

27 Agosto 2021

Scamorza e scamorzine, gustosi doni dei territori campani

Tante piccole varianti per un formaggio dalla storia antica da sperimentare in cucina con fantasia



Campania

Che siano classiche, affumicate o in versione mini, una cosa è certa: **scamorza e scamorzine** sono parte integrante della storia casearia della Campania. Ancora oggi, i segreti di questo formaggio a pasta cruda filata sono custoditi dai maestri casari che portano avanti la tradizione anche in piccole aziende familiari. Non è un caso, infatti, se la scamorza compare nell'elenco dei **Prodotti Agroalimentari Tradizionali italiani** (Pat). La varietà non manca: si fanno con latte vaccino, ma anche di pecora e perfino di bufala. Di norma le dimensioni delle forme sono contenute e ci si può imbattere nelle scamorzine normali, quelle affumicate, quelle farcite o al peperoncino, e sono tutte tipicamente campane. Con molta probabilità la stessa etimologia [1] della parola "scamorza" è da ricercare nel linguaggio locale che ne indicherebbe la forma simile a una *capa mozza*, vale a dire una testa mozzata.

La scamorza e le scamorzine presentano infatti la celebre forma tondeggiante da cui spunta una **testina** molto pronunciata o, in alcuni casi, appena accennata. Si tratta di un formaggio prodotto lungo tutto l'anno sull'intero territorio regionale. Nelle province di Napoli, Salerno e Caserta - dove è di casa la mozzarella di bufala campana - si produce anche la pregiata **scamorza con latte di bufala**. Le varianti di questo gustoso formaggio riguardano poi l'aroma nel caso sia affumicata o meno; il colore della crosta che può presentarsi dal paglierino al bruno; e lo stesso vale per la forma che può essere più o meno sferica.

Plum cake salato con topinambur, semi oleosi misti e scamorza fresca [2]

La grigliata d'estate è sempre semplice ma abbondante [3]

In cucina ci sono innumerevoli modi per valorizzare questo formaggio. Scamorza e scamorzine sono

perfette tagliate a metà (oppure a fette spesse almeno due o tre centimetri) e fatte **rosolare sulla griglia**, alla piastra o in padella, per poi degustarle accompagnate da pane casereccio e miele. Ottime anche come guarnitura di **bruschette** e crostoni filanti, oppure come ingrediente di **spiedini estivi** con l'aggiunta di pomodorini ciliegino. La scamorza sa farsi amare nelle insalate fresche, ma è anche una grande alleata nelle preparazioni di **primi piatti**, ad esempio quella affumicata è perfetta abbinata al radicchio per valorizzare pastasciutte o risotti. Scamorza e scamorzine si possono sperimentare anche in **preparazioni al forno**, specialmente quelle che prevedono una leggera e appetitosa gratinatura.

Links

[1] <http://www.agricoltura.regione.campania.it/Tipici/tradizionali/scamorza.htm>

[2] <https://territori.coop.it/ricette/plum-cake-salato-con-topinambur-semi-oleosi-misti-e-scamorza-fresca>

[3] <https://territori.coop.it/consigli/la-grigliata-d%E2%80%99estate-%C3%A8-sempre-semplice-ma-abbondante>