

LES FROMAGES ITALIENS



Livre blanc N° 2

Passione per la
MOZZARELLA**



Passione per la qualità, dal 1882*

Mozzarella

la fraîcheur à l'italienne

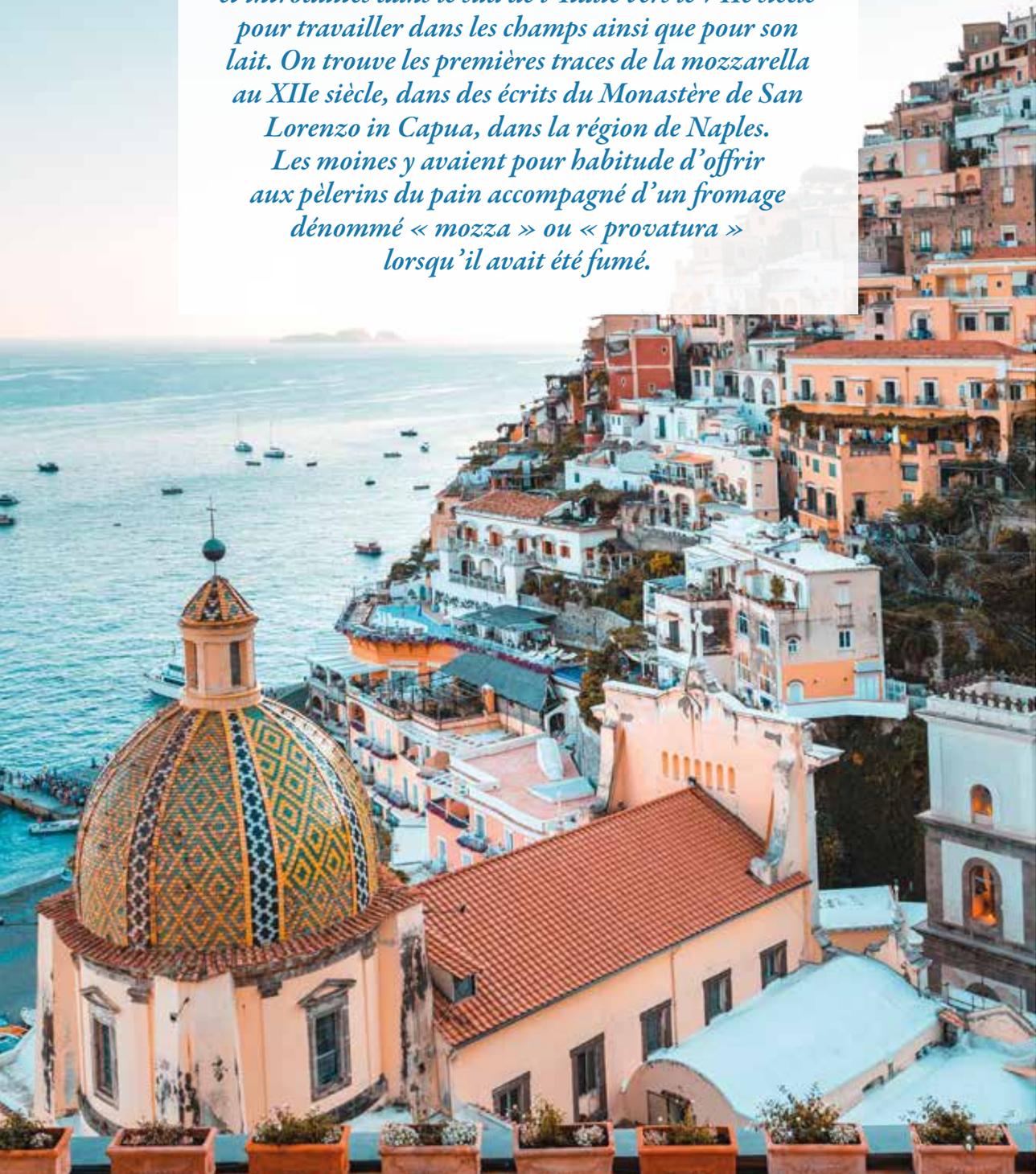
La mozzarella est un fromage à pâte filée au lait de vache ou de bufflonne. Le terme « mozzarella » provient du verbe italien « mozzare », qui fait référence à la coupe manuelle du fromage entre le pouce et l'index lors de sa fabrication. Il n'existe en France aucun fromage à pâte filée, cependant cette 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 XIIIe 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 présentée 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 XVII^e 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

En 1861, Édouard Charbon 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'énormes matefaims 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. »

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.



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 di 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 légèrement acide pour un produit obtenu par fermentation lactique ou citrique. Son odeur évolue de neutre à lactique. Elle se conserve dans son petit-lait ou de l'eau légèrement salée.

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



TRESSÉS
(perles ou cerises)
de 5 à 10 g



TRANCHES
de mozzarella

Des billes de fromage utilisées en salade aux mozzarellas tressées à partager, 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 kg maximum.

