

LES FROMAGES ITALIENS



Livre blanc N° 2



Passione per la
MOZZARELLA

**



Passione per la qualità, dal 1882*

Mozzarella

la fraîcheur à l'italienne

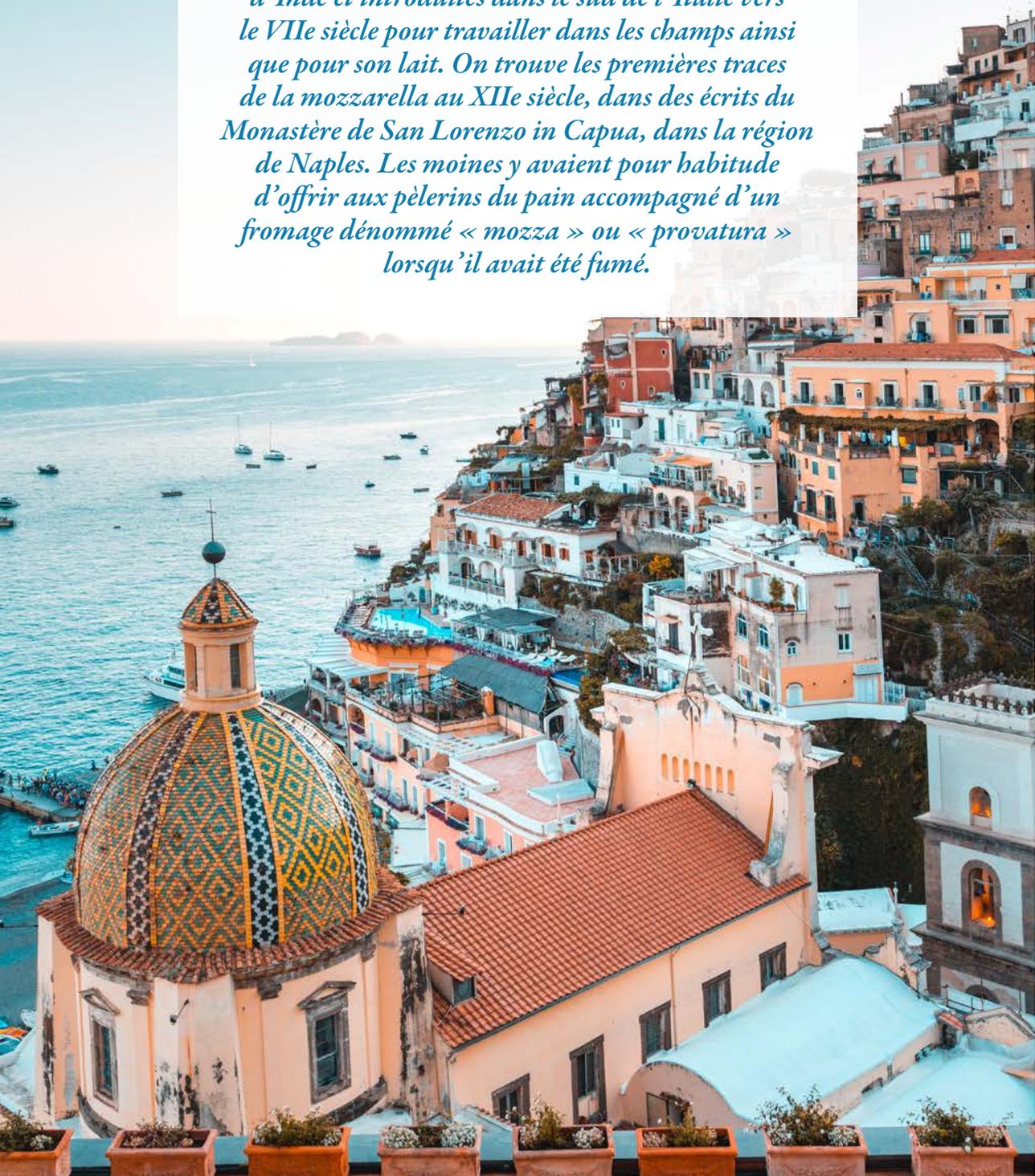
La mozzarella est un fromage à pâte filée au lait de vache ou de bufflonne. Le terme « mozzarella » provient du verbe italien « mozzare », qui fait référence à la coupe manuelle du fromage entre le pouce et l'index lors de sa fabrication. Il n'existe en France aucun fromage à pâte filée, cependant cette méthode « exotique » de fabrication consistant à recouvrir le caillé d'eau chaude pour le rendre filant est pratiquée en Italie et dans le bassin méditerranéen. Si la mozzarella est aujourd'hui abondamment consommée dans l'hexagone, son arrivée est historiquement assez récente. Sa Fraîcheur, sa texture et la multiplicité de ses usages culinaires ont garanti à la mozzarella un succès amplement mérité.

