Il y a *mozza di bufala* & mozza di bufala AOP.

Victime de son succès planétaire, ce fromage frais originaire de la région de Naples fabriqué à partir de lait de bufflone est aujourd'hui très galvaudé jusque et y compris dans sa propre région de production.

En effet, il ne faut pas confondre :

Mozzarella di Bufala

et **Mozzarella di Bufala Campana AOP**

C'EST QUOI LA DIFFÉRENCE ?

La Mozzarella di bufala campana **AOP** est un fromage **FRAIS** à pâte filée, produit **exclusivement** avec du lait **frais** de bufflone, provenant **exclusivement** de la zone d'origine.

La Mozzarella di bufala campana NON AOP peut être produite avec du lait d'hiver congelé.

POURQUOI LA VÉRITABLE MOZZARELLE DE BUFFLONNE CAMPANIE AOP EST-ELLE PLUS CHÈRE ET UNIQUE ?

Ce produit est obtenu via un processus de production qui répond à un très sévère cahier des charges. La Mozzarella di bufala campana AOP a obtenu en 1996 l'Appellation d'Origine Protégée, le prestigieux label européen qui reconnaît institutionnellement les caractéristiques organoleptiques et commerciales de ce fromage, dues principalement aux conditions environnementales et aux méthodes traditionnelles de préparation.

La Mozzarella di bufala campana AOP n'est pas seulement un fromage à la saveur unique et aux propriétés nutritionnelles extraordinaires, c'est aussi le symbole du Made in Italy, connu et apprécié dans le monde entier.

UNE CONFUSION SOIGNEUSEMENT ENTRETENUE

La véritable Mozzarella di bufala élaborée exclusivement à partir de LAIT FRAIS de Bufflone et liée 100% à sa zone géographique d'appellation est un produit tellement contrôlé que beaucoup, y compris ceux qui décident de la défendre sont tentés d'entretenir la confusion sur ces deux points majeurs.

Cette matière première de grand prix devient rare et précieuse pendant la période estivale au moment où la demande est la plus forte et les producteurs élaborent une mozzarelle à partir de lait de bufflonne congelé l'hiver (NON AOP).

UNE PRODUCTION CONFIDENTIELLE

La vraie Mozzarella di bufala campana AOP est produite par une centaine de micro- entreprises artisanales qui vendent essentiellement localement et une vingtaine de PME qui peuvent répondre aux marchés importants, en Italie et à l'international.

le tableau ci-dessous résume bien les chiffres du secteur.

Tabella 5: Produzione (t) di mozzarella per tipologia (2003-2007)

Prodotto	2003	2004	2005	2006	2007	2007/2006 (%)	2007/2003 (%)	
Mozzarella vaccina	**251.550**	**239.850**	**231.460**	**223.350**	**223.600**	**0,1**	**-11,1**	▶ Fior di latte
Mozzarella di bufala	**39.750**	**40.650**	**42.840**	**46.650**	**48.500**	**4,0**	**22,0**	
Mozzarella di bufala campana	*28.230*	*27.630*	*29.645*	*33.850*	*35.500*	*4,9*	*25,8*	▶ AOP
Mozzarella con latte di bufala e misto	*11.520*	*13.020*	*13.195*	*12.800*	*13.000*	*1,6*	*12,8*	
Totale	**291.300**	**280.500**	**274.300**	**270.000**	**272.100**	**0,8**	**-6,6**	

Fonte: Consorzio per la tutela del formaggio Mozzarella di Bufala Campana DOP

LA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANAAOP

La Mozzarella di bufala campana AOP, c'est "les premiers grands crus classés à Bordeaux" par rapport à Bordeaux. Le TOP DU TOP.

