

Scamorza Affumicata



scamorza affumicata

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 caglio in pasta di vitello e, dopo 30-40 minuti, si procede alla rottura della cagliata. Dopo aver lasciato a riposo la cagliata per circa 15-20 minuti si estrae il siero che viene riscaldato a 65-70°C e la si rompe nuovamente. Sulla cagliata viene versato il sieroinnesto e poi il siero caldo, mescolando continuamente. La scotta che rimane dalla lavorazione della Ricotta, si aggiunge alla pasta fino a coprirla 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 successivamente viene 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 e successivamente immerse in una soluzione di fumo liquido.

Gastronomia

La Scamorza affumicata 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.