



Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti

*Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori*

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2

39100 Bolzano

Tel. 0471 975597

info@verbraucherzentrale.it

Come si fa la scamorza?

Lun 31/07/2017 - 11:53

La scamorza è un formaggio originario del sud Italia. Questo formaggio è prodotto tradizionalmente in Abruzzo, in Molise, in Campania, in Puglia e in Basilicata con il latte di mucca, in Campagna la scamorza viene prodotta anche in parte con latte di bufala.

Il nome scamorza deriva probabilmente dal verbo „scamozzare“ che significa “rompere un pezzo” e fa riferimento alle modalità di produzione del formaggio. La scamorza, al pari della mozzarella, è annoverata tra i formaggi che si ricavano dal tiraggio della pasta di formaggio fresco (c.d. “pasta filata”). Attraverso questo procedimento, la cagliata tagliata viene sbollentata con acqua calda oltre gli 80 gradi centigradi ed infine viene lavorata e mescolata, fino a diventare una massa elastica e tirabile. La massa così ottenuta viene poi porzionata e le viene data la forma di palline o sfere. Due sfere di formaggio alla volta vengono legate assieme con lo spago e poi appese per essere messe a maturare. Dopo un breve periodo di asciugatura e maturazione, di qualche giorno, sulla superficie delle sfere si forma una sottile crosta. A differenza della mozzarella, la scamorza ha una pasta più compatta ed il suo contenuto di grassi varia dal 40 al 50% (massa grassa sulla sostanza secca, m.g.s.s.). La scamorza fonde facilmente e pertanto si adatta bene a guarnire preparazioni di piatti in casseruola. Sotto il nome di „scamorza affumicata“ la scamorza viene anche offerta affumicata.

Scamorza ist ein Käse, der seinen Ursprung in Südtalien hat. Traditionell wird diese Spezialität in den Regionen Abruzzen, Molise, Kampanien, Apulien und Basilicata aus Kuhmilch hergestellt, in Kampanien teilweise auch aus Büffelmilch. Der Name leitet sich vermutlich vom Verb „scamozzare“ ab, was so viel wie „ein Stück abbrechen“ bedeutet und sich auf die Herstellung bezieht.

Scamorza zählt wie Mozzarella zu den Käsearten, die aus gezogener Frischmasse („pasta filata“) hergestellt werden. Bei diesem Verfahren wird der geschnittene Käsebruch mit über 80 Grad heißem Wasser überbrüht und anschließend gerührt, bis eine ziehbare Masse entsteht. Diese Masse wird portioniert und zu Kugeln geformt. Jeweils zwei Kugeln werden mit einer Schnur zusammen gebunden und zum Reifen aufgehängt. Nach einer kurzen Trocken- und Reifezeit von wenigen Tagen bildet sich an der Oberfläche eine dünne Rinde.

Im Vergleich zu Mozzarella ist Scamorza kompakter. Der Fettgehalt beträgt 40 bis 50 Prozent in der Trockenmasse (F.i.T.). Scamorza schmilzt leicht und eignet sich daher gut zum Überbacken von Speisen wie Aufläufen. Als „Scamorza affumicata“ wird der Käse auch geräuchert angeboten.