

Fromages italiens

les AOP* s'imposent

Premier pays en Europe pour sa consommation, sa production et la variété de ses fromages, la France n'en est pas moins irrésistiblement friande et avide de fromages italiens. Particulièrement ceux estampillés d'origine protégée, garante d'authenticité et de qualité.

* Appellation d'Origine Protégée

Le centre national interprofessionnel de l'économie laitière (CNIEL) estime la consommation annuelle de fromage en France à 26 kg par habitant en 2010 dont 10 % en restauration. Entre 2008 et 2010 les exportations de fromages italiens ont grimpé de 18% en valeur et 43,7 % en volumes*. L'optimisme est encore de rigueur lorsqu'on entend Anna Chierici, gérante de l'épicerie gastronomique Qualitalia qui travaille en exclusivité avec le célèbre fromager italien Luigi Guffanti, faire le constat que son chiffre d'affaires en fromages italiens ne cesse d'augmenter. Dario Picca, directeur

de Mida, spécialiste dans l'import d'Italie et la distribution en France de produits gastronomiques, témoigne que ce ne sont pas seulement les quantités mais aussi le niveau de qualité et de variété qui a progressé. Fabio Merra, chef propriétaire du restaurant Vino & Cucina sur Nice estime lui aussi que ses clients apprécient davantage de fromages italiens depuis quelques années, ce qu'il explique par l'engouement pour la cuisine italienne, et le nombre croissant d'établissements qui la propose.

Le succès précurseur de la mozzarella

Pour preuve, le succès majeur de la mozzarella, puis de la burrata depuis environ 2 ans. À la fin mars, cette dernière consti-

tuait la meilleure vente de Qualitalia sur l'ensemble de son offre de produits. « *Le plus souvent, elle est servie telle qu'elle mais certains restaurants gastronomiques la cuisinent, par exemple en farce dans les arancini ou les ravioli car elle tient bien à la cuisson* », complète Anna Chierici. Pour autant elle n'a pas supplanté la fameuse pâte filée qui



Crèmes de fromages italiens AOP à cuisiner : Parmigiano Reggiano, Pecorino romano, Castelmagno, et Fossa di Soliano. www.greci.com et blog <http://greci-france.blogspot.fr>



© Consorzio del Parmigiano Reggiano, www.