

Generalità		Scamorza di bufala	
Presentazione	<p>Scamorza di bufala Formaggio grasso, fresco, a pasta semidura, cruda e filata, ottenuto da latte di vacca, intero, crudo o pastorizzato, proveniente dagli allevamenti del territorio. Viene prodotto tutto l'anno nelle aree costiere delle province di Napoli, Caserta e Salerno (le aree di produzione della mozzarella di bufala). Si presenta in forma più o meno sferoidale, con una testina appena accennata o molto pronunciata, dimensioni variabili e un peso di 0,300÷0,350 Kg; la superficie esterna è costituita da una "pelle", <i>cerosa</i> dopo la maturazione, elastica, di colore bianco madreperlato - se il prodotto non è affumicato -, altrimenti è di colore giallo-ocra chiaro; la pasta è semidura, con leggera elasticità, struttura fibrosa a foglie sottili, di colore bianco, con sapore armonico, tendenzialmente dolce; odore/aroma di basse intensità e persistenza, con riconoscimenti di lattico cotto e leggero erbaceo - se il prodotto non è affumicato -, altrimenti il sentore di fumo copre quasi completamente tutti gli altri. Si consuma subito dopo l'affumicatura, o dopo 15 giorni di maturazione. In tavola si degusta in purezza, o accompagnato a verdure fresche, condito con olio EVO e accostato a pane casereccio, oppure anche grigliato. Sono consigliati vini bianchi, secchi, di medio corpo, poco caldi.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Campania	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Campania	
	Province-Zona	Province di Napoli, Caserta, Salerno : nelle zone costiere, dove sono presenti gli allevamenti di bufali	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Allevamento "confinato" di bufale di razza <i>Bufalo Mediterraneo Italiano</i>	
	Alimentazione	Essenze vegetali aziendali fresche e/o affienate con eventuali integrazioni ammesse	
Storia	<p>Probabilmente l'etimologia della parola "scamorza" va cercata nella sua forma, che ricorda una "<i>capa mozza</i>", cioè una "<i>testa mozzata</i>"</p> <p>Il prodotto è ben conosciuto nell'area interessata ed è sicuramente trasformato con lo stesso metodo da almeno 25 anni, nel rispetto del periodo previsto dalla normativa per i prodotti PAT, come accertato attraverso testimonianze raccolte in zona</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania</i>"</p>		

Descrizione		Scamorza di bufala	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Bufala	
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Filato, "semplice", o Affumicato	
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Più o meno sferoidale, con testina (appena accennata, o molto pronunciata)	
	Facce	n.a.	
	Dimensioni (cm)	Ø variabile	
	Scalzo	n.a.	
	Lunghezza (cm)	variabile	

Peso	Kg	0,300÷0,350
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Pelle, Cerosa (dopo maturazione)
	Colore	Bianco madreperlaceo, o Giallo paglierino chiaro (prodotto non affumicato), Giallo-ocra chiaro (prodotto affumicato)
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Morbida, Elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Abbastanza tenera, Compatta, Abbastanza elastica, Leggermente fibrosa (a foglie sottili)
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Assente
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Bassa (prodotto non affumicato) Media (prodotto affumicato)
	Riconoscimenti	Lattico cotto (prodotto non affumicato) Fumo, Lattico cotto (prodotto affumicato)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, Tendenzialmente Dolce
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Abbastanza morbido, Leggermente fibroso, Poco solubile
Grasso (% s.s.)		n.d. - Formaggio grasso

Utilizzo		Scamorza di bufala
Utilizzo	In tavola	Si degusta in purezza, o accompagnato a verdure fresche, condito con olio EVO e accostato a pane casereccio, oppure anche grigliato
	In cucina	n.d.
Abbinamenti	Vino	Vini bianchi, secchi, di medio corpo, poco caldi

Produzione		Scamorza di bufala			
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 Da Allevamento			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Latte crudo, o Pastorizzato			
	Aggiunte	Siero-innesto aziendale (ottenuto da siero acidificato; inserito insieme al caglio)			
Preparazione		Il latte in caldaia viene filtrato "a telo" e portato a temperatura di coagulazione			

Coagulazione	Tipologia	Presamica
	Temperatura	38 °C
	Tempo	10÷15 minuti
	Tipo di caglio	Vitello, liquido
Trattamento coagulo÷	N° Rotture e Dimensione	1 rottura, con spino di legno Dimensioni del coagulo a <i>nocciola</i>
	Maturazione della cagliata	24 ore, sotto siero (con verifica della positività della prova di filatura) Taglio del coagulo "a listarelle" per consentirne la filatura
	Filatura	Filatura della pasta nel tino di legno, aggiungendo acqua a 94 °C e lavorando energicamente la pasta con un bastone di legno fino ad ottenere una pasta filata omogenea che viene modellata in forma di "nastro"
	Formatura	Il "nastro" viene porzionato secondo le esigenze di produzione; i pezzi man mano che vengono tagliati, sono lavorati a mano, molto velocemente, nell'acqua bollente, modellando la pasta fino a ottenere la classica forma sferoidale con testina e una superficie continua, liscia e lucida Le forme vengono subito rassodate in acqua fredda
Trattamenti forma	Salatura	Per immersione "in salamoia"
	Affumicatura	In caso sia richiesta, viene praticata l'affumicatura esponendo le forme al fumo di paglia (in apposito locale e per alcuni minuti)
Maturazione/ Stagionatura	Tempo-°C- UR%	Il prodotto può essere commercializzato immediatamente, o maturato fino a 10÷15 giorni, in frigorifero a circa 4 °C