SOMMAIRE

P.2	Introduzione <i>Introduction</i>
P.4-5	Storia e origini <i>Histoires & origines</i>
P.6-7	Definizione e regolamentazione <i>Définition et réglementation</i>
P.8-9	Processo di fabbricazione <i>Processus de fabrication</i>
P.10-11	Famiglie di mozzarella <i>Les familles de mozzarella</i>
P.12-13	La mozzarella di bufala campana AOP <i>La mozzarella de bufflonne AOP</i>
P.14-15	La mozzarella nella cucina <i>La mozzarella en cuisine</i>
P.16-17	Ispirazione, usi e accordi <i>Inspiration, les usages et accords</i>
P.18-21	Consigli e ricette <i>Conseils et recettes</i>
P.22-23	Lessico <i>Lexique mozzarella</i>

L'histoire

L'histoire de la mozzarella est intimement liée à celle des bufflonnes (ou bufflesses) originaires d'Inde et introduites dans le sud de l'Italie vers le VIIe siècle pour travailler dans les champs ainsi que pour son lait. On trouve les premières traces de la mozzarella au XIIe siècle, dans des écrits du Monastère de San Lorenzo in Capua, dans la région de Naples. Les moines y avaient pour habitude d'offrir aux pèlerins du pain accompagné d'un fromage dénommé « mozza » ou « provatura » lorsqu'il avait été fumé.



STORIA e origini*

UNE HISTOIRE ITALIENNE

En 1570, Bartolomeo Scappi, célèbre cuisinier italien de la Renaissance, décrit le menu pontifical où est régulièrement présente la mozzarella rapporte Massimo Montanari dans son ouvrage « Entre la poire et le fromage » (Agnès Vienot, 2009). C'est le premier cuisinier à mentionner la mozzarella dans un ouvrage.

Autrefois la mozzarella était uniquement fabriquée avec du lait de bufflonne. Son succès grandissant à partir du XVIIe siècle, les producteurs eurent alors recourt au lait de vache pour répondre à la demande croissante.

On distinguera dès lors la mozzarella au lait de bufflonne de la mozzarella au lait de vache. Aujourd'hui 90 % de la production est obtenue à partir de lait de vache et est aujourd'hui produite dans le sud ouest de l'Italie, en Campanie, dans les Pouilles, en Basilicate et dans le Latium

En 1996, une Appellation d'Origine Contrôlée fut mise en place pour la mozzarella au lait de bufflonne, (mozzarella « di bufala campana ») afin d'en limiter l'autorisation de production à la Campanie.

UNE HISTOIRE FRANÇAISE

La consommation de mozzarella s'est développée en France durant les années 1980-1990 avec l'expansion du marché de la pizza livrée à domicile grâce au développement de chaînes spécialisées.

En 1861, Édouard Charton publie « Le Tour du Monde, Nouveau Journal des Voyages ». Voici ce qu'il écrit à propos de Naples : « Il y a aussi les pizzaiolos, qui préparent en public sa cuisine bien appétissante : d'énorme mate-faim bien épais, bien gras et farcis d'ingrédients qu'il m'est impossible d'énumérer, d'autant plus qu'ils varient selon la saison et selon le caprice du cuisinier plein de fantaisie. Dans la « Pizze » que j'ai sous les yeux, il entre de l'ail à allécher toute la Provence ; il entre des herbes, des sardines, du jambon, de la « Mazzarella » (fromage gluant, filandreux, blanchâtre) et des épices dont je ne sais même pas les noms. »

Chiffres

Avec **3 millions de tonnes** écoulées chaque année, la mozzarella est le **fromage le plus consommé au monde.**

DEFINIZIONE *e regolamentazione**

LE PLUS FRAIS DES FROMAGES

Mozzarella est un terme générique pour un type de fromage à pâte filée italien à base de lait de vache ou de bufflonne à haute teneur en humidité.

