

Mozzarella Viva Italia!

Deux des dix produits au lait de vache que nous avons testés ont été fabriqués en Italie. Est-ce le fruit du hasard si ce sont aussi les préférés des dégustateurs?

Si, dans nos contrées, le parmigiano a troqué son véritable nom pour celui de parmesan, la mozzarella arbore fièrement ses consonances vert-blanc-rouge. Une différence qui ne la pénalise pas, bien au contraire: selon une statistique publiée cette année par l'Union suisse des paysans, elle serait le fromage préféré des Helvètes, coiffant au poteau le gruyère, le tilsit et même l'emmental, des spécialités autochtones pourtant fort appréciées.

Que ce soit seule, accompagnée de tomates bien mûres et de basilic, ou gratinée sur un plat d'aubergines, chacun en a mangé l'an dernier 2,5 kilos, ce qui représente tout de même 12% de la consommation annuelle de fromage.

Une différence de poids

Les mozzarelle au lait de vache vendues dans le grand commerce offrent-elles les qualités gastronomiques que l'on peut attendre de ce produit typique? C'est ce que nos confrères de l'organisation des consommateurs tessinoise (ACSI) ont voulu savoir. Pour ce faire, nous avons confié l'examen de dix mozzarelle industrielles à trois dégustateurs entraînés. En parallèle, le laboratoire a vérifié quelques critères de conformité.

Alors, verdict? C'est au niveau des sens que tout se joue!

Les analyses de laboratoire n'ont en effet révélé que peu de différences entre les dix échantillons. La mozzarella Qualité & Prix de Coop a toutefois échoué à l'épreuve de la balance. Avec un poids égoutté de 119 grammes au lieu des 150 indiqués sur l'emballage, elle est non conforme à la loi, qui tolère une différence de 4,5% au maximum.

Parfum, saveur et consistance

La réglementation en vigueur stipule également que ce fromage frais doit être fabriqué à partir de lait entier. Pour le vérifier, le laboratoire a mesuré la teneur en matières grasses des 10 produits, qui obtiennent un sans-faute sur ce plan. Quant à la qualité microbiologique des mozzarelle testées, elle s'est montrée irréprochable, puisque aucun des paramètres n'a dépassé les concentrations réglementaires. Et ce même pour les fromages dont la date de préemption était proche.

D'une mozzarella typique on attend qu'elle ait un parfum de lait et de yogurt, et qu'elle offre une saveur douce, légèrement acidulée, avec des arômes laiteux. Quant à sa consistance, elle doit

être humide et élastique, et surtout pas caoutchouteuse! Le jury – composé de Sara Galeazzi, animatrice de l'émission culinaire *Piatto forte* à la Télévision suisse italienne, Peter Walliser, président de la Société suisse des cuisiniers, et Renato Bontognali, président de l'Association tessinoise des dégustateurs de fromage – a examiné chacun de ces critères en suivant un protocole très précis.

Le goût du Sud

Dans l'ensemble, les dégustateurs émettent un jugement assez positif, puisqu'ils attribuent une appréciation allant de «assez bon» à «excellent» à huit des dix produits. La mozzarella de Casino est la seule à n'avoir guère convaincu, alors que celle d'Alfredo écope d'un «suffisant». Au final, ce sont les deux seuls produits véritablement italiens – Galbani et Granarolo – qui sortent grands vainqueurs. Doit-on voir là un coup de chance? «Bien sûr que non!» vous répondra tout Italien.

Anne Onidi



Protocole de test sur Frc.ch



La Campanie est le terroir qui a vu naître la mozzarella... et la pizza napolitaine!

Fiche signalétique

La mozzarella traditionnelle de lait de vache est un fromage frais à la pâte filamenteuse et molle, produit originellement en Italie méridionale, et particulièrement en Campanie (capitale: Naples), selon *Formaggi Italiani dalla A alla Z*, ouvrage dédié aux spécialités fromagères italiennes. C'est le seul produit alimentaire italien reconnu par l'Union européenne en

tant que Spécialité Traditionnelle Garantie (STG). La mozzarella de type traditionnel est emballée dans une enveloppe protectrice et commercialisée dans de l'eau éventuellement agrémentée de sel. Ce fromage se conserve jusqu'à trois semaines entre zéro et 4 degrés. En revanche, acheté en vrac, il doit être consommé le jour même de l'achat.

MOZZARELLE AU LAIT DE VACHE: TOUT SE JOUE AU NIVEAU DES PAPILLES

* Le poids mesuré est 20% inférieur à celui indiqué, une différence largement supérieure à la marge d'erreur légale de -4,5%

** Valeurs légales: entre 450 et 549 g / kg. Tous les échantillons sont conformes



GALBANI



GRANAROLO



EMMI



VALGRANDE



LOVILIO



ORO BIANCO



M-BUDGET



QUALITÉ & PRIX



ALFREDO



CASINO

CARACTÉRISTIQUES	Prix au kilo	12 fr. 65	12 fr. 40	13 fr.	11 fr. 60	6 fr. 30	6 fr. 30	6 fr. 30	11 fr. 65	11 fr. 65	6 fr. 40
	Lieu d'achat	Coop	Manor	Coop	Manor	Lidl	Aldi	Migros	Coop	Migros	Casino
	Pays de production	Italie	Italie	Suisse	Allemagne	Allemagne	Allemagne	Allemagne	Suisse	Suisse	Allemagne
MESURES EN LABORATOIRE	Poids mesuré (g) / poids indiqué (g)	158 / 150	128 / 125	152 / 150	123 / 125	125 / 125	128 / 125	119 / 125	119 / 150 *	150 / 150	125 / 125
	Teneur en mat. grasse de l'extrait sec (g / kg) **	453	537	465	508	530	472	516	475	474	517
	Mesures microbiologiques	Conforme	Conforme	Conforme							
DÉGUSTATION		EXCELLENT	EXCELLENT	BON	BON	ASSEZ BON	ASSEZ BON	ASSEZ BON	ASSEZ BON	SUFFISANT	INSUFFISANT