

Generalità		Scamorza di pecora	
Presentazione	<p>Scamorza di pecora E' uno dei pochissimi formaggi a pasta filata da latte ovino, prodotto stagionalmente a livello locale da latte di pecora allevata prevalentemente al pascolo, grasso, freschissimo o di breve stagionatura, a pasta semidura, semicotta, filata. Viene ottenuto dalla coagulazione prevalentemente presamica di latte crudo, intero, ad acidità naturale, non addizionato di innesto, con utilizzo di caglio liquido di vitello. È lavorato manualmente, non sottoposto a stufatura, salato per immersione in salamoia, a maturazione rapidissima (< 1 gg se di tipo "lattica"), o a maturazione rapida (15÷20 gg se di tipo "lattico-proteolitica"). Si presenta con forma "a pera con testina", di diametro 6÷12 cm, altezza 10÷16 cm e peso di 0,250÷1,0 Kg. Il prodotto a "maturazione lattica" non ha crosta, la pasta è elastica, compatta, di colore bianco e di sapore dolce; Il prodotto a "maturazione lattico-proteolitica" ha crosta sottile e liscia, di colore giallo paglierino, pasta elastica, compatta, di colore bianco e di sapore sapido. E' un formaggio utilizzato come prodotto "da tavola", o come ingrediente per altri alimenti o piatti tipici della cucina Pugliese della provincia di Bari. L'abbinamento territoriale è con vini bianchi poco strutturati (Bombino bianco, Verdeca), o rosati (Negroamaro vinificato in bianco).</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Puglia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Puglia	
	Province-Zona	Province di Bari, Barletta-Andria-Trani	
	Tipologie	Conosciuta anche col nome dialettale "Scamorzh dh Peckrh"	
a maturazione "lattica"		a maturazione "lattico-proteolitica"	
Allevamento	Tipo	Pascolo estensivo Pecore di razze varie presenti sul territorio	
	Alimentazione	n.d.	
Storia	<p>Il nome deriva probabilmente da "cà mozzare" (capo e mozzare), che possono essere intesi come "mozzare con la testa", o "mozzarella con la testa".</p> <p>Per ovviare alla scarsa conservabilità della mozzarella - e quindi per poter continuare più a lungo l'utilizzo alimentare del latte - si è pensato di essicarla appendendo le forme a una corda. Naturalmente la forma "sferica" non era propriamente adatta per questa tecnica, così si è pensato di "strozzare" la sfera per trasformarla in una sorta di coppia di sfere in modo da poter accogliere la corda legata all'interno dell'incavo, per impedirgli di sfilarsi.</p> <p>Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità del prodotto è assicurata dalla costanza del metodo produttivo utilizzato per un tempo superiore ai 25 anni previsto dalla normativa.</p> <p>Bibliografia:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Da indagini dirette, effettuate sul territorio di produzione del prodotto, è emerso che la produzione della scamorza di pecora si tramanda da numerose generazioni. Riferimenti letterari sono presenti all'interno dei quaderni dell'INEA "Guida ai sistemi caseari tradizionali" – Prodotto inserito nel volume "I prodotti caseari del Mezzogiorno", Progetto strategico "I prodotti alimentari tipici nel Mezzogiorno", 1992 		

Descrizione		Scamorza di pecora	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Pasta filata	
	Stagionatura	Freschissimo, Fresco	

	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Piriforme, panciuta con testina.	
	Facce	n.a.	
	Dimensioni (cm)	ø 6÷12 (pancia)	
	Scalzo	n.a.	
	Dimensioni (cm)	10÷16 (altezza)	
Peso	Kg	0,250÷1,0	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita	
	Aspetto	Pelle, Liscia	
	Colore	Bianco	Giallo paglierino chiaro
	Spessore	Molto sottile	
	Consistenza	n.a.	Elastica, Morbida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco	
	Struttura	Molle, Elastica, Compatta, Umida, Leggermente fibrosa	Abbastanza molle, Elastica, Compatta, Umida, Leggermente mantecata
	Occhiatura	Assente	
	Forma Dimensione Distribuzione	n.a. n.a. n.a.	
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Basse	Medio-basse
	Riconoscimenti	Lattico fresco (cagliata fresca, burro fresco), Lattico acido (cagliata acida), Lattico cotto (latte bollito), Animale (pecora)	Lattico cotto (latte bollito, burro fuso), Animale (pecora)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce <i>medio</i> , Salato <i>medio</i> , Acido <i>medio-basso</i>	Dolce <i>medio</i> , Salato <i>medio</i> , Acido <i>basso</i>
Sensazioni Trigeminale		n.a.	
Struttura (in bocca)		Elastica, Fibrosa, Poco solubile	Elastica, Poco solubile, Leggermente fondente
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	50 – Formaggio Grasso	
	Acqua (%)	40	

