

Prodotti Tradizionali della Basilicata (D.M. 350/99)

Tipologia: Formaggi

SCAMORZA

Area di produzione:	Montagna e collina lucana.
Materie prime:	Latte crudo di vacca.
Materiali ed attrezzature per la preparazione:	Monaco, caldaia in rame, tino, tavolo spersore, ruotolo e piccoli strumenti in legno.
Tecnica di lavorazione e conservazione:	<p>Il latte crudo di vacca, opportunamente filtrato, viene riscaldato sul fuoco a legna fino alla temperatura di 35-38°C nella caldaia di rame stagnato (caccavo). Trasferito nel tino di legno, viene aggiunto caglio in pasta di vitello. Dopo 30-40 minuti dall'aggiunta di caglio si procede alla rottura spinta della cagliata che viene lasciata riposare per 15-20 minuti. Si estrae il siero che viene riscaldato a 65-70°C e si rompe di nuovo la cagliata, sulla quale si versa di nuovo il siero innesto (proveniente dalla lavorazione del giorno precedente) o "cizza", e, poi, il siero caldo girando la pasta col ruotolo di legno. Si toglie, quindi, il siero che si è arricchito in grasso e lo si avvia alla produzione della ricotta. La scotta che rimane si aggiunge alla pasta fino a coprirla in modo da mantenere una temperatura che favorisca la maturazione. Questa avviene in 4-5 ore nello stesso tino e si evidenzia con il test della filatura: quando prelevato un pezzetto di pasta e immerso in acqua bollente fila, la maturazione è avvenuta e la pasta è pronta per essere filata. Viene quindi prelevata dal tino e poggiata sul tavolo spersore in legno (tompagno), tagliata a croce e lasciata riposare per altri 30 minuti circa. Per poterla filare si taglia a pezzettini in un tino in legno a pareti basse, vi si aggiunge acqua bollente e, con l'ausilio di un bastone di legno, si lavora fino ad ottenere una unica striscia. Da questa si rompono, avvolgendole su se stesse, delle frazioni che lavorate con le mani acquisiscono la forma tipica della scamorza. Appena prodotta, la scamorza viene immersa in acqua fredda, e, quindi, in una salamoia satura per circa un'ora. Dopo la salatura le scamorze vengono fatte asciugare in genere nello stesso locale di lavorazione per alcuni giorni, fino ad assumere una colorazione dorata.</p>
Locali di stagionatura e/o conservazione:	Cantina, grotta o opportuno locale fresco e umido dotati di scaffali in legno.
Caratteristiche del prodotto finito:	Ha forma sferoidale con testina (diametro 8-10 cm, altezza 14-16 cm). Superficie liscia di colore bianco. La pasta è morbida e pastosa senza occhiature. Il sapore è dolce ed il profumo delicato.
Periodo di produzione:	Tutto l'anno.

Note:	E' un prodotto a maturazione rapida (15 giorni).
Riferimenti storici:	I.N.S.O.R., Atlante dei prodotti tipici: i formaggi; C.N.R., I prodotti caseari del Mezzogiorno. Progetto strategico. I prodotti alimentari tipici nel Mezzogiorno, 1992; La statistica del Regno di Napoli nel 1811 – Tomo II.