La mozzarella est majoritairement produite avec du lait de vache. Elle l'est également avec du lait de bufflonne dans le cadre de l'**AOP Mozzarella du Bufala Campana**. Elle présente une absence de croûte, une surface lisse et brillante, consistant en une peau mince et délicate pour la mozzarella produite avec du lait de vache, plus épaisse avec du lait de bufflonne.

Sa consistance est ferme et élastique, fibreuse à l'origine, elle peut présenter à l'intérieur des détachements de pâte qui libèrent un liquide laiteux lors de la compression ou de la coupe. Sa couleur est homogène, de blanc à jaune paille.

Sa saveur est neutre dans le produit obtenu par acidification, légèrement acide pour un produit obtenu par fermentation lactique. Son odeur évolue de neutre à lactique. Elle se conserve dans son petit-lait ou de l'eau légèrement salée.

Chiffres

100 g de mozzarella contiennent

Valeur énergétique : 200 à 250 Kcal
Matière grasse : 12 à 20 g dont 8 à 14 g d'acides gras saturés
Protéines : 16 à 20 g
Glucides : 1 à 2 g dont 0,5 à 1 g de sucres
Sel : 0,5 à 1 g
Calcium : 300 à 400 mg (37 à 50 % des Apport Journalier Recommandé)
Lactose : env. 0,1 – 3,1 g/100 g (5,0 pour le lait)

DES FORMATS VARIÉS

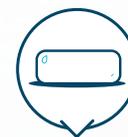
En plus d'être l'ingrédient incontournable de la traditionnelle pizza, la mozzarella se déguste dans une infinité de formats aussi originaux qu'étonnants.



BOULES CLASSIQUES
de 125 g environ



BILLES
(perles ou cerises)
de 5 à 10 g



PAIN
de mozzarella à frire



TRESSSES
(perles ou cerises)
de 5 à 10 g



TRANCHES
de mozzarella

Des billes de fromage utilisées en salade aux mozzarellas tressées, tout est possible. Et à chaque usage correspond un format particulier parfaitement adapté.

La mozzarella est de forme sphéroïdale, cylindrique, en nœud ou en tresse avec une masse égouttée de 5 g maximum.

N°1 en Italie À l'origine,

la mozzarella était enveloppée dans des feuilles de jonc. En 1956, Galbani lance sur le marché la mozzarella Santa Lucia. La Mozzarella Santa Lucia, telle qu'elle était conçue en 1956, est caractérisée par sa forme particulière : elle rappelle une sphère allongée resserrée au milieu qui la fait ressembler à un « 8 » ; elle est encore conditionnée dans des boîtes en bois avec de la glace.

En 1965, Galbani innove avec la première mozzarella en sachet. Aujourd'hui, Galbani inspire les Italiens depuis 130 ans et sa mozzarella est la plus vendue en Italie où elle est reconnue pour sa qualité et sa régularité.

PROCESSO di fabbricazione*

LAIT DE VACHE
+ ACIDE CITRIQUE ET
DE COAGULATIONS



CAILLAGE



EGOUTTAGE



MOULAGE
EN BLOCS



FILAGE



MOULAGE



MOZZARELLA



*Processus de fabrication

LE PLUS FRAIS DES FROMAGES

♦ A son arrivée à la fromagerie, le lait est **analysé** puis **stocké au frais** (4 °C) durant 24 heures au maximum. Il est rapidement **pasteurisé** puis **standardisé** en ligne en matières grasses.

♦ Dans les 2 à 3 heures qui suivent, le lait utilisé. La température de coagulation est de 34 à 38 °C. Le **caillage** se déroule en continu dans une série de compartiments de 700 litres.

