

Generalità		Scamorza molisana	
Presentazione	<p>Scamorza molisana La scamorza è un formaggio a pasta filata prodotto con latte crudo vaccino. Esternamente ha colore giallo paglierino; all'interno la pasta ha una struttura a sfoglie sottili ed omogenee, compatta, morbida, leggermente elastica, di colore bianco latte. Le scamorze vengono modellate a mano lavorando la pasta filata fino a fargli assumere la caratteristica forma a sacchetto con i "cornini". Le forme possono essere consumate fresche o dopo una maturazione di 2÷3 giorni, o ancora sottoposte ad affumicatura. Al termine del processo produttivo la Scamorza Molisana viene commercializzata in forme dalla caratteristica foggia a pera con testina, del peso di circa 200 grammi. La crosta, costituita da un sottile strato pellicolare, è liscia e paglierina, bruna se il formaggio è affumicato; la pasta è chiara, elastica, morbida ma soda; profuma di latte e talvolta di fumo; il sapore è dolce, più intenso e leggermente affumicato in caso di esposizione al fumo. Molto conosciute ed apprezzate sono le scamorze di montagna, come quelle abruzzesi e soprattutto quelle molisane. Particolarmente versatile in cucina, la Scamorza Molisana è impiegata come ingrediente in preparazioni gastronomiche come la pizza e rende filanti e gustosi primi e secondi piatti. Una scamorza particolarmente rinomata è prodotta a Boiano nell'Alto Molisano.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Molise	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Molise	
	Province-Zona	Province di Campobasso, Isernia : in tutto il territorio regionale e particolarmente nei comuni di Boiano e Casacalenda.	
	Tipologie	Classica, Stagionata, Affumicata	
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo Anche di bovine di razza Bruno Alpina	
	Alimentazione	Costituita principalmente da foraggi freschi e fieni di ottima qualità prodotti nei pascoli dell'area molisana	
Storia	<p>Come per molti prodotti tipici, sull'origine della Scamorza Molisana esistono ipotesi più che fonti certe. Sarebbe infatti che il formaggio sia nato casualmente o, meglio, per un errore durante la lavorazione del latte destinato alla preparazione del formaggio Provolone o Caciocavallo. C'è, infatti, chi sostiene che nel corso della preparazione di tali formaggi una cagliata risultasse inacidita e per questo trattata con acqua più calda del consueto; nacque così la scamorza. Quest'ipotesi sembra essere credibile, se si pensa che la Scamorza Molisana si ottiene con le stesse tecniche di caseificazione del Caciocavallo, ma adoperando l'acqua per la filatura a una temperatura più elevata. A differenza del Caciocavallo, la Scamorza Molisana non richiede significative stagionature né è prodotta per essere conservata a lungo. Per tale motivo, nelle zone di produzione, durante l'estate quando si preferiva un formaggio da consumare fresco, si produceva la Scamorza Molisana mentre i formaggi che richiedevano maggiori tempi di stagionatura venivano prodotti soprattutto nei mesi più freddi.</p>		

Descrizione		Scamorza molisana	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Cruda	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	Filato	
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Nella sua classica e tradizionale forma si presenta "a pera", con una lieve strozzatura che forma la parte superiore chiamata "testa". Da questa sporgono ancora due o più protuberanze denominate in gergo "orecchie".	

		<p>Sul mercato è possibile trovare anche Scamorze a forma di treccia, ciambelline e bocconcini a seconda del luogo di produzione.</p> <p>Le Scamorze Molisane affumicate hanno una forma particolare, ossia più tonda, senza il caratteristico "collo" per appenderle e sono pertanto imbrigliate dalla base con un nastro e poi appese nell'affumicatoio.</p>
	Facce Dimensioni (cm)	n.d. \varnothing 8÷15
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.d. 5÷10
Peso	Kg	0,100÷0,500.
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	Liscia
	Colore	Bianco o leggermente paglierino. Bruno più o meno accentuato se affumicata.
	Spessore	n.a.
	Consistenza	Elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco latte, morbida e liscia; le occhiature sono rare o assenti;
	Struttura	Compatta, con una struttura tipicamente stratiforme, morbida e liscia. Nella tipologia affumicata presenta una pasta più morbida.
	Occhiatura	Rare o assenti
	Forma Dimensione Distribuzione	n.d. n.d. n.d.
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medio basse, Medie
	Riconoscimenti	Nella tipologia classica : delicati, fini, con riconoscimenti di Nella tipologia affumicata : burro e latte cotto, fumo (lievemente acre, ma estremamente gradevole).
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce e leggermente acido quando è poco stagionato, diventa più sapido con la stagionatura più prolungata.
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Morbida, leggermente fibrosa, non adesiva. Abbastanza fondente nelle stagionature più prolungate.
Grasso (% s.s.)		~45 %

