



SCAMORZA APPASSITA (O CACETTO) DI SUPINO



Territorio interessato alla produzione
Provincia di Frosinone: Supino

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.

METODO DI PRODUZIONE La lavorazione prevede il riscaldamento del latte a 36-38°C, 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 rompi-cagliata a forma di lira e successivamente 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 tempe-

ratura. 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 conservate in frigorifero a circa 4°C.

CENNI STORICI La Scamorza appassita di Supino ha una storia che risale agli inizi dell'800. È un formaggio simile agli altri locali, frutto della tradizione storica ciociara tramandata da generazioni. La produzione casearia artigianale risulta censita dal 1940 allorché un produttore inizia a caseificare utilizzando una vecchia fornace per mattoni e una caldaia in rame (il callaro) per scaldare il latte. 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.