Galbani, n°1 en Italie

Au XVI^e siècle, on trouvait déjà des recettes à base Mozzarella. La Mozzarella Galbani accompagne les italiens autant dans leurs plats chauds que froids, mais aussi salés ou sucrés !

En 1956, Galbani lance sur le marché **la mozzarella Santa Lucia**. À cette époque, la mozzarella était enveloppée dans **des feuilles de jonc**.

En 1965, Galbani innove : elle est la première marque à employer **des sachets remplis de liquide pour préserver la fraîcheur de la mozzarella plus longtemps**. Une mozzarella conditionnée ainsi peut rester fraîche pendant des semaines. 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. Tellement que les italiens l'appellent « **l'or blanc** » (« oro bianco ») !

Aujourd'hui, 3 heures sont nécessaires pour passer du lait frais de la vache, à cette boule de fromage frais tant aimée par les italiens. Une boule de 125 g de Mozzarella Galbani est constituée de **8 verres de lait frais, ce qui correspond à presque un litre de lait !**

PROCESSO di fabbricazione*

LAIT DE VACHE
+ ACIDE CITRIQUE ET
DES COAGULANTS



CAILLAGE



EGOUTTAGE



MOULAGE
EN BLOCS



FILAGE



MOULAGE



MOZZARELLA



*Processus de fabrication

SECRET DE FABRICATION

♦ 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 est 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** rectangulaires 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**.

Le saviez-vous ?

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

♦ 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.



FAMIGLIE di mozzarella*

UN SAVOIR-FAIRE MÉDITERRANÉEN

La Fior Di Latte

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

La Mozzarella nella mortella

C'est un fromage à pâte filée 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 Myrte, une plante sauvage du sud de l'Italie**.

La Fumicata au Affumicata, la mozzarella fumée ①

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

Elle 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 fromage 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.

Le Caciocavallo Silano ②

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 « cacio 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 côtés d'une selle.

La Burrata ③

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 XX^e 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**.

La scamorza ④

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



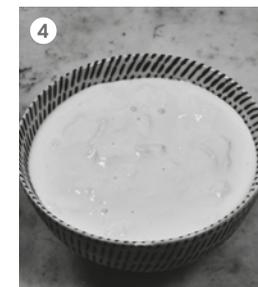
Affumicata



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 (Indication Géographique Protégée) 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 (16,2 g/100 g), graisses (20 g/100 g) et calcium (320 mg/100 g) que le lait de vache ou de brebis. L'absence de caroténoïdes dans sa composition lui procure sa couleur blanc porcelaine typique. La Mozzarella di Bufala Campana AOP est un fromage contenant peu de lactose (245 mg/100 g) et de cholestérol. De plus, ce fromage apporte de grandes quantités de calcium, 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 VII^e 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 XV^e 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.
- ◆ 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 - "DOP : Denominazione di origine protetta"



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).



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, la Mozzarella est le fromage le plus consommé et il se déguste de multiples façons aussi bien à chaud qu'à froid. 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.

Chiffres

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

*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



Herbes fraîches et salades

Basilic, roquette, ciboulette, coriandre, menthe, ail



Poissons

Saumon fumé, crevette, anchois



Charcuterie

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



Contraste moelleux/ croustillant

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



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



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



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.



Le saviez-vous

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 fait 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.

Matthieu Salès

« Membre de l'International Club des Toques Blanches, sert de délicieux Arancini Di Riso (Cromesquis) à la cuisinière Lyonnaise à Paris. »

CROQUETTES

de mozzarella

PAR L'INTERNATIONAL-CLUB LES TOQUES BLANCHES



RECETTE SALÉE

Pour 8 couverts



30 min.



Prix.



Difficulté.

INGRÉDIENTS

- 24 Mini billes de mozzarella di latte di Bufala Galbani Professionale
- Farine 50 g
- 2 œufs (entiers)
- Mie de pain tamisée 150 g
- Coulis de tomate 50 cl
- Basilic
- Sel fin
- Poivre moulu

DÉROULER

- ◆ Sécher les billes de mozzarella.
- ◆ Les paner à l'anglaise en les passant dans la farine, puis dans l'œuf battu et enfin dans la mie de pain tamisée.
- ◆ Les rouler bien serrées afin que cette « coque » soit étanche lors de la cuisson.
- ◆ Passer une seconde fois dans l'œuf battu et la mie de pain tamisée.
- ◆ Les rouler à nouveau entre les mains afin de bien faire tenir la panure et les réserver.
- ◆ Plonger les croquettes dans un bain de friture à 180 °C jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées et croustillantes.
- ◆ Servir avec un coulis de tomate un peu relevé et additionné de basilic ciselé, ou en garniture d'accompagnement.



Yann Dayer - Pizzeria Angello, Rennes (35)

LESSICO

Mozzarella*

BUFALARE

bâtiments de forme circulaire où était traditionnellement fabriqué 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 étirer 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 caillé 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