On ajoute au lait de l'**acide citrique** et des **coagulants**.

Le caillage dure 45 minutes environ. Le caillé est **découpé** mécaniquement en grains de 2 cm de côtés.

♦ Le **moulage** consiste à séparer le caillé du sérum afin d'obtenir des **blocs de caillé** rectangulaire d'une dizaine de kilos. Ces pains vont permettre de continuer l'**égouttage**.

♦ Les pains sont ensuite **émiettés** puis **plongés** dans des cuves d'eau chaude. C'est le **filage**. La température de l'eau varie entre 70 et 90 °C selon la recette.

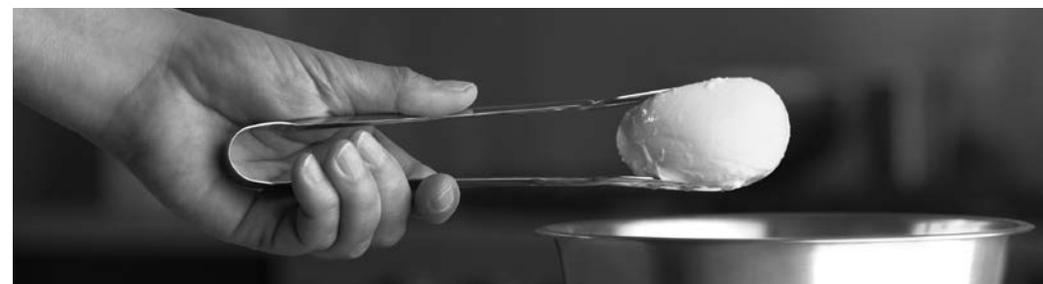
♦ Vient ensuite une étape de **malaxage** qui va étirer les fibres afin d'obtenir une masse chaude et uniforme. Cette masse passe à travers des rouleaux perforés qui vont **mouler les fromages en boules**.

♦ Les boules tombent dans une eau froide (8/10°C) saumurée (le % de sel varie selon les recettes) : c'est le **bain de refroidissement**. Les boules de mozzarella vont y rester entre 30 et 90 minutes selon la recette. Entre le pain de caillé et la boule de mozzarella, il s'écoule une dizaine de minutes.

♦ Les boules de mozzarella sont **conditionnées** dans des sachets avec une eau de recouvrement qui permet leur conservation. Cette saumure très légère possède la même concentration en sel que le fromage.

Le saviez-vous ?

8 litres de lait sont nécessaires pour produire 1 kg de mozzarella.



FAMIGLIE di mozzarella*

UN SAVOIR-FAIRE MÉDITERRANÉEN

La Fior Di Latte

Le fior di latte (« fleur de lait » en français) est un fromage à pâte filée fabriqué à partir du lait de vache originaire de Campanie et des Pouilles. De forme sphérique.

La Mozzarella nella mortella

Fromage à pâte filé au lait de vache de la région de Salerne. Modelé à la main, en forme de petite outre, il est mis à sécher puis emballé dans des rameaux de myrtilles.

1 *La Fumicata au Affumicata, la mozzarella fumée*

Cette variante est fumée sur de la paille humide, ce qui lui donne un goût assez prononcé et particulier. Plusieurs variétés de mozzarella peuvent être Fumicata : mozza en boule, bocconi, treccia. Les reconnaître est facile : au lieu d'être blanc, leur aspect extérieur est dans les tons marron clair.

La recette du fromage à pâte filée,

Il aurait été rapportée en Italie depuis le Moyen-Orient (Israël, Chypre) où l'on fabriquait déjà ce type de fromage. La légende raconte qu'un jeune fromager aurait accidentellement fait tomber du caillé dans de l'eau chaude. En le sortant de l'eau, il s'aperçoit que le caillé peut être étiré sans rompre et que l'on peut lui donner différentes formes. S'il n'y a pas de fromages à pâte filée typique en France, il en existe plusieurs variétés en Italie et autour de la Méditerranée dont certaines bénéficient d'une IGP ou d'une AOP.

