



Prodotti tradizionali

Scamorza di Montella

Montella , Bagnoli Irpino e Nusco in provincia di Avellino

Descrizione

La Scamorza di Montella ha forma cilindrica, con testa evidente, avvicinandola nell'aspetto appunto ad un "bebè". Il colore è bianco - bianco paglierino a volte anche carico. La pezzatura classica è di circa 600 grammi, ma può anche essere più piccola. Si presenta con pelle di colore tendente al paglierino più o meno intenso, in funzione del grado di stagionatura. Il sapore è dolce, l'odore deciso di latte e burro fresco. Proteine 18-19%, Grasso sul totale 25%, grasso sulla sostanza secca 48-49%. La scamorza di Montella è legata con una corda di rafia e viene mantenuta appesa o riposta in busta.

Metodiche di lavorazione

Il latte viene avviato al caseificio e viene coagulato ad una temperatura di 36- 38° con l'aggiunta di caglio di vitello liquido. Una volta ottenuta la cagliata si procede alla rottura con lo spino, fino ad ottenere granuli della grandezza di un'oliva; quindi si riscalda la cagliata con siero riscaldato fino a 60°C per far sì che la temperatura della miscela raggiunga i 42-45°C, si procede con una seconda rottura ed un successivo rimescolamento. Si lascia riposare la pasta sotto siero. Inizia quindi la fase di maturazione della cagliata che dura dalle 2 alle 4 ore. La maturazione è completa quando la pasta è nelle condizioni di essere filata e questo si verifica prelevando una piccola porzione di pasta, sbriciolata, messa nell'acqua bollente e fatta girare con l'ausilio di un coltello o di un bastoncino. Quando inizia a filare bene in fili lunghissimi che non si spezzano, è pronta per la successiva lavorazione. La pasta viene scolata dal siero e fatta sgocciolare, tagliata a fette, a mano o con l'ausilio di una macchina tritapasta, immessa in una tinozza di acciaio inox in cui si aggiunge acqua bollente. Si lavora con una pala in teflon al fine di formare, con movimenti energici, una massa liscia e lucente, senza pieghe e sfilature e senza vuoti all'interno. Vengono tagliati i pezzi a mano o a macchina; dopo una breve lavorazione si modella la forma comprimendo la pasta fino a renderla liscia e lucida dandogli la forma caratteristica; le scamorze si legano con fili di rafia a due a due. Le forme così modellate vengono quindi immerse in acqua di raffreddamento e successivamente in salamoia. Tolte dalla salamoia le scamorze sono sospese con i legacci e messe in frigo.

Osservazioni sulla tradizionalità

Il prodotto è ampiamente conosciuto nell'area interessata ed è sicuramente trasformato da almeno 25 anni come accertato attraverso testimonianze raccolte in zona; in particolare dalle foto agli atti dell'ufficio si evidenzia che la tecnica di lavorazione, nelle sue linee principali, è rimasta inalterata da oltre 25 anni; anche le pratiche familiari tramandate di padre in figlio sia oralmente che praticamente non sono cambiate da più di 25 anni.

La storia della scamorza di Montella è antica quanto le tradizioni del settore lattiero caseario della zona. E' consuetudine delle famiglie locali avere in casa, appese in cantina, un certo numero di scamorze. Caratteristica della scamorza di Montella è un lunga shelf life, assimilabile a quella del "Caciocavallo". Col tempo e con un corretto processo di maturazione acquisisce sapore e profumi. Molti documenti ne attestano l'esistenza da molti anni nel territorio considerato. Agli atti dell'ufficio sono le foto dell'antico Caseificio Granese di Montella risalenti a metà degli

anni 50, ritraenti momenti della lavorazione delle scamorze e delle trecce. Diversi inoltre i riconoscimenti ottenuti dall'azienda per tali lavorazioni, come la medaglia di Fiume del 1925 all'esposizione industriale, medaglia d'argento della Federazione Fascista di Avellino 1932; la medaglia di primo grado alla Mostra internazionale di Atripalda nel 1925.

□ ultimo aggiornamento agosto 2017