

1

MOZZARELLA

Le retour aux sources

VOUS CROYEZ LA CONNAÎTRE ? CETTE SPÉCIALITÉ DE CAMPANIE DIFFÈRE RADICALEMENT DU VULGAIRE FROMAGE À PIZZAS ET AUTRES SALADES BAS DE GAMME.

Francesco, Michele, Elio et Giuseppe – les quatre frères Serra – en rigolent encore. Les émissions de TV font souvent escale dans la laiterie Olimpica, qu'ils ont fondée à 30 km de Naples. Et le dernier présentateur de passage en garde un souvenir cuisant. Singeant le geste des ouvriers qui façonnent la mozzarella dans de l'eau chaude, il a plongé ses bras dans le bac pour les retirer aussitôt, brûlés au second degré. Bigre, le bain était bouillant, à plus de 80 degrés. « *Nous, on a l'habitude* », se marrent les fratelli. Le nom générique n'étant pas protégé, la mozzarella se fa-

brique partout sur la planète, comme le camembert, et à partir du lait de vache. En revanche, l'authentique *mozzarella di bufala Campana* au lait de bufflesse est une appellation d'origine strictement limitée aux provinces limitrophes de Naples. Et signe une spécialité aux antipodes du fromage caoutchouteux et insipide qui coiffe pizzas, panini et salades. Le lait de bufflesse est en effet deux à trois fois plus riche en crème, calcium et caséine que celui des vaches. La matière grasse véhiculant les goûts, la *mozzarella di bufala* est infiniment plus savoureuse que la version

vache. Dégustée ultra-fraîche, quelques heures à deux jours après sa préparation, elle justifie à elle seule le voyage en Campanie. Sa délicieuse élasticité crisse sous la dent tandis que s'écoulent des perles de ce lait rare, libérées dans la pâte. Nommée bufflesse ou bufflonne, la femelle du buffle vit dans des fermes de Campanie et son lait est caillé, tranché, égoutté comme pour un fromage classique. La spécificité de cette transformation : plongé dans la vapeur d'eau à 100 °C, le caillé fond (comme lors d'une fondue). Filé, il est tranché en boules de diffé-

rentes tailles, vendues fraîches dans leur lactosérum salé. La famille, nombreuse, rassemble les minuscules *boconcini* (« petites bouchées »), la mozzarella tressée (*treccia*), fumée (*affumicata*), affinée au bout d'une ficelle (*scamorza*) qui ressemble au *caciocavallo*. La *burrata* est une mozzarella de vache fourrée à la crème, qui lui confère saveur et onctuosité. En Italie, la version au lait de vache, donc hors appellation d'origine, se nomme poétiquement *fiore di latte* – fleur de lait. Une vaste gamme à retrouver chez les bons fromagers et à déguster illico.

Pierrick Bourgault



2



7

1 Buffle : Apprivoisé, l'animal se révèle affectueux. « *Nous traversâmes des ruisseaux et des marécages où des buffles, qui avaient l'air d'hippopotames, nous regardaient fixement de leurs yeux sauvages, rouges comme du sang.* » Goethe, Voyage en Italie.

2 Tomates-mozzarella-basilic : Drapeau vert-blanc-rouge de l'Italie, ce plat est un cas d'école. Il réussit une association savoureuse à l'œil et au palais, avec trois ingrédients simples et frais. Ajouter une excellente huile d'olive et quelques grains de sel.

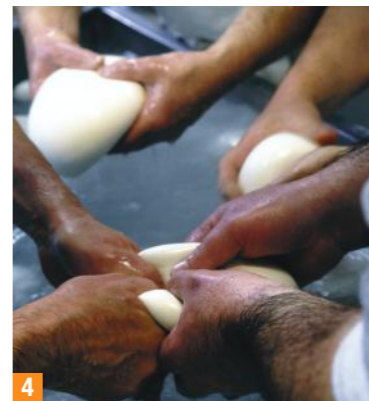
3 L'or blanc de la Campanie est ce lait d'une blancheur immaculée qui se négocie deux à trois fois plus cher que le lait de vache. Francesco Serra, Olimpica : « *On ne peut économiser sur la qualité de la matière première, ni sur notre main-d'œuvre très spécialisée et compétente* ». D'où son prix élevé.

4 5 6 Le fromage préféré de Mozart ? Lors de leur séjour à Naples en 1770, le jeune prodige et son père ont probablement goûté à la mozzarella. Une chose est sûre : ce nom vient du verbe *mozzar* (couper).

7 Affumicata ou fumicata, la mozzarella affinée se conserve mieux après passage dans la fumée de paille qui lui donne son goût caractéristique. Une étape réalisée artisanalement chez les petits fabricants de Campanie.



3



4



5



6

Quel vin avec la mozza... Bella ?

Pour accompagner la *mozzarella di bufala*, les sommeliers italiens conseillent un vin blanc sec, l'**asprinio d'Aversa**. Cette curiosité locale vient de vignes agrippées à des peupliers d'une quinzaine de mètres, vendangées en haut d'une échelle.

Autre accord du terroir : le **greco di Tufo antico** ou le **fiano di Avellino**. Le cépage fiano était en voie de disparition jusqu'à ce qu'il soit remis au goût du jour par quelques vigneron dont Mastroberardino, célèbre pour ses vignes plantées dans les vestiges de Pompéi à l'emplacement d'antiques vignobles.

Autre cépage autochtone suggéré, **coda di volpe** (queue-de-renard) que Plin l'Ancien décrivait déjà dans son *Histoire naturelle*.

Un rosé sec convient également, par exemple à base du cépage rouge historique **aglianico**.

Éviter le vin rouge, dont les tanins heurtent les saveurs laitières.

Les experts du magazine Scatti di Gusto conseillent aussi le champagne blanc **Grande Cuvée de Krug**.

En savoir plus : www.mozzarelladop.it