Utilizzo		Scamorza di pecora
Utilizzo	In tavola	Ottimo formaggio da tavola. Viene usata tal quale come componente di antipasti, oppure grigliata, come secondo
	In cucina	È un ingrediente importanti di piatti farciti (pasta al forno, parmigiana di melanzane), o sulla pizza (soprattutto nella versione affumicata)
Abbinamenti	Vino	L'abbinamento territoriale è con vini bianchi poco strutturati (Bombino bianco, Verdeca), o rosati (Negroamaro vinificato in bianco)

Produzione	Scamorza di pecora
-------------------	---------------------------

Periodo produzione		Ottobre÷Febbraio			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Pascolo estensivo			
	Munte	2 munte			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.d.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il latte, filtrato con filtro a rete fine o con panno di cotone, viene posto in caldaie di rame stagnato e riscaldato "a fuoco diretto" Durante il riscaldamento viene sottoposto a un lento mescolamento per distribuire uniformemente il calore Raggiunta la temperatura di coagulazione desiderata si aggiungono l'innesto e il caglio			
	Temperatura	38 °C			
	Tempo	30÷40 min, seguito da 5÷10 minuti di rassodamento del coagulo			
	Tipo di caglio	Vitello liquido (30÷35 ml/hl di latte)			
	Rottura coagulo	Dimensione	A "chicco di riso", con spino di legno		
Cottura	Temperatura	40÷44 °C			
	Tempo	10 minuti (il tempo per il raggiungimento della temperatura di cottura)			
	Azioni	Il coagulo viene lasciato compattare e maturare sotto-siero per ~ 15 minuti prima dell'estrazione della cagliata (Il tempo totale di lavorazione in caldaia è di 70÷75 minuti)			
Maturazione	La pasta, estratta manualmente aiutandosi con lo spino, viene posta a maturare per 16÷24 ore su tavoli di legno. Questo tempo può variare molto in funzione della temperatura dei locali di trasformazione (15÷25 °C) Si procede quindi alla filatura della cagliata dopo aver effettuato test di attitudine su piccole quantità.				
Filatura	Macinatura della cagliata (manuale, o meccanica con taglierina trinciapasta) Filatura manuale, con acqua a 90÷95 °C, utilizzando un bastone di legno (<i>stecca</i>) La pasta viene lavorata con le mani e il bastone, sollevandola e tirandola continuamente, fino a ottenere un impasto omogeneo, compatto e tenace, con la consistenza idonea per essere formato manualmente				
Formatura e Trattamenti forma	La massa caseosa viene modellata a mano fino ad ottenere la tipica forma "a pera un po' allungata con testina" Una volta raggiunta la forma desiderata, le scamorze vengono immerse in acqua a 15÷16 °C, per 30÷60 minuti, per consolidarne la forma (si deve evitare l'uso di acqua a temperature inferiori perché determinerebbe la comparsa di spaccature nelle forme) La salatura delle forme avviene dopo il loro raffreddamento, immergendo le scamorze in salamoia a concentrazione 18÷20%, per un tempo variabile con temperatura e pezzatura: <ul style="list-style-type: none"> - pezzature da 250 g: 15÷20 minuti, a 10÷15 °C; - pezzature da 1 Kg: 4÷6 ore, a 15÷22 °C. 				
Stagionatura	Tempo	≤ 1 giorno (dal termine della produzione)		15÷20 giorni In Alta Murgia, stagionata per un periodo maggiore di 3 mesi, viene impiegata come "formaggio da grattugia"	
	°C - UR%			In locali freschi (15÷20 °C) e asciutti	
	Cura forma	Le forme vengono legate con corda o fibre di raffia, a coppie e appese a un sostegno avendo cura che non si tocchino tra loro			