2 *Le Caciocavallo Silano*

Ce fromage italien bénéficie d'une AOP depuis 2003. Aujourd'hui fabriqué avec du lait cru de vache, il était à l'origine fait avec du lait de jument. Son nom signifie « cacao a cavale » (fromage sur le dos d'un cheval) car 2 fromages étaient suspendus de part et d'autre d'un bâton comme des deux cotes d'une selle.

3 *la Burrata*

Burrata signifie « beurré » en italien. Ce fromage au lait de vache est né dans la région des Pouilles (notamment dans la ville d'Andria) au début du XXe siècle. Un agriculteur italien qui ne souhaitait pas gâcher ses invendus de la veille eut l'idée de farcir les restes de morceaux de fromages avec de la crème et d'emballer le tout dans des feuilles de jonc. La burrata est donc une sorte de mozzarella au cœur de crème. Ce qui fait que, lorsqu'on la coupe, l'onctuosité est de rigueur. La boule est souvent « fermée » par des feuilles de jonc vertes et conservée dans son petit-lait ou de l'eau salée.

La Burrata di Andria (Italie) bénéficie d'une IGP depuis 1976. elle est fabriquée avec du lait et de la crème pasteurisés de vache.

4 *La scamorza*

Appelée également mozzarella « passita » (fanée), la Scamorza est un fromage au lait de vache ou de bufflonne à pâte filée produit dans le sud de l'Italie. La scamorza est modelée à la main sous la forme de deux boules collées l'une à l'autre affinée une quinzaine de jours. Elle est pendue par une corde durant son affinage. D'où son nom, tiré de « scamorzare » (décapiter en italien). Sa consistance est proche d'une pâte mi-cuite et son goût est noisette.

La scamorza garde le côté pâte filée de la mozzarella quand on la sépare à la main. Il existe deux variétés : nature (aspect extérieur jaune pâle) ou affumicata (fumée) (aspect extérieur marron).

La scamorza peut se consommer fraîche, fondue ou grillée.

Visuels



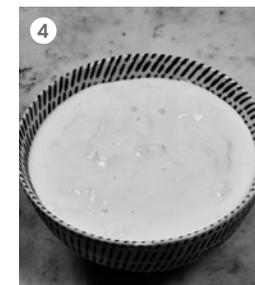
Affumicata



Caciocavallo silano



Burrata



Scamorza



LA MOZZARELLA *di Bufala Campana AOP**

UN FROMAGE D'EXCEPTION

- ◆ Ce fromage à pâte filée a d'abord bénéficié d'une IGP en 1981, puis a obtenu une AOP (appellation d'origine protégée) en 1996, ce qui garantit un produit élaboré selon les techniques traditionnelles définies dans le cahier des charges du label, et dont le lait exclusivement de bufflonne provient de quatre régions d'Italie du Sud (la Campanie, le Latium, les Pouilles et la Molise) et d'une partie des provinces de Benevento, Rome, Naples, Frosinone, Latina, Foggia et Isernia.
- ◆ Le lait de bufflonne est plus riche en protéines, graisses et calcium que le lait de vache ou de brebis. L'absence de caroténoïdes dans sa composition lui procure sa couleur blanc porcelaine typique de la Mozzarella di Bufala Campana AOP.
- ◆ La Mozzarella di Bufala **Campana DOP** est un fromage contenant peu de lactose et de cholestérol. C'est une excellente source de protéines à haute valeur biologique, accompagnées d'un apport en graisses modéré. De plus, ce fromage apporte de grandes quantités de calcium et de phosphore et de vitamines.

