



## SCAMORZA VACCINA (SEMPLICE O RIPIENA)



**Territorio interessato alla produzione**  
Intero territorio regionale, con particolare riferimento  
alla provincia di Frosinone e Latina

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO** Formaggio a pasta filata, non cotta, ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino derivante da due mungiture. Prodotta nella versione “semplice” o “ripiena” con acciughe e olive, la scamorza vaccina presenta forma sferoidale con una strozzatura nella parte superiore, colore giallo paglierino, pasta compatta priva di occhiature, più consistente della mozzarella, ma sempre morbida e burrosa. Crosta liscia, sottile e di color bianco avorio, peso di 400 g circa. Il sapore è dolce o leggermente salato e aromatizzato nella versione ripiena.

**METODO DI PRODUZIONE** La scamorza viene prodotta con latte intero vaccino, refrigerato a 4°C e filtrato con telo, al fine di eliminare la presenza di eventuali impurità. La lavorazione è a latte crudo, in quanto non è prevista la pastorizzazione, ma solo il riscaldamento a 38°C a cui viene aggiunto il caglio liquido di vitello, unitamente al latte-innesto (latte acidificato in frigo per 2 giorni). Tempo di presa 10 minuti. La cagliata ottenuta viene rotta fino a ridurla in granuli della dimensione di una noce e viene lasciata maturare sotto siero per 3-5 ore. La pasta, tagliata in liste, viene filata e salata in un mastello di legno, con acqua calda a 75°-85°C fino a positività

della “prova filatura”. A filatura terminata, si procede alla formatura manuale, modellando la pasta in modo da conferirle una forma a sfera con collo e una testa e aggiunta del ripieno di olive e acciughe, nella versione ripiena. La stagionatura, previo rassodamento in acqua fredda per 6 ore, avviene a 4°C per 10 giorni, legando le scamorze a due a due con fibre vegetali.

**CENNI STORICI** Il termine “scamorza” sembra che derivi da “scamozzare” che significa eliminare una parte; si riferisce al lavoro del casaro, quando con le mani spezza la pasta per dare la forma caratteristica del formaggio, con una strozzatura nella parte superiore. Senza dubbio si tratta di un formaggio originario del sud d'Italia, che oggi viene prodotto in diverse regioni, soprattutto Lazio, Campania, Abruzzo e Molise. La versione ripiena è caratteristica della provincia di Latina.



### BRUSCHETTA CON SCAMORZA

**Ingredienti:** alcune fette pane casereccio, aglio, alcune fette formaggio scamorza affumicata, tonno sott'olio spezzettato, rosmarino tritato.

**Procedimento:** fate abbrustolire alcune fette di pane casereccio, sfregatele con l'aglio e adagiate sopra ognuna una fetta di scamorza affumicata. Mettete il pane nel forno caldo fino a quando il formaggio si ammorbidisce. Guarnite con tonno sott'olio spezzettato e rosmarino tritato.

([http://www.dossier.net/ricette/piatti\\_tipici/lazio/331.htm](http://www.dossier.net/ricette/piatti_tipici/lazio/331.htm))