

14 Gennaio 2019

## Scamorza appassita: meno acqua, più gusto

Nato tra Abruzzo e Molise, questo formaggio a pasta filata è ottimo come secondo, accompagnato da miele di castagno. E dà il meglio in cucina



Campania

Si chiama appassita perché contiene **meno acqua** della variante tradizionale. Ed è questo il suo segreto: meno acqua, più gusto. La **scamorza appassita** è nata nelle valli di Abruzzo e Molise e la sua produzione si è diffusa anche in altri territori del Sud. Quando i viaggi erano molto più lenti di adesso, un formaggio poco umido aveva una maggiore durata. Per il resto, la forma è quella della classica scamorza: una “pera” con una testa e due orecchie. Il nome deriva proprio dal lavoro del casaro, che “scamozza” (recide) il formaggio e poi ricava una **strozzatura al centro**.

Formaggio fresco a pasta filata tipico di Abruzzo, Molise e Campania, la scamorza appassita si ottiene dal latte pastorizzato con aggiunta di fermenti lattici. Disponibile nella versione **bianca o affumicata**, con crosta sottile o a volte assente, la scamorza appassita ha una **pasta compatta e burrosa**, un gusto delicato e dolce.

La scamorza appassita è un ottimo **formaggio [1] da tavola**: nella variante fresca può essere abbinata a un vino bianco giovane e delicato, mentre la **variante stagionata** si presta a essere servita come secondo piatto, **arrostita alla griglia** e accompagnata con miele di castagno. In molti conoscono le sue **virtù in cucina**, dove mostra una pregevole filatura: la scamorza - affumicata e non - dona un tocco in più alla **pasta al forno**, le lasagne e altri piatti della tradizione.

---

**Links**

[1] <https://www.lattenews.it/glossary/formaggio/>