

# Scamorza

numero 11



s c a m o r z a

## Origini del nome

Il termine deriva dall'azione di mozzare la testa del formaggio al momento del consumo.

## Zona di produzione

La zona di produzione comprende l'intero territorio della Basilicata.

## Tecnica di produzione

Si utilizza il latte crudo di vacca, filtrato e riscaldato fino alla temperatura di 35-38°C. Successivamente viene aggiunto caglia in pasta di vitello e, dopo 30-40 minuti si procede alla rottura della cagliata. Dopo un riposo per circa 15-20 minuti si estrae il siero che viene riscaldato a 65-70°C e si rompe nuovamente la cagliata sulla quale viene versato il sieroinnesto e poi il siero caldo, mescolando la pasta. La scotta che rimane dalla lavorazione della Ricotta, si aggiunge alla pasta fino a coprirla e questo per mantenere la temperatura e favorire la maturazione che avviene in 4-5 ore. La pasta matura viene tagliata e lasciata su un tompagno per ulteriori 30 minuti. Si taglia ulteriormente a pezzetti, si immerge in acqua bollente e lavorata fino ad ottenere una striscia unica. Da questa si staccano delle porzioni che lavorate a mano acquisiscono la forma tipica della scamorza. Appena prodotta, la scamorza viene immersa in acqua fredda e, successivamente, in salamoia per circa un'ora. Le scamorze vengono fatte asciugare anche per alcuni giorni.

## Gastronomia

La Scamorza si taglia a fette di sezione cilindrica o a tocchetti per la preparazione di piatti tipici. Può essere gustata con focaccia cotta al forno, con prosciutto crudo, cotta alla piastra, o per la farcitura di pizze o pasta al forno. Si abbina a vino rosso giovane e poco tannico.

le schede di salvia