Fabrizio Ferrara du Caffée dei Cioppi, un des meilleurs restaurants italiens de Paris, qui évidemment l'utilise beaucoup, déclare :

« J'ai goûté des centaines ou des milliers de mozzarelles et il y a une vraie différence avec la mozzarelle AOP. La Mozzarella di bufala campana *faite artisanalement a des parfums incroyables, des goûts plus complexes, plus intéressants. On sent le terroir.*
Je ne la touche pas, je la garde comme elle est mais je la marie avec des choses différentes selon les saisons. Je lui propose des rencontres inédites. En ce moment avec des légumes verts (petits pois, fèves) à peine cuits.
Je l'adore avec l'aubergine violette à la poële. Une délicieuse huile d'olive, de la fleur de sel, un peu de roquette, du basilic. C'est juste parfait !
J'adore sa pureté ! "

COMMENT S'Y RETROUVER ?

Ce n'est pas compliqué.

Il faut juste vérifier que le logo soit bien présent sur l'emballage.

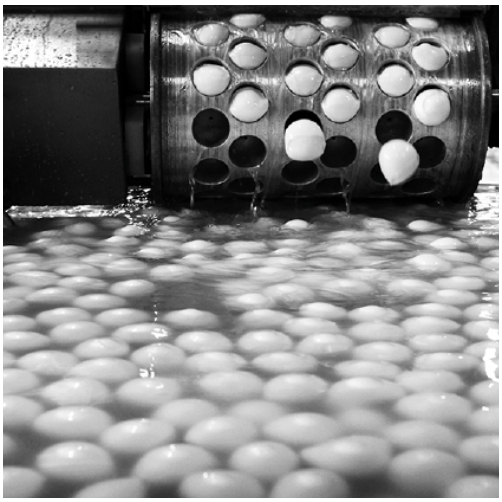
Sans ce logo, cela n'est pas une mozzarella de bufflonne de Campanie AOP faite dans les règles de l'art au lait frais.

LA MOZZARELLE DE BUFFLONNE CAMPANIE AOP À LA CONQUÊTE DE LA FRANCE.

La France est un des marchés référents pour ce produit unique et très haut de gamme qu'est la véritable Mozzarella di bufala campana AOP

La saveur unique et exceptionnelle de ce grand produit de terroir en fait un partenaire idéal de la grande restauration.

SERVIR LA MOZZARELLA DI BUFALA AOP.



- L'ennemi de la mozzarella di bufala campana AOP est le réfrigérateur et le froid. Pour exprimer ses arômes, la mozzarella doit être dégustée à température ambiance (20°C), ce qui suppose de la sortir longtemps avant du frigo ou de la faire réchauffer doucement dans son petit lait.

- Pour avoir la mozzarella fraîche en France, il faut l'acheter le jeudi (elle a été faite le mardi).

- La mozzarella est bien un fromage peu calorique.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le lait de Bufflonne est très différent du lait de vache.

« Les buffles d'Asie (Bubalus bubalis) appartiennent à la famille des bovidés comme les vaches. Plusieurs sous-espèces ont été domestiquées notamment en Asie, en Roumanie, en Yougoslavie, en Egypte, au Brésil et en Italie où elles ont été introduites au 15e siècle pour travailler dans les rizières de la plaine du Pô. La bufflonne ou bufflesse (femelle du buffle) y est élevée pour son lait qui est utilisé principalement pour la fabrication de la Mozzarella di Bufala Campana.

Après 315 jours de gestation, les petits bufflons naissent à un poids moyen de 35 à 40 kilos. Les mâles sont soit engraissés pour la viande, soit vendus comme reproducteurs tandis que les femelles sont gardées pour renouveler et agrandir le cheptel. Elles entrent en lactation à leur premier vêlage vers trente mois. Adulte, vers l'âge de quatre ans elles pèsent entre 600 et 650 kilos. "

Pour faire un kilo de Mozzarella di bufala AOP, il faut 4 litres de lait (quand il faut 7 litres du lait de vache)

Le seul additif qu'on ajoute au lait de bufflonne est le petit lait de la veille, ce qui explique les goûts diversifiés des différents terroirs :

- Plus doux dans le Salerno
- Plus corsé dans la région de Caserta

Une bufflonne donne environ 15 litres de lait par jour, soit moitié moins qu'une vache. De l'âge de deux ans et demi à plus de dix ans, chaque bufflone produit en moyenne 1800 à 2000 litres de lait sur 270 à 300 jours, il est riche en comparaison avec le lait de vaches : 42 g/l de matière protéique (+33%), 78 à 80 g/l de matière grasse (+ 97%), 2.03 mg/l de calcium (+62%), 0.20 mg/l de magnésium (+67%), 0.60 mg/l de vitamine A +62%), 22mg/l de vitamine C (+22%).

