

Generalità		Scamorza vaccina (semplice o ripiena)	
<b>Presentazione</b>	<b>Scamorza vaccina (semplice o ripiena)</b> Formaggio grasso, fresco o di breve stagionatura, a pasta semidura, cruda e filata, ottenuto da latte di vacca, intero, crudo, proveniente dagli allevamenti del territorio. Si può trovare nella versione "semplice", o "ripiena" con acciughe ed olive (tradizionalmente). La superficie esterna è composta da una "pelle", a volte cerosa, elastica, di colore paglierino. La pasta è semidura, con leggera elasticità, struttura fibrosa a foglie sottili, di colore bianco o avorio, con sapore dolce (nella versione semplice), o leggermente salata ed aromatizzata (nella versione ripiena). In tavola si degusta in purezza o accompagnata da verdure fresche e pane casereccio. Può essere utilizzato in cucina per condire paste. Consigliati vini bianchi, secchi, di medio corpo, poco caldi.		
<b>Riconoscimenti</b>	<b>PAT Regione Lazio</b>		
<b>Produzione</b>	<b>Nazione</b>	Italia	
	<b>Regione</b>	Lazio	
	<b>Province-Zona</b>	Province di <b>Frosinone, Latina</b> : intero territorio delle province e, in particolare, nel territorio del comune di Pontinia (LT)	
	<b>Tipologie</b>	<b>Semplice</b>	<b>Ripiena</b>
<b>Allevamento</b>	<b>Tipo</b>	Allevamento di vacche di razze varie, stanziate nel territorio	
	<b>Alimentazione</b>	Essenze vegetali presenti negli allevamenti	
<b>Storia</b>	Formaggio a pasta filata, tradizionalmente prodotto nel sud del Lazio	La versione ripiena è caratteristica della provincia di Latina	

Descrizione		Scamorza vaccina (semplice o ripiena)	
<b>Classificazione</b>	<b>Categoria</b>	PAT	
	<b>Prodotto</b>	Formaggio	
	<b>Materia prima</b>	Latte, Sale	Latte, Sale, Acciughe, Olive nere
	<b>Lattifera</b>	Vacca	
	<b>Trattamento latte</b>	Intero, Crudo	
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Crudo	
	<b>Umidità pasta</b>	Semiduro	
	<b>Tecnologia</b>	Filato, Aromatizzato	
	<b>Stagionatura</b>	Fresco	
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso	
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Forma ovoidale, o a pera con testina	
	<b>Facce Dimensioni (cm)</b>	n.a. Ø variabile	
	<b>Scalzo Lunghezza (cm)</b>	n.a. 8÷12	
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,400	
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita	
	<b>Aspetto</b>	"Pelle", Cerosa (talvolta)	
	<b>Colore</b>	Giallo paglierino	

	<b>Spessore</b>	Sottile	
	<b>Consistenza</b>	Morbida, Elastica	
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco, o Avorio	
	<b>Struttura</b>	Leggermente Fibroso	
	<b>Occhiatura</b>	n.d.	
	<b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	n.d. n.d. n.d.	
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Bassa, Medio-bassa	Medio-alta, Alta
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico fresco, Lattico cotto	Animale (acciughe), Erbaceo-Tostato (olive nere), Lattico cotto
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Dolce	Sapido
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		n.a.	
<b>Struttura (in bocca)</b>		Abbastanza morbido, Poco solubile, Leggermente fibroso	
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d. - Formaggio grasso	

<b>Utilizzo</b>		<b>Scamorza vaccina (semplice o ripiena)</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Si degusta in purezza, o accompagnato a verdure fresche
	<b>In cucina</b>	Può essere utilizzato in cucina per condire paste
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Vini bianchi, secchi, di medio corpo, poco caldi
	<b>Pane</b>	Casereccio

<b>Produzione</b>		<b>Scamorza vaccina (semplice o ripiena)</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Prodotto tutto l'anno			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
		100			
	<b>n° Munte, Provenienza</b>	Due munte, refrigerato a 4 °C			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Latte crudo			
	<b>Aggiunte</b>	Latto-innesto ottenuto da latte acidificato in frigo, per 2 giorni; inserito insieme al caglio			
	<b>Preparazione</b>	Il latte in caldaia viene filtrato "a telo" e portato a temperatura di coagulazione			
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b> <b>Tempo di presa</b> <b>Tipo di caglio</b>	38 °C, tempo di presa 10 minuti, caglio liquido di vitello			
<b>Trattamento coagulo</b>	<b>N° Rotture e Dimensione</b>	Una rottura con dimensioni del coagulo a <i>noce</i>			

	<b>Maturazione della cagliata</b>	3÷5 ore, sotto siero
	<b>Filatura</b>	Con acqua a 43÷45 °C, fino a positività alla prova della filatura Salatura "in pasta" durante la filatura
	<b>Formatura</b>	Formatura manuale nella tipica forma ovoidale
		Farcitura delle forme con ripieno di olive ed acciughe
		Rassodamento delle forme in acqua fredda per 6 ore
<b>Trattamenti forma</b>	<b>Salatura</b>	"In pasta", durante la filatura
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo-°C- UR%</b>	10 giorni, in frigorifero a circa 4 °C
<b>Nota</b>	<p>Nello stesso territorio, si può trovare il "<b>Burrell</b>", una scamorza di pasta filata ripiena di burro, prodotta unicamente nel periodo estivo, utilizzando il burro di affioramento del latte serale di razze vacche allevate nelle aree del Parco Nazionale d'Abruzzo (dai 1000 ai 2000 m s.l.m.) nel periodo estivo. E' un formaggio della tradizione dell'Appennino centro-meridionale e, nel Lazio, si ritrova soltanto nella parte meridionale della provincia di Frosinone, in particolare nel comprensorio della provincia della Valle di Comino e nel comune di Cassino. Una volta era prodotto come merce di scambio ora, invece, alimenta solo la richiesta locale e dei veri appassionati del prodotto.</p> <p>Ha una forma sferica, o un po' allungata, in pezzature da 200 a 400 gr; colore bianco latte nel prodotto fresco e giallo se il prodotto è stagionato; sapore sia dolce che salato a seconda del tipo di salatura. La lavorazione parte da latte locale crudo appena munto che viene posto, aggiunto al caglio naturale, in un recipiente dove lo si lascia sempre nel siero caldo in modo che "<i>lievit</i>". Normalmente dopo un periodo di 3 giorni, o più breve se la pasta fila prima, si passa alla lavorazione della pasta con acqua bollente. Appena la pasta è pronta per essere filata si preparano le scamorze inserendo al loro interno delle piccole noci di burro, prodotto in casa scremando il latte fresco e battendo energicamente la schiuma con una frusta fino ad ottenere una crema. Le scamorze così formate vengono poi "<i>fermate</i>" in acqua fredda. Successivamente viene preparata la salamoia facendo bollire acqua e sale in modo che le scamorze, una volta immerse, non affondino.</p> <p>É un prodotto molto antico che può essere considerato una variante al classico formaggio ottenuto da latte vaccino a pasta fresca o stagionata.</p> <p>Il "Burrell" può essere consumato sia fresco che stagionato ("<i>appassito</i>").</p>	