

Generalità		Scamosciata	
Presentazione	<b>Scamosciata</b> Formaggio grasso, freschissimo, a pasta cruda, molle, filata, ottenuto da latte intero e crudo di vacche di razze varie che popolano gli allevamenti nelle aree interne del Beneventano. È un formaggio poco conosciuto e destinato principalmente al consumo locale, prodotto tutto l'anno in quantità limitata, pronto al consumo subito dopo la salatura. Ha una particolare forma "a pagnotta" allungata, di dimensioni e peso variabili, ricoperta da una pellicina umida, elastica, di colore bianco porcellanato; la pasta è di colore bianco o avorio chiaro, morbida, umida, abbastanza elastica, priva di occhiatura, con evidenti le caratteristiche della pasta filata; il sapore è dolce e molto delicato; l'odore/aroma è di tipo lattico fresco, con intensità e persistenza basse; la struttura è molle, umida, abbastanza elastica, non gommosa o adesiva. È un formaggio "da tavola", ottimo come antipasto o come secondo piatto, anche associato a insalate di verdure fresche condite con olio EVO e una macinata di pepe. Tradizionalmente si abbina a vini bianchi del territorio, giovani, leggeri, freschi, poco caldi.		
	Riconoscimenti	PAT Regione Campania	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Campania	
	Province-Zona	Provincia di <b>Benevento</b> : prodotto solo nelle aree interne del Beneventano	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Stalla o Pascolo semilibero, di vacche di razze varie, stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Erbe di prati locali, fresche e/o affienate, eventualmente integrata da cereali	
Storia	È un pezzo della storia delle paste filate, che si diversifica da territorio a territorio, con varianti legate alle tradizioni famigliari tramandate da generazioni Poco conosciuto, viene prodotto solo nelle aree interne del Beneventano e per consumo locale Il prodotto è conosciuto nell'area interessata ed è sicuramente trasformato da almeno 25 anni come accertato attraverso testimonianze raccolte in zona, nel rispetto del periodo previsto dalla normativa per i prodotti PAT. È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania"		

Descrizione		Scamosciata	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	Filato	
	Stagionatura	Freschissimo	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Sferoidale irregolare (simile a una "pagnotta" leggermente allungata)	
	Facce	n.a.	
	Dimensioni (cm)	Ø n.d. - variabile	
Peso	Scalzo	n.a.	
	Lunghezza (cm)	n.a.	
Peso	Kg	n.d. - variabile	

<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pelle
	<b>Aspetto</b>	Liscia
	<b>Colore</b>	Bianco porcellanato
	<b>Spessore</b>	Sottilissima
	<b>Consistenza</b>	Morbida ed Elastica
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco-Avorio chiaro
	<b>Struttura</b>	Compatta, Omogenea, Abbastanza Tenera, Abbastanza Elastica, Leggermente fibrosa
	<b>Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione</b>	Assente
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Basse
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico fresco (latte, panna)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Tendenzialmente Dolce
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Morbida, Umida, Abbastanza elastica, Scarsamente fibrosa, Non adesiva
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d. – Formaggio Grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Scamosciata</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	É un formaggio "da tavola", ottimo come antipasto o come secondo piatto, spesso associato a insalate di verdure fresche condite con olio EVO e una macinata di pepe
	<b>In cucina</b>	n.d.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Tradizionalmente si abbina a vini bianchi del territorio, giovani, leggeri, freschi, poco caldi

<b>Produzione</b>		<b>Scamosciata</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>	n.d., refrigerato Stalla, o Allevamento semilibero			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo			
	<b>Aggiunte</b>	n.d.			
<b>Preparazione</b>		Il latte delle munte serale e mattutina, viene filtrato "a telo", messo in caldaia, portato a temperatura di coagulazione e addizionato con il caglio			
<b>Coagulazione</b>	<b>Tipologia</b>	Presamica			
	<b>Temperatura</b>	n.d.			

	<b>Tempo</b>	n.d.
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello, liquido
<b>Trattamento del coagulo</b>	<b>Rottura coagulo</b>	Rottura della cagliata con lo spino fino alla dimensione di una <i>oliva</i> Sosta per lasciare depositare il coagulo sul fondo della caldaia
	<b>Maturazione</b>	Il coagulo viene estratto e lasciato acidificare a temperatura ambiente fino ad ottenerne la fermentazione "lattica" desiderata ("test del punto di filatura": positivo)
	<b>Filatura</b>	La pasta "maturata" si taglia a strisce che vengono messe in caldaia con l'aggiunta di siero bollente e lavorate energicamente a mano con un bastone di legno, fino alla completa filatura della pasta
<b>Trattamenti della forma</b>	<b>Formatura</b>	Dalla massa di pasta filata vengono prelevati pezzi delle giuste dimensioni che, lavorati a mano, sempre nel siero bollente, vengono rapidamente compattati, sigillati e formati fino a raggiungere l'aspetto desiderato
	<b>Salatura</b>	Le forme vengono salate per immersione in "salamoia" per un tempo variabile secondo la loro dimensione Tolte dalla salamoia le forme vengono immediatamente destinate all'utilizzo o alla vendita
<b>Maturazione/ Stagionatura</b>	<b>Tempo-°C-UR%</b>	Il prodotto non subisce maturazione né stagionatura Può essere conservato in cella frigorifera

μπ

