

SCAMORZA ABRUZZESE

Presentazione



Diffusa su tutto il territorio della regione Abruzzo, la scamorza trova la sua zona di più antica tradizione nelle aree confinanti con il Molise delle province di Chieti e L'Aquila. È un formaggio a pasta filata ottenuto da latte bovino, che può essere consumato fresco o appassito.

Si ottiene dal latte intero crudo di vacca, caglio di vitello (che può essere in polvere o liquido) e sale. Prima della caseificazione il latte viene sottoposto a filtrazione. Una volta nella caldaia viene portato a

una temperatura di coagulazione di 36-38°C, raggiunta la quale, si procede all'aggiunta di latte-innesto o siero-innesto contenente la microflora acidificante composta prevalentemente da batteri lattici termofili (starters), che avviano il processo produttivo.



Trascorsi circa 30 minuti, si procede alla cagliatura del latte aggiungendo il caglio, in quantità relativa al titolo di forza del medesimo e all'acidità del latte, tenendo la massa in agitazione per qualche minuto. Dopo la coagulazione, che avviene in circa 30 minuti, si attende un'ora prima di effettuare la rottura della cagliata in frammenti della grandezza di una nocciola. La cagliata viene tenuta sotto siero alla temperatura di 35-36°C per circa tre ore, al fine di completare tutti i processi fermentativi e consentire alla pasta il raggiungimento dell'acidità utile alla filatura (in genere si aggira intorno a pH 5,15 e 5,30). Si procede poi all'estrazione della cagliata e alla filatura in apposito contenitore con acqua alla temperatura di 80-90°C. Durante questa fase è consentito l'uso di sale, da sciogliere nell'acqua di filatura nella quale la pasta raggiunge la temperatura di circa 65°C, il che consente una riduzione della

carica microbica di circa il 70%. Una volta filata la pasta, sempre in acqua a temperatura non inferiore a 55°C, si procede alla formatura manuale, nelle forme e nelle pezzature volute. Queste 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. Il tempo di permanenza del prodotto in salamoia è proporzionale al tasso di concentrazione della salamoia stessa. Quindi le scamorze, che devono essere consumate fresche, sono poste in un contenitore con liquido di governo (acqua potabile, sale e/o latticello), conservate e refrigerate a una temperatura di 4°C. Invece, le scamorze che devono essere appassite sono appese all'aria ad asciugarsi in un locale fresco (10-12°C) e ben arieggiato finché non acquistano una leggera inceratura. La scamorza fresca va consumata entro 48 ore dalla produzione e conservata in frigorifero a circa 4°C; se appassita va tenuta circa 10 giorni a temperatura ambiente in luogo fresco e ventilato e successivamente conservata in frigorifero a circa 4°C.

Descrizione

Durante alcune fasi della lavorazione viene utilizzata acqua potabile.

- Materiale di confezionamento: laccetto a perdere di rafia o altro materiale a norma, busta a perdere di plastica o altro materiale a norma.
- Razze bovine: Pezzata Nera, Bruna Alpina, Pezzata Rossa, o incroci delle stesse.
- Forma: a nodo, a treccia (solo prodotto fresco) o più comunemente ovale, talvolta legato con un laccetto (sia prodotto fresco, sia prodotto appassito).
- Tipo di pasta e consistenza: formaggio a pasta filata con struttura a foglie sottili e omogenee, compatta, morbida, esente da occhiature, leggermente elastica. Per il prodotto fresco alla compressione evidenzia la fuoriuscita di latticello. Per il prodotto appassito la struttura risulta maggiormente compatta e non presenta alcuna fuoriuscita di latticello.
- Tempo di conservazione/stagionatura: formaggio da consumare fresco (entro 48 ore dalla produzione conservato in frigorifero a circa 4°C) o appassito (per circa 7-10 giorni a temperatura ambiente in luogo fresco e ventilato, successivamente conservato in frigorifero a circa 4°C).
- Colore: superficie esterna di colore bianco porcellaneo per il prodotto fresco, di colore giallo paglierino; pasta di colore bianco latte.
- Odore: di latte fresco.
- Sapore: delicato di latte.
- Peso: variabile 80-400 g a seconda della forma e delle dimensioni e se il prodotto è fresco o appassito.
- Diametro: variabile.
- Altezza: variabile.
- Superficie esterna\crosta: superficie esterna senza crosta per il prodotto fresco, con una pelle liscia e sottile per il prodotto appassito.
- Altre caratteristiche: limiti puramente indicativi (Umidità 55-60%. Tenori di grassi sulla sostanza secca 38% prodotto fresco, 60% prodotto appassito). Non contiene additivi.