Utilizzo		Scamorza molisana
Utilizzo	In tavola	Ottimo formaggio da tavola, la tipologia fresca viene solitamente consumata come antipasto. Viene spesso arrostita alla brace e servita con prosciutto locale, pane casereccio e verdure.
	In cucina	La tipologia più stagionata è frequentemente utilizzata come ingrediente per pasta al forno, lasagne o altre pietanze solitamente al forno (su focacce, pizze e tortini di verdura, ma può anche sostituire la mozzarella nella parmigiana di melanzane)
Abbinamenti	Vino	La tipologia fresca viene accompagnata con vino bianco giovane, leggero e dal profumo delicato (es. Trebbiano d'Abruzzo, Marino, Velletri bianco). Le tipologie stagionata o affumicata , in quanto ingrediente di ricette comunque formulate, vengono abbinata più frequentemente a un vino rosso (es. Biferno Rosato, Montepulciano d'Abruzzo).
	Miele / Confetture	

	Frutta	
	Verdure	
	Pane	

Produzione		Scamorza molisana			
Periodo produzione		Tutto l'anno. Particolarmente apprezzata è la produzione dei mesi primaverili, quando le bovine pascolano sui prati freschi.			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Pascolo, Stalla La varietà del prodotto è tradizionalmente riconducibile alle diverse essenze foraggere di cui si nutrono le bovine, nonché alle varianti genetiche delle razze bovine stesse (es. Bruna Alpina, Podolica).			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Di fondamentale importanza è il ruolo della flora nativa e l'aggiunta di siero-innesto (2÷4 g per quintale di latte) che, in virtù del processo di acidificazione, permette di selezionare e rafforzare la componente della flora lattica positiva, che consente di ottenere un prodotto con caratteristiche particolari e varietà di gusti.			
Coagulazione	Preparazione	Il latte appena munto è posto in caldaie di acciaio e scaldato a una temperatura di circa 35÷37 °C sottoponendolo a un lento mescolamento per distribuire uniformemente il calore. Raggiunta la temperatura desiderata si aggiungono siero-innesto e caglio.			
	Temperatura	35÷37 °C			
	Tempo	20 min			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
Rottura coagulo	Dimensione	Avvenuta la coagulazione si procede alla rottura della cagliata attraverso uno strumento chiamato 'rotella' o 'spino' fino a ridurre la stessa in granuli della dimensione di un "chicco di mais".			
Maturazione	A questo punto la cagliata è pronta per passare alla fase di "maturazione" che avviene sotto siero, portato a una temperatura massima di 40÷42 °C per circa 3÷8 ore. La maturazione completa della cagliata è il momento più delicato di tutta la lavorazione, cui segue la filatura il cui inizio è stabilito dal casaro sulla base di un 'saggio di filatura'. Questa prova consiste nell'aggiungere acqua calda alla pasta che, amalgamata fino a farla fondere, viene tesa con le mani e un bastoncino: se si allunga senza spezzarsi la pasta è giudicata 'pronta' per la filatura.				
Filatura	Terminata la maturazione la cagliata, posta sul tavolo spersoio per lo spurgo del siero residuo, viene tagliata in listarelle che vengono "filate" aggiungendo acqua a una temperatura di circa 80 °C. La pasta viene lavorata con le mani sollevandola e tirandola continuamente, fino a ottenere un impasto omogeneo, con la consistenza idonea per essere formata manualmente.				
Formatura e Trattamenti forma	I maestri casari plasmano la pasta con le mani, facendo pressione con i pollici fino a ottenere una forma sferica che viene 'strozzata' per formare il collo. La parte superiore (la "testa") viene chiusa modellando le tipiche "orecchie". Una volta data la forma desiderata, la Scamorza Molisana viene immersa in acqua fredda per circa 30 minuti per consolidarla. La successiva salatura avviene immergendo le Scamorze in salamoia per 20 minuti. Le forme vengono quindi legate a coppie con fibre di raffia e appese a un sostegno. La Scamorza Molisana veniva e viene tuttora prodotta nella tipologia affumicata . Questo trattamento in passato serviva per proteggere il formaggio dalla presenza di eventuali muffe esterne. Appendendola per la sommità, però, a causa del calore prodotto dall'affumicatura, la parte più sottile della forma filava, con il risultato che il formaggio rovinava a terra. Per questo motivo, ancora oggi, le Scamorze Molisane affumicate hanno una forma particolare: più tonda, senza il caratteristico "collo" per appenderle e sono pertanto imbrigliate con un nastro dalla base e poi appese nell'affumicatoio.				

Stagionatura	Tempo minimo	Dopo una brevissima stagionatura sono destinate al consumo. Oppure si lasciano " <i>passire</i> " per 48÷72 ore O ancora si sottopongono ad affumicatura per un tempo adeguato per poi essere commercializzate.
	°C - UR%	Avviene nello stesso locale di lavorazione oppure in una stanza adiacente fresca e ventilata.
Commercializzazione	Sul mercato è possibile trovare Scamorze a forma di treccia, ciambelline o bocconcini a seconda del luogo di produzione	

μπ


