

MOZZARELLA DI BUFFALA



Généralités :

La mozzarella est un fromage, mais plus encore une spécialité qui se consomme aussi bien froide que chaude. Elle se présente sous la forme d'une boule de fromage filandreux que les Italiens adorent consommer telle quelle agrémenté d'un filet d'huile d'olive. Originnaire du sud de l'Italie et plus précisément des régions du Latium et Campanie, La Mozzarella est aujourd'hui mondialement connue. La légende raconte que la première Mozzarella fut faite par accident, lorsque du lait caillé tomba dans un seau d'eau chaude. On trouve donc les premières traces de ce fromage au XII^e siècle mais c'est en réalité au XVI^e qu'elle connaît un réel succès avec sa cotation aux bourses de Naples et de Capoue. Aujourd'hui elle fait partie des fromages les plus vendus au monde !



Bufflonne



* Petit lait ou lactosérum

Qu'est ce que le petit lait ou Lactosérum

Le lait est composé de plusieurs nutriments, dont de l'eau, des vitamines, des glucides et deux protéines : 80 % de caséine et 20 % de lactosérum. Le lactosérum est la partie liquide translucide du lait qui reste après la fabrication du fromage, après la coagulation et le retrait du caillé.

Caractéristiques

- Type de pâte : fromage à pâte molle sans croûte fraîche
- Texture : Filandreuse, crémeux et onctueux
- Fabriquée avec du lait de Bufflone

Conservation

+4°C

Commercialisation

- La mozzarella DI Bufala bénéficie de l'AOP (appellation d'origine protégée); ou DOP en Italie (Une denominazione di origine protetta)
- Saison de consommation optimale : Printemps / été
- Généralement vendue en pot ou en sachet dans un mélange de petit lait * et d'eau.

Les applications culinaires

- Se consomme froid ou chaud
- Associations des saveurs :
Olive noire, pancetta, basilic, melon, huile d'olive, tomate ...
- Suggestions de plats:
Tarte fine aux poivrons mozzarella et chorizo
Filet mignon farçi à la mozzarella et aux tomates confites
Pizza mozzarella et truffes
Aubergines farcies à la mozzarella
Gaspacho à la mozzarella et tapenade
Salade de pâtes conchiglie au basilic et mozzarella...



ATTENTION Il y a Mozzarella et Mozzarella : Lait de vache ou lait de Bufflonne ?

La mozzarella au lait de vache est quant à elle un fromage à pâte filée auquel on donne en Italie le nom de "fior di latte". Non protégée par une AOP, elle peut être produite partout dans le monde. Moins riche en matières grasses et en protéines, elle est un peu moins typée gustativement que la mozzarella AOP au lait de bufflone.

AUTRES SORTES DE MOZZARELLA

Les Bocconi, petites billes de 50g au lait de vache ou de bufflone.

La Treccia, mozzarella tréssée, plus fibreuse et plus élastique.

La Fumica, mozzarella fumée sur de la paille humide, plus forte en goût, couleur marron clair.

La Burrata, fameuse mozzarella de la région des Pouilles. En forme de poche, elle ressemble à s'y méprendre à une mozzarella, jusqu'à ce qu'on la tranche. L'intérieur crémeux rempli de "straciatella", un fromage typique des Pouilles fabriqué avec du lait de vache. Elle est aussi plus fragile et traditionnellement emballée dans des feuilles de jonc, souvent remplacé par un emballage plastifié.

Et enfin **La Scamorza**, "décapité" en Italien. C'est un fromage affiné en suspension sur corde (depuis remplacé par un ruban en plastique pour des raisons d'hygiène); d'où elle tire sa forme de poire, de couleur jaune ou fumée de couleur extérieur marron.

Les italiens la dégustent en tranches épaisses de 1cm, passée sur le grill.

