

MOZZARELLA

Appellation

La mozzarella tire son nom d'une étape particulière de son cycle de production. Après l'étape du filage la pâte est « mozzata », c'est-à-dire « coupée » en morceaux commercialisables.

Le mot « mozzarella », féminin en italien comme en français, est parfois francisé en mozzarelle mais l'appellation exacte est mozzarella di Bufala Campana protégée par le label de qualité STG (Specialità tradizionale garantita) depuis 1998. De nos jours, la mozzarella est majoritairement fabriquée hors d'Italie avec du lait de vache et non de bufflonne.

Le nom mozzarella n'a pourtant jamais été déposé

Fabrication

C'est un fromage frais à pâte filée de saveur douce et acidulée produit traditionnellement en Italie⁴ dans les régions de Campanie, Pouilles, Basilicate, Calabre, Abruzzes, Molise, Marches et dans le sud du Latium.

C'est un fromage à base de lait de bufflonne ou de lait de vache, à pâte filée, d'un poids moyen de 400 à 800 g. Il est fabriqué à base de lait de bufflonne principalement dans la région de Campanie et dans les environs. Il faut environ dix litres de lait pour produire un kilogramme de fromage.

Seule la mozzarella de bufflonne dispose de l'appellation d'origine protégée DOP (Denominazione di Origine Protetta). Elle porte le nom de Mozzarella di Bufala Campana.

La particularité de la mozzarella est d'être un fromage à pâte filée. Le lait est d'abord emprésuré. Le caillé obtenu est découpé puis trempé dans de l'eau très chaude (80-90°). Il est alors filé : le filage consiste à soulever et à tirer la pâte à plusieurs reprises, en s'aidant d'une écuelle et d'un bâton, jusqu'à ce que l'on obtienne un mélange filant et homogène. Après avoir été soumise au filage, elle est « mozzata », c'est-à-dire « coupée » pour lui donner la bonne dimension. Lorsqu'elle est coupée à la main cela laisse une empreinte caractéristique.

Depuis des siècles, les élevages de bufflonnes se trouvent en Campanie, importés par les Lombards, pour la plupart dans la province de Caserta (par exemple la mozzarella d'Aversa est réputée), mais aussi vers Paestum et Battipaglia.

Consommation

Elle peut se consommer nature, crue ou cuite, et entre dans la composition de nombreuses recettes de salades, pâtes, pizzas, etc.

Il existe un très grand écart de qualité et de saveur entre la production artisanale et industrielle⁶. La mozzarella traditionnelle n'est faite qu'avec du lait de bufflonne, tandis que les fromageries industrielles utilisent aussi bien du lait de bufflonne que du lait de vache.

Le goût de la mozzarella varie en fonction de sa qualité, allant de l'insipidité totale jusqu'au goût très prononcé de lait fermier en passant par de subtils arômes de noisette.

La mozzarella artisanale doit être consommée très rapidement après sa fabrication, idéalement le jour même.

La mozzarella est le fromage le plus consommé en Italie, présent sur les tables de six Italiens sur dix.

Boulettes de viande à la mozzarella

Ingrédients (4 personnes)

400g de bœuf et chair à saucisse
50g de chapelure
Sel et poivre
Ail en poudre
1 œuf
10 cl de lait
Persil haché
8 petites boules de mozzarella
200g de sauce tomate

Préparation

Étape 1 :

Mélanger tous les ingrédients à la main et former une boule.

Étape 2 :

Aplatir avec la paume de la main et déposer une bille de mozzarella au centre. Replier, former une boule.

Étape 3 :

Dans une sauteuse, verser la sauce tomate et déposer les boulettes de viande.

Étape 4 :

Laisser cuire 15 à 20 minutes.