LA BUFFLONNE ET SON LAIT

- ◆ Originaire des contrées chaudes et humides de l'Inde, Le buffle fut introduit en Italie au VIIe siècle pour travailler dans les marais du sud de Naples et dans les marais-pontins, région marécageuse du Latium.
- ◆ Mais ce n'est qu'au XVe siècle que remontent les « bufalare », ces bâtiments caractéristiques construits en dur, à la forme circulaire avec une cheminée centrale. On y travaillait le lait pour fabriquer les différents fromages du terroir : « provole », « cacciocavalli », mais aussi du beurre, de la ricotta et bien évidemment les mozzarelles de bufflonne.
- ◆ Le buffle pèse en moyenne 500 kilos. La femelle (bufflonne ou bufflesse) donne naissance à un seul petit (les cas gémellaires sont rares) et sa période de gestation est d'environ 10 mois, pour une lactation de 270 jours. Les petits pèsent entre 35 et 40 kg à la naissance.
- ◆ La bufflonne (ou bufflesse) est la deuxième productrice de lait de la planète avec 13 % du lait collecté loin derrière la vache (83 %) mais devant la chèvre (2 %) et la brebis (1 %).

* La mozzarella de bufflonne AOP



LA MOZZARELLA

*nella cucina**

UNA STORIA ITALIANA

Longtemps en Italie,

le fromage fut considéré comme un aliment de pauvre qui n'avait donc pas sa place sur les tables bourgeoises. Les choses vont récemment évoluer et la mozzarella, parce qu'elle ne possède pas de croûte et que son odeur est modérée, sera l'un des premiers fromages à prendre place dans les repas bourgeois. D'autant plus que le fromage est alors souvent consommé assaisonné (avec des lamelles de truffes pour la mozzarella par exemple) ou cuit, explique Alberto Capatti et Massimo Montanari dans « la cuisine italienne, histoire d'une culture » (Le Seuil, 2002).

Alors que l'usage du fromage en cuisine reste rare en France,

Allemagne et Angleterre, il se développe rapidement en Italie.

L'association du parmesan et des pâtes en est un bon exemple.

Si nous, Français sommes éduqués au goût frais

et moelleux de la Mozzarella et avons un goût naturel pour le fromage en général, nous ne la consommons pas de la même manière que nos amis Italiens.



En France,

nous la consommons majoritairement dans nos salades durant l'été et pour l'hiver dans nos plats chauds en pizza ou gratins par exemple. En Italie, la mozzarella se consomme seule, avec juste un filet d'huile d'olive, accompagnée de jambon de parme ou de tomate. Parfois chaude, poêlée avec des tomates. Mais également en antipasti, frite, sur des bruschetta avec des pâtes ou sur une pizza.

ISPIRAZIONE

*usi e accordi**

DIVERS USAGES

Aujourd'hui, en Italie, la Mozzarella est le fromage le plus consommé et il se déguste de multiples façons aussi bien à chaud dans les gratins, lasagnes, pizza, bruschettas, à froid dans les salades et antipasti mais aussi se déguste seule.

Un fromage qui s'associe à tous les plats ! Elle est donc l'indispensable de tous les plats chauds ou froids quelle que soit la saison.

Astuce

Solide lorsqu'elle est utilisée à froid, la mozzarella apporte beaucoup de fraîcheur et un petit goût lacté au plat. Utilisé à chaud, c'est son côté fondant et onctueux qui est alors privilégié.

*Inspiration, les usages & accords

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

SES ACCORDS CULINAIRES



Les fruits

Melon, pêche, figue, mangue, pomme, citron



Poissons

saumon fumé, crevette, anchois



Charcuterie

Jambon cru (Aoste, Parme, Speck, pancetta...)



Contraste moelleux/ croustillant

Croûtons, chips de légumes, tuile de parmesan...



Herbes fraîches et salades

basilic, roquette, ciboulette, coriandre, menthe, ail



Épices

câpres, sel, poivre, piment d'Espelette



Les classiques

tomate, basilic, huile d'olive



Légumes crus ou cuits

Tomate, concombre, avocat, asperge, courgette, olive, poivron, fenouil, céleri, aubergine, artichaut, fève



Vins et boissons

bière blanche, vin blanc pétillant, vin blanc sec ou demi-sec, vin rosé, vin rouge fruité, thé (darjeeling, bro song ou ben shan), jus de fruits rouges, jus de rhubarbe, cidres



LA FAMEUSE *salade Caprese*

Cette salade d'apparence très simple possède une histoire des plus originales puisqu'elle n'a pas été créée pour un Italien mais pour un ancien roi d'Égypte.