Metodiche

Materiali e attrezzature

Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti durante il processo produttivo sono a norma di legge, mantenuti puliti, progettati e costruiti in materiale tale da rendere minimi i rischi di contaminazione degli alimenti, mantenuti in buono stato, sottoposti a regolare manutenzione, sufficientemente disinfettati in funzione degli scopi previsti (eccetto i contenitori e gli imballaggi a perdere).

- Contenitori latte: secchi di plastica o bindoncini di alluminio o acciaio o altro materiale a norma.
- Frigorifero.
- Filtri: setacci con bordo di plastica e rete metallica fitta con sopra canovaccio pulito di tessuto; oggi si utilizzano anche filtri di acciaio o altro materiale a norma di legge e garze filtro a perdere.
- Caldaia di rame semplice o con interno stagnato, oppure oggi si utilizzano anche caldaie di acciaio o altro materiale a norma; per piccole produzioni si utilizzano anche caldarelle di alluminio.
- Fuoco a legna, oggi più spesso a gas.
- Bastone per rompere la cagliata o spino di legno, oggi anche di acciaio o di altro materiale a norma.
- Canovaccio di tessuto per separare la cagliata dal siero.
- Contenitore di plastica o acciaio per raccogliere il siero da utilizzare nella successiva lavorazione come siero-innesto.

- Tino di legno, oggi anche di plastica o d'acciaio o di altro materiale a norma, dove si mette la cagliata per essere filata in acqua calda.
- Mastello della filatura, attrezzo con cui il casaro si aiuta durante la fase di filatura manuale, di legno, oggi anche d'acciaio o di altro materiale a norma.
- Recipiente di plastica, oggi anche in acciaio o altro materiale a norma, per mettere le scamorze in acqua fredda.
- Recipiente di plastica, oggi anche in acciaio o altro materiale a norma, per mettere le scamorze in salamoia.
- Recipiente di plastica, oggi anche in acciaio o altro materiale a norma, per mettere le scamorze nel liquido di governo, pronte per essere cedute al consumatore.
- Buste di plastica o altro materiale a norma per il confezionamento delle scamorze fresche.
- Laccetti di rafia o altro materiale a norma per legare le scamorze ovali.
- Tavolo di appoggio in legno, oggi anche in acciaio o altro materiale a norma.
- Termometro da casaro

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

LOCALE DI LAVORAZIONE. Per la maggior parte le attività di lavorazione si svolgono in locali ricavati nelle case di abitazione o in annessi rustici, oggi anche in locali di recente o nuova costruzione. Tutti i locali devono ottenere l'autorizzazione sanitaria richiesta dalla L. 283/62 e dal suo regolamento applicativo D.P.R. 327/80; ove possibile l'Autorità Sanitaria, per non stravolgere la natura dei luoghi tradizionali di produzione, potrà concedere le deroghe previste dall'art. 28 del D.P.R. 327/80 (deroghe per locali polifunzionali). Tali deroghe non inficiano le condizioni igienico sanitarie dei locali per la semplicità organizzativa della produzione, per le basse quantità prodotte e per i brevi periodi di lavorazione.

LOCALE DI CONSERVAZIONE. Spesso coincide con quello di lavorazione. Vale quanto detto per il locale di lavorazione.

Tradizione

A dimostrazione di quanto sia antica la tradizione di prodotti come la scamorza basti citare il libro *Introiti ed esiti dell'Ospedale S. Salvatore dell'Aquila*, redatto sul finire del 1600, dove si parla dell'utilizzo della carne vaccina e dei formaggi freschi in alternativa alle simili e a volte omonime produzioni ovine. Di epoca più recente (1885) sono le citazioni di Antonio di Pietrangelo in *Proposta al Municipio, di Stazione Climatica in Civitella del Tronto*, di Giuseppe Andrea Angeloni e di Raffaele Quaranta in *Relazione in atti dell'inchiesta Jacini*, di Teodoro Bonanni in *Le industrie della provincia di Aquila* (1888), nelle quali si annoverano e si lodano le produzioni casearie del tempo. Tra le produzioni tipiche, testimonianze dell'esistenza della scamorza si hanno già dal 1300 grazie alle produzioni casearie dei Padri Celestini nella badia del Morrone, nei pressi di Sulmona. Anche i processi di caseificazione tradizionali hanno assunto talvolta dei risvolti alquanto originali: Raffaele Quaranta in *Monografia Agraria della Provincia di Aquila* descrive il particolare processo di produzione della rinomata scamorza di Rivisondoli.