QUAND LES PLUS GRANDS CHEFS LAISSENT PARLER LEUR CREATIVITE

Bertrand Grébaud, Restaurant Septime (à gauche) et Fabrizio Ferrara, Restaurant Caffe Dei Cioppi (à droite).

Poulette du Patis / Mozzarella /chou grille (B. Grébaud)

Tomates San Marzano/ Gamberi / Ricotta (F.Ferrara)

Asperges / Mozzarella / Vinaigre au saké doux (B. Grébaud)

Risotto / Aubergine Violette / Mozzarella fumée (F.Ferrara)

Tomates San Marzano / Fraise / Mozzarella (B. Grébaud)

LES RECETTES

Fabrizio Ferrara, Restaurant Caffe Dei Cioppi (à droite) nous livre quelques unes de ses recettes.

SOUPE DE TOMATES AUX AGRUMES, RICOTTA DI BUFALA ET CREVETTES ROUGE DE SICILE

Pour 4 personnes
Pour la soupe :
600 gr de tomates type San Marzano / 1 branche de céleri / 1 botte de basilic vert / ½ oignons rouges / 2 gousses d'ail rose de Lautrec / Fleur de sel / Poivre du moulin / 100 gr Huile d'olive extra vierge / 2 citrons (jus) / 3 oranges (jus) / 50 gr de vieux vinaigre de vin (type Xeres)

Garnitures :
400 gr Ricotta di bufala / 12 crevettes rouges de Sicile

Mettre tout les ingrédients dans un saladier et laisser mariner pendant une demi-heure. Passer-les au mixeur et passer au chinois. Réserver au réfrigérateur. Décortiquez les crevettes en laissant la queue et la tête. Déposez-les sur une assiette et assaisonnez-les avec juste sel et huile d'olive. Dans une poêle chaude, faites cuire les crevettes 1 minute de chaque côté. Servir la soupe sur une assiette creuse. Déposer au centre de l'assiette la ricotta di bufala et déposer les crevettes tièdes sur le dessus. Assaisonner avec un tour de poivre et de l'huile d'olive.

RISOTTO AUX AUBERGINES VIOLETTE ET MOZZARELLA FUMÉE DI BUFALA CAMPANA DOP

Pour 4 personnes
300 gr de riz carnaroli ou vialone nano / 3 aubergines violette / ½ oignon blanc / 3 gousses d'ail rose / 50 gr de vin blanc / 100 gr de beurre / 100 gr de parmesan / Fleur de sel / Poivre de moulin / 1 citron (jus) / 250 gr de mozzarella di bufala fumée / 2 l de bouillon de volaille

Prechauffer le four à 220°C. Couper les aubergine en 4 et posez-les sur une plaque à rôtir, assaisonnez-les avec huile d'olive, sel et poivre et mettez au four jusqu'ils deviennent bien colorées. Une fois cuites, mixer le tout. Dans une casserole faites chauffer 20 gr de beurre avec un peu d'huile d'olive et l'oignons ciselé et l'ail en chemise. Mettez le riz, laissez nacrer et déglacez au vin blanc. Une fois évaporé, ajouter du bouillon de volaille à hauteur. Remuez souvent et rajoutez du bouillon jusqu'à le 14ème minute de cuisson. Ajouter maintenant la purée d'aubergine et mélangez. Une fois que le riz reprend l'ébullition, retirez du feu et ajoutez le restant du beurre, le parmesan, le jus de citron et assaisonnez de sel et de poivre. Dressez le risotto sur une assiette et posez sur le dessus une tranche de mozzarella fumée. Assaisonnez la mozzarella d'un tour de poivre et un filet d'huile d'olive extra vierge.

