffreddamento e poi in salamoia per circa 20 minuti.

Le forme, legate a coppia, si lasciano asciugare per qualche ora e poi si lasciano appassire per due tre giorni.

La stessa pasta può essere plasmata in altra forma come a treccia o a nodino.

La scamorza molisana è prodotta in tutti i periodi dell'anno.

Particolarmente apprezzata quella prodotta nei mesi primaverili, quando le bovine pascolano sui prati giovani.

Aspetti igienico-sanitari

La Scamorza molisana si ottiene da latte crudo ottenuto da bovine, indenni da Brucellosi e Tubercolosi, che vivono sui salubri pascoli dell'Alto Molise. La conformità del latte crudo ai requisiti di legge rappresenta un'ulteriore garanzia, così pure il trattamento termico di risanamento a cui il latte viene sottoposto quando le condizioni ambientali possono favorire l'elevazione della contaminazione microbica. In quest'ultimo caso, siccome è di fondamentale importanza il ruolo della flora nativa, questa viene reintegrata da una maggiore quantità di siero-innesto che, in virtù del processo di acidificazione, consente di selezionare una flora lattica positiva.

Pur utilizzando materiali tradizionali, quali il legno, l'osservanza delle norme di buona prassi igienica e/o di precisi piani di autocontrollo, consentono di contenere adeguatamente le contaminazioni di processo.

Sostanzialmente la scamorza molisana è fatta "con la pasta di caciocavallo", per cui è prevista una fase di semicottura in siero a 65° C. Inoltre, l'acidificazione della cagliata e soprattutto il processo di filatura in acqua ad alta temperatura (90° C) che permette di raggiungere circa 64-65° C al cuore della pasta, consentono un ulteriore abbattimento della flora microbica contaminante. Così pure, il periodo di asciugatura, in locali freschi e aerati, anche se breve, consente una buona stabilizzazione del prodotto.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Caldaia in rame stagnato, mastello di legno, tavolo in legno o in acciaio, pertiche in legno o in acciaio.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Matura in ambiente fresco ed aerato dove le forme vengono appese, legate a coppie, ad asciugare.

Dopo una brevissima stagionatura sono destinate al consumo. Oppure si lasciano "passire" per 48÷72 ore

Referenze bibliografiche:

- "Atlante dei prodotti tipici: I formaggi", INSOR pagina 430.
- "La Cucina Italiana - Giro gastronomico in Abruzzo-Molise", luglio 1960 - p. 709.
- "Progetto strategico. I prodotti caseari del mezzogiorno", C.N.R. 1992