

Generalità		Scamorzini del Matese	
Presentazione	<p><b>Scamorzini del Matese</b> Formaggio grasso, fresco o a breve stagionatura, a pasta semidura, cruda, filata, ottenuto da latte di vacche di razze varie, intero, crudo, proveniente dagli allevamenti del territorio. Viene prodotto tutto l'anno nel territorio montuoso del Matese casertano, nei comuni di San Gregorio Matese e Castello del Matese (CE). Ha una forma ovoidale che, a seconda dei casi, può presentare una, o due testine opposte, strette dal legaccio che serve per appendere ad asciugare il prodotto; dimensioni variabili e peso di 0,100÷0,150 Kg. Il prodotto si può trovare nella tipologia: "<b>Fresco</b>", con maturazione di poche settimane; superficie esterna costituita da una "pelle" sottile, morbida ed elastica, di colore bianco; pasta compatta, abbastanza tenera, elastica, struttura fibrosa a foglie sottili, di colore bianco; sapore armonico, dolce e delicato; odore/aroma di intensità bassa e persistenza media, con riconoscimenti di lattico fresco ed erbaceo (dal foraggio assunto dal bestiame); "<b>Stagionato</b>", con stagionatura fino a circa 2 mesi e caratteristiche organolettiche legate a questa tipologia: superficie esterna costituita da una "buccia" sottile, più o meno liscia e lucida, abbastanza elastica e leggermente dura, di colore giallo paglierino; pasta di colore giallo paglierino chiaro, più intenso all'esterno, compatta, leggermente dura, poco elastica e sempre meno fibrosa all'avanzare della stagionatura; sapore abbastanza armonico, leggermente salato; odore/aroma abbastanza intenso e persistente, con riconoscimenti di lattico cotto, burro fresco ed erbaceo (dal foraggio assunto dal bestiame); leggermente piccante al crescere della stagionatura. Formaggio "da tavola" che si degusta in purezza, o accompagnato a verdure fresche, condito con olio EVO e accostato a pane casereccio. Si abbina a vini bianchi, morbidi, di medio corpo, moderatamente caldi.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Campania	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Campania	
	Province-Zona	Provincia di <b>Caserta</b> : aree montane del Massiccio del Matese, nei comuni di San Gregorio Matese e Castello del Matese	
	Tipologie	Conosciuti anche come: " <b>Scamurzini ré Matese</b> ", o " <b>Caciocavallini del Matese</b> "	
Allevamento		<b>Fresco</b>	<b>Semistagionato</b>
	Tipo	Pascolo semilibero, di vacche di razze varie, stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Pascolo di montagna con erbe fresche e/o affienate locali, integrato da cereali	
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>La produzione di questo formaggio segue lo stesso ciclo di produzione del <i>Caciocavallo del Matese</i>, da cui si differenzia per le forme molto più piccole</p> <p>Si è sviluppato negli anni '60 ed è nato dalla risposta dei casari alle esigenze di mercato che, in quel periodo, chiedevano un prodotto da acquistare e consumare subito e, in particolare, durante il periodo estivo. Dagli anni '60 e per oltre 30 anni, infatti, il territorio di San Gregorio Matese è stato una rinomata meta turistica e i villeggianti, per lo più napoletani e romani, erano soliti ritornare alle rispettive dimore con i sani e genuini prodotti tipici del Matese che, ora come allora, erano essenzialmente i formaggi</p> <p>I locali di produzione sono laboratori artigianali e, per la stagionatura, si utilizzano locali domestici, o "<i>caselle dei pastori</i>" (vecchie cascine in pietra con tetto in legno e coppi, normalmente al piano di campagna e di modesta altezza interna), o cantine, comunque tali da garantire temperatura ed umidità pressoché costanti (8÷15 °C e UR 60÷80%). Le attrezzature sono costituite da caldaie in acciaio inox o rame, teli di cotone per il prelievo della cagliata dalla caldaia, <i>remenatora</i> in legno di faggio, tinozza di legno di ciliegio, corda in rafia per la stagionatura</p> <p>La sua presenza e la sua tecnologia nel territorio di produzione non sono datate, ma sicuramente, grazie alle testimonianze raccolte, durano almeno dagli anni '60</p> <p>Il prodotto è ampiamente conosciuto nell'area interessata ed è sicuramente trasformato da almeno 25 anni come accertato attraverso atti ufficiali e testimonianze raccolte in zona, nel rispetto del periodo previsto dalla normativa per i prodotti PAT</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania</i>"</p>		

Descrizione		Scamorzini del Matese	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	