CAPONATA A LA SICILIENNE

Pour 6 personnes
Burrata di Andria ou Mozzarella di bufala Campana DOP, caponata à la sicilienne, roquette et basilic / Burrata di Andria ou Mozzarella di bufala Campana DOP, caponata alla siciliana, rucola et basilico / 6 burrata de 125 gr ou un grosse burrata de 500gr / 2 aubergines / 3 branches de céleri / 100 gr d'olives vertes de Sicile de préférence / 1 oignons blanc
100 gr de tomate en conserve / 1 cuillère à café de sucre semoule / 3 cuillères à soupe de vieux vinaigre de vin (type Xerès) / Huile d'olive extra vierge / Quelques feuilles de basilic

Taillez les aubergines en morceaux. Les faire dorer dans une poêle avec l'huile d'olive, les oignons, le sucre et le sel. Déglacez au vinaigre. Ajoutez le céleri branche- le taillez finement, les olives dénoyautées et faire cuire 5 minutes. Ajoutez la sauce tomate. Cuire à feu doux pendant 15 min. Débarrassez et servir froid avec du basilic. Positionnez la caponata au centre d'une assiette, ajoutez la roquette sur le dessus et posez la burrata ou mozzarella. Assaisonnez à nouveau avec sel, poivre et huile d'olive.

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, POIVRONS ROUGES RÔTIS, HUILE AUX ANCHOIS

Pour 6 personnes
6 Mozzarella di bufala (à température ambiante) / 3 poivrons rouges / 100 gr de roquette
15 filets d'anchois à l'huile d'olive / 2 gousses d'ail rose de Lautrec / Sel, poivre / Quelques feuilles de basilic vert / Huile d'olive extra vierge (fruité)

Préchauffez le four à 270°C. Positionnez les poivrons rouges sur une plaque avec du papier sulfurisé (cuisson). Cuire les poivrons jusquà ce qu'ils deviennent noirs. Débarrassez-les dans un récipient et couvrez-les avec un couvercle ou du film alimentaire. Laissez-les tiédir. Positionnez les poivrons sur une planche à découper, enlevez la peau et les pépins qui se trouve à l'intérieur. Dans une poêle, faites chauffer à feu très doux l'huile d'olive extra vierge, les anchois et les gousses d'ail rose. Une fois que les anchois ont fondu, débarrassez-les dans un récipient. Dans une assiette de présentation, mettez la roquette, les poivrons, la mozzarella di bufala, quelques feuilles de basilic vert et assaisonnez le tout avec l'huile aux anchois, peu de sel et un tour de poivre du moulin.

LE PARTENAIRE DE LA MOZZARELLE : LA TOMATE SAN MARZANO

Le Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP est la "reine des tomates» et donc de l'«or rouge italien».

Elle est unique et typique de par sa forme, sa couleur, son parfum, sa saveur, ses qualités pour la santé, sa polyvalence et sa simplicité.

C'est un aliment pauvre mais riche en propriétés organoleptiques, adapté aux exigences des temps modernes. La tomate est cultivée et transformée dans 41 communes des provinces de Salerne, Naples et Avellino. L

Le Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino, labellisée AOP en 1996, a été redécouverte grâce à l'action de protection et de valorisation du Consortium et grâce à son succès auprès des cuisiniers du monde entier.

www.mozzarelladop.it
www.consorziopomodorosanmarzanodop.it

AVEC LA CONTRIBUTION DU

MINISTÈRE DES POLITIQUES AGRICOLES, ALIMENTAIRES ET FORESTIÈRES

COMMISSAIRE AD ACTA EX AGENSUD

SERVICE DE PRESSE
VIZIOZ COMMUNICATION
28 AVENUE DE SUFFREN - 75015 PARIS
01 47 34 40 60
contact@bvizioz.com
www.bvizioz.com
Suivez nous sur Facebook
et sur Twitter @bvizioz