



REGIONE LAZIO
ARSIAL

- Home
- Prodotti
- Ricerche
- Modulistica
- Normativa
- Storico
- Tracciabilità
- Links
- Mappe
- Scrivici

Ricetta
del Mese



Regione
Lazio



[home](#) > [lista dei prodotti](#) > scheda: **Scamorza appassita (o cacetto) di Supino**



- Operatori di Filiera
- Scheda Analitica
- Ricette

Categoria del prodotto:	Formaggi
Nome ufficiale in elenco G.U.:	Scamorza appassita (o cacetto) di Supino
Prodotti afferenti	scamorza vaccina
Aree di rinvenimento del Prodotto:	Supino (FR)
Aree di rinvenimento produttori censiti:	Supino (FR)



Dati del prodotto

Tipologia produzione:	<input type="checkbox"/> A rischio <input checked="" type="checkbox"/> Recuperata <input checked="" type="checkbox"/> Attiva
Periodo di produzione:	Tutto l'anno
Mercato di riferimento:	Locale

Descrizione del prodotto:

La scamorza appassita (o cacetto) di Supino è un formaggio a pasta filata ottenuto da latte intero di bovino proveniente dagli allevamenti della Ciociaria consegnato crudo al caseificio, entro 24 ore dalla prima mungitura. La pasta si presenta di colore avorio e struttura fibrosa a foglie sottili, racchiusa da una sottilissima crosta cerosa. La consistenza è semidura con leggera elasticità. Sapore leggermente saporito. La lavorazione prevede il riscaldamento del latte a 36-38°C e la coagulazione attraverso l'aggiunta di caglio liquido di vitello e l'aggiunta, durante la coagulazione di siero innesto. Si procede con la rottura della cagliata per mezzo dello spino rompicagliata a forma di lira e successiva si attende la giusta maturazione, ossia il momento ottimale per iniziare la filatura della pasta. Come per tutti i formaggi a pasta filata, occorre stabilire il momento più adatto per effettuare la filatura, che rappresenta senza dubbio la fase cruciale della lavorazione nella quale è decisiva l'esperienza e l'abilità del casaro. La maturazione della pasta viene valutata in base alla elasticità della pasta e alla temperatura. Si aggiunge acqua quasi bollente (comunque ad una temperatura non inferiore a 55°C) al fine di favorire la filatura della pasta e si procede alla formatura manuale, nelle forme e nelle pezzature volute. Le scamorze vengono quindi messe a rassodare in acqua fredda per circa 20 minuti, trascorsi i quali si procede alla salatura in salamoia, se non lo si è già fatto in fase di filatura. Quindi le scamorze, che devono essere consumate fresche, entro 48 ore dalla produzione, sono poste in un contenitore con liquido di governo (acqua sale e/o latticello), conservate e refrigerate a una temperatura di 4°C. Le scamorze appassite, invece vengono appese all'aria ad asciugarsi in un locale fresco (10-12°C) e ben arieggiato finché non acquistano una leggera inceratura, per un periodo di circa 10 giorni e successivamente conservata in frigorifero a circa 4°C.

Elementi di tradizionalità del processo produttivo:

Le scamorze appassite vengono appese all'aria ad asciugarsi in un locale fresco (10-12°C) e ben arieggiato finché non acquistano una leggera inceratura.

Materiali utilizzati nella tradizione locale:	I materiali utilizzati per la produzione della scamorza appassita (o cacetto) di Supino sono: recipienti per il trasporto del latte, refrigeratore del latte, caldaia di rame e/o acciaio; spini rompicagliata in metallo o legno.
Locali utilizzati nella tradizione locale:	I locali utilizzati per la produzione della scamorza appassita (o cacetto) di Supino sono: locale di stoccaggio del latte, caseificio in cui avviene la trasformazione del latte, cella di stagionatura e/o asciugatura o locali anche storici/naturali (cantine, grotte ecc).
Storia tradizionale del Prodotto:	Aggrappato alle pendici del versante orientale dei Monti Lepini, disposto come una lunga balconata, Supino si affaccia sulla valle del Sacco. Il suo territorio, disseminato di boschi e di pascoli sempreverdi, è ricco di allevamenti bovini dal cui latte si ricavano gustosi prodotti. In particolare la scamorza appassita di Supino ha una storia che risale agli inizi dell'800. E' un formaggio tipico di tutte le regioni che formavano il Regno delle Due Sicilie. Il formaggio è frutto della tradizione storica ciociara tramandata di generazione in generazione. La produzione casearia artigianale risulta censita dal 1940, quando Eugenio Marchioni, con una fornace di mattoni a legna dove al di sopra poneva un grande "callaro" di rame per scaldare il latte, inizia la propria attività presso Supino. Da allora, con alterne vicende determinate dalla crisi economica degli anni '50, tre generazioni si sono succedute mantenendo inalterate le metodiche di lavorazione e preparazione dei prodotti.
Ottenuto anche con metodo Biologico:	NO