

Generalità		Scamorza
Presentazione	<p>Scamorza Formaggio grasso, fresco, a pasta molle, filata, prodotto con latte vaccino intero e crudo. Ha forma sferoidale con testina, con diametro di 8÷10 cm, altezza di 14÷16 cm e peso di max 0,500 Kg; superficie liscia, di colore bianco; pasta compatta, di colore bianco, senza occhiature, morbida, pastosa, non adesiva; odore/aroma delicato, con riconoscimenti lattici (latte cotto, burro fresco); sapore dolce. È un formaggio che si consuma fresco, o dopo breve maturazione, accompagnato da insalate di verdura/frutta di stagione. Utilizzata in piatti tipici lucani, può essere accompagnata con focaccia cotta al forno e con salumi. Si può affettare e cuocere sulla piastra, o usare per farcire piatti. Si accosta bene a vini bianchi giovani, armonici, di buon corpo, o rossi, armonici e poco strutturati.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Basilicata	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Basilicata
	Province-Zona	Province di Potenza e Matera : specialmente nei territori della montagna e collina lucana.
	Tipologie	-
Allevamento	Tipo	Pascolo, Stalla Vacche di razze diverse
	Alimentazione	Pascolo estensivo naturale, erba del territorio, fresca o affienata.
Storia	<p>Oltre all'uso immediato come alimento, veniva utilizzata anche come merce di scambio. Bibliografia: – “I prodotti caseari del Mezzogiorno. Progetto strategico. I prodotti alimentari tipici nel Mezzogiorno”, C.N.R. . 1992; – I.N.S.O.R., “Atlante dei prodotti tipici: i formaggi”; – “La statistica nel Regno di Napoli nel 1811” - Tomo II;</p>	

Descrizione		Scamorza
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	Filato
	Stagionatura	Fresco
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Sferoidale con testina
	Facce	n.a.
	Dimensioni (cm)	ø 8÷10
	Scalzo	Altezza
	Dimensioni (cm)	14÷16
Peso	Kg	≤ 0,500
Aspetto esterno	Tipo	Assente, o buccia sottile

(Crosta)	Aspetto	Superficie liscia, uniforme
	Colore	Bianco
	Spessore	n.a.
	Consistenza	Elastica, Abbastanza morbida.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Elastico, Molle, Leggermente fibroso
	Occhiatura	Assente
	Forma Dimensione Distribuzione	n.a. n.a. n.a.
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Bassa
	Riconoscimenti	Lattici: latte cotto, burro fresco
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, Dolce
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Morbido, Abbastanza elastico, Leggermente fibroso, Poco solubile, Non adesivo.
Grasso (% s.s.)		n.d.% - Formaggio grasso

Utilizzo		Scamorza
Utilizzo	In tavola	Formaggio che si consuma fresco o dopo breve maturazione, accompagnato da insalate di verdura/frutta di stagione o da focaccia cotta al forno e da salumi.
	In cucina	Utilizzata in piatti tipici lucani. Si può affettare e cuocere sulla piastra, o usare per farcire piatti.
Abbinamenti	Vino	Si accosta bene a vini bianchi giovani, armonici, di buon corpo, o rossi, armonici e poco strutturati.
	Verdure	Fresche, di stagione
	Pane	Pane casereccio, focaccia cotta al forno.

Produzione		Scamorza			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100	-	-	-
	Provenienza	Pascolo, Stalla			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Siero innesto <i>acido</i> , prodotto in azienda durante la lavorazione del giorno precedente			
Coagulazione	Preparazione	Il latte filtrato viene messo nella caldaia di rame stagnato (<i>caccavo</i>), riscaldato sul fuoco a legna fino alla temperatura di coagulazione, poi trasferito in un tino di legno per essere			

		lavorato.
	Temperatura	35÷38 °C. Nel tino si aggiunge il caglio e si tiene la massa in agitazione per qualche minuto.
	Tempo	30÷40 minuti
	Tipo di caglio	Vitello in pasta
Rottura coagulo e Maturazione	Dimensione	<p>Rottura energica della cagliata a "<i>chicco di riso</i>", a cui si fa seguire il riposo della cagliata per 15÷20 minuti.</p> <p>Dal tino si estrae il siero che viene riscaldato a 65÷70°C in una caldaia di rame.</p> <p>Si rompe di nuovo la cagliata sulla quale vengono versati il siero innesto proveniente dalla lavorazione del giorno precedente (<i>cizza</i>) e, subito dopo, il siero appena riscaldato girando la pasta col <i>ruotolo</i> di legno.</p> <p>Dal tino si toglie il siero, arricchito in grasso, che viene subito avviato alla produzione della ricotta.</p> <p>La scotta bollente, che rimane dopo la produzione della ricotta, viene versata nel tino fino a coprire la pasta per mantenerla a una temperatura che ne favorisca la maturazione che avviene in 4÷5 ore</p> <p>Con il test della filatura si verifica il completamento della maturazione: quando un pezzetto di pasta immerso in acqua bollente fila, la maturazione è avvenuta e la pasta è pronta per essere filata.</p> <p>La pasta viene quindi estratta dal tino, appoggiata sul tavolo spersore in legno (<i>tompagno</i>), tagliata a croce e fatta riposare per 30 minuti circa.</p>
Filatura		<p>In un altro tino di legno, a pareti basse, si taglia a pezzettini la cagliata.</p> <p>Si aggiunge acqua bollente e, con l'ausilio di un bastone di legno, si lavora la massa fino ad ottenere una unica striscia di pasta filata.</p>
Formatura e Trattamenti forma		<p>Da questa si staccano delle frazioni che, avvolte su se stesse, vengono lavorate con le mani fino ad acquisire la forma tipica della scamorza (<i>sferoidale con testina</i>).</p> <p>Appena prodotta, la scamorza viene immersa in acqua fredda per consolidarne la forma e, successivamente, in una salamoia satura per circa un'ora.</p> <p>Dopo la salatura le scamorze vengono fatte asciugare in genere nello stesso locale di lavorazione.</p>
Stagionatura	Tempo minimo	<p>È un prodotto a maturazione rapida (entro 15 gg)</p> <p>Le forme, legate a coppie con fibre vegetali, vengono poste a maturare a cavallo di una pertica orizzontale, fino ad assumere una colorazione dorata.</p>
	°C - UR%	Cantine, grotte, o opportuni locali freschi e umidi, dotati di scaffalature di legno