	<b>Trattamento latte</b>	Intero, Crudo	
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Crudo	
	<b>Umidità pasta</b>	Semiduro	
	<b>Tecnologia</b>	Filato	
	<b>Stagionatura</b>	Fresco	Semistagionato
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso	
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Ovoidale con testina, a volte con 2 testine (una per ogni estremità)	
	<b>Facce</b>	n.a.	
	<b>Dimensioni (cm)</b>	Ø variabile	
	<b>Scalzo</b>	n.a.	
	<b>Lunghezza (cm)</b>	variabile	
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,100÷0,150	
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pelle	Buccia
	<b>Aspetto</b>	Pulita, Liscia	Pulita, Liscia, Lucida
	<b>Colore</b>	Bianco	Giallo paglierino
	<b>Spessore</b>	Sottilissima	Sottile
	<b>Consistenza</b>	Tenera, Elastica	Leggermente Dura, Abbastanza Elastica
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco	Giallo paglierino chiaro, più intenso all'esterno
	<b>Struttura</b>	Compatta, Abbastanza tenera, Elastica, Leggermente fibrosa (a foglie sottili)	Compatta, Leggermente Dura, Poco Elastica, Sempre meno fibrosa
	<b>Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione</b>	Assente	
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Basse	Medio-basse
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico fresco, Erbaceo (dal foraggio assunto dal bestiame)	Lattico cotto, Burro fresco, Erbaceo (dal foraggio assunto dal bestiame)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Armonico, Delicato, Dolce	Abbastanza armonico, Leggermente salato
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.	Leggermente piccante al crescere della stagionatura
<b>Struttura (in bocca)</b>		Compatto, Abbastanza Morbido, Abbastanza Elastico, Leggermente Fibroso, Poco Solubile	Compatto, Leggermente Duro, Poco Elastico, Sempre meno Fibroso, Leggermente Solubile
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d. – Formaggio Grasso	
<b>Utilizzo</b>		<b>Scamorzini del Matese</b>	
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola In cucina</b>	Formaggio "da tavola" che si degusta in purezza, o accompagnato a verdure fresche, condito con olio EVO e accostato a pane casereccio	
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Vini bianchi, morbidi, di medio corpo, moderatamente caldi	

Produzione		Scamorzini del Matese			
Periodo produzione		Prodotto tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
		100	-	-	-
	n° Munte Provenienza	Due munte, refrigerato a 5÷7 °C Allevamento semilibero			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Sieroinnesto aziendale, preparato nella stessa struttura di trasformazione del latte			
	Preparazione	Il latte delle munte serale e mattutina, viene filtrato "a telo", messo in caldaia, portato a temperatura di coagulazione aggiungendogli il sieroinnesto, preparato nella stessa struttura di trasformazione del latte, e il caglio			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	38 °C			
	Tempo	35 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
Trattamento coagulo÷	Rottura coagulo	Rottura fino a granuli di dimensioni <i>oliva</i> , con la <i>remenatora</i> (un bastone di legno di faggio, di 90÷100 cm, a forma di spatola allungata) Si lascia riposare la cagliata sotto siero per 15 minuti poi, utilizzando una tela, si raccoglie il coagulo dalla caldaia compattandolo in una tinozza di legno di ciliegio dove si farà "maturare"			
	Maturazione della cagliata	La maturazione del coagulo inizia aggiungendo siero bollente nel tino di legno e prosegue lasciando riposare per 2÷4 ore il coagulo per ottenerne la fermentazione "lattica". La maturazione si considera completata quando la pasta è nelle condizioni di essere filata (si verifica prelevando una piccola porzione di pasta che, messa nell'acqua bollente, se inizia a filare è pronta per la successiva lavorazione)			
	Filatura	La pasta viene quindi scolata dal siero e fatta sgocciolare per circa 15 minuti (tutto il siero viene conservato per essere utilizzato alla successiva cagliata) Successivamente la si rimette nella tinozza dove viene tagliata a fette, gli si aggiunge acqua bollente e la si lavora con la <i>remenatora</i> fino a formare, con movimenti energici, un cordone di pasta liscia, senza pieghe, sfilature o vuoti all'interno			
	Formatura	Il cordone viene porzionato secondo le esigenze di produzione e i pezzi, man mano che vengono tagliati, sono lavorati molto velocemente, a mano, nell'acqua bollente, comprimendo la pasta fino a renderla liscia e lucida e modellandola fino a darle la classica forma ovoidale con 1 o 2 testine. Appena pronti gli Scamorzini vengono immersi in acqua di raffreddamento per consolidarne la forma			
Trattamenti forma	Salatura	Le forme ottenute vengono quindi salate per immersione "in salamoia", per il tempo necessario Tolte dalla salamoia, le forme vengono legate con legacci di raffia, a gruppi anche di 100 scamorzini, e sospese a delle pertiche per l'asciugatura e la stagionatura			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	10÷30 giorni	30÷60 giorni		
	°C- UR%	In locali domestici, o " <i>caselle dei pastori</i> " (vecchie cascine in pietra con tetto in legno e coppi, normalmente al piano di campagna e di modesta altezza interna), o cantine, comunque tali da garantire temperatura ed umidità pressoché costanti (8÷15 °C e UR 60÷80%)			