

Generalità		Scamorza vaccina (semplice o ripiena)	
Presentazione	Scamorza vaccina (semplice o ripiena) 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.		
Riconoscimenti	PAT Regione Lazio		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lazio	
	Province-Zona	Province di Frosinone, Latina : intero territorio delle province e, in particolare, nel territorio del comune di Pontinia (LT)	
	Tipologie	Semplice	Ripiena
Allevamento	Tipo	Allevamento di vacche di razze varie, stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Essenze vegetali presenti negli allevamenti	
Storia	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)	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	Latte, Sale, Acciughe, Olive nere
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Filato, Aromatizzato	
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Forma ovoidale, o a pera con testina	
	Facce Dimensioni (cm)	n.a. Ø variabile	
	Scalzo Lunghezza (cm)	n.a. 8÷12	
Peso	Kg	0,400	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita	
	Aspetto	"Pelle", Cerosa (talvolta)	
	Colore	Giallo paglierino	

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

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

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

	Maturazione della cagliata	3÷5 ore, sotto siero
	Filatura	Con acqua a 43÷45 °C, fino a positività alla prova della filatura Salatura "in pasta" durante la filatura
	Formatura	Formatura manuale nella tipica forma ovoidale
		Farcitura delle forme con ripieno di olive ed acciughe
		Rassodamento delle forme in acqua fredda per 6 ore
Trattamenti forma	Salatura	"In pasta", durante la filatura
Stagionatura	Tempo-°C- UR%	10 giorni, in frigorifero a circa 4 °C
Nota	<p>Nello stesso territorio, si può trovare il "Burrell", 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>	