Après un coup d'État militaire dans son pays en 1952, le roi Farouk d'Égypte est contraint de s'exiler en Italie. A Capri, il séjourne à l'hôtel Gatto Bianco. Un jour il demande qu'on lui serve un plat très frais. Le chef improvise alors une salade avec de la tomate, de la mozzarella, du basilic et un filet d'huile d'olive. La salade Caprese est née !

Suite à cet évènement, la salade deviendra populaire dans toute l'Italie et très vite dans le monde entier.

Bien que la composition de cette salade soit très simple, tout est étudié pour lui donner un supplément d'âme. Ainsi, la présentation originale de la salade se fait soit en rosace soit en ne découpant qu'en partie la tomate puis en insérant dans les interstices les tranches de mozzarella et le basilic.

Les couleurs de cette salade sont également étudiées afin de rappeler les couleurs du drapeau italien. Ainsi on retrouve le rouge pour la tomate, le blanc pour la mozzarella et le vert pour le basilic.



CONSIGLI *e ricette**

LES USAGES À FROID



◆ Salade caprese

- ◆ Sur une tartine, accompagné de tomate, d'anchois et d'huile d'olive.
- ◆ Nature avec juste un filet d'huile d'olive et du pain frotté à l'ail
- ◆ Coupé en petits dés pour accompagner un gaspacho
- ◆ Simplement entouré de délicieuses lamelles de jambon de parme.
- ◆ Simplement servi avec un mélange de miel et de gingembre.

Mohamed Cheikh,

chef exécutif du Drugstore Champs-Élysées mixe de la mozzarella avec de la poudre de tomate, puis faire prendre le tout avec de la gélatine dans des 1/2 sphères en silicone.

Elles seront servies accompagnées de courgettes et de copeaux de parmesan.

À NAPLES *la mozzarella*

in carrozza est préparée avec des anchois et de la mozzarella entre deux tranches de pain, trempée dans l'œuf et la farine puis frite.



CONSIGLI *e ricette**

LES USAGES À CHAUD



- ◆ La mozzarella est un des ingrédients de base de la pizza
- ◆ la bruschetta est une tartine chaude composée de mozzarella et de tomate.
- ◆ On retrouve également la mozzarella dans les paninis, lasagnes, cannelloni, le risotto, les pâtes ou également dans un cake.
- ◆ Panée et frite - Les arancinis sont des boulettes de riz frites dont le cœur est constitué d'une bille de mozzarella.

Pierre-Henry Morel, du restaurant Les Magnolias au Perreux-sur-Marne propose un siphon de mozzarella accompagné d'une prune japonaise saumurée « Umeboshi » et d'un curable sésame-noisette.

Mohamed Cheikh, chef exécutif du Drugstore Champs-Élysées propose lui de servir un siphon de mozzarella accompagné d'un granité d'eau de tomate, d'une gelée de tomate, de tomates confites, de pignon de pin d'olives et de crevette.

Matthieu Salès, chef de la Cuisinière Lyonnaise à Paris sert de délicieux cromesquis composés de mozzarella panée et frite.



LESSICO

*Mozzarella**

BUFALARE

bâtiments de forme circulaire où était traditionnellement fabriquer le fromage réalisé à partir du lait de bufflonne.

BUFFLESSE

autre nom donné à la femelle du buffle.

FILAGE

Ajout d'eau chaude et malaxage du caillé pour lui donner une texture filante.

MALAXAGE

Action servant à étier les fibres des fromages afin d'obtenir une texture uniforme.

MASTELLI

Récipient en bois dans lequel on verse de l'eau bouillante sur le caillé lors de la fabrication de la mozzarella de bufala campana AOP.

SAUMURE

Mélange d'eau et de sel.

SPINO

Outil servant à découper le cailler lors de la fabrication de la mozzarella de bufala campana AOP.

* Lexique mozzarella



Passione per la qualità, dal 1882*

RETROUVEZ TOUTE LA GAMME SUR

www.galbani-professionale.fr

LACTALIS CONSOMMATION HORS FOYER

Les Placis 35230 Bourgbarré Cedex - Tél. 02 99 26 64 79 - Fax. 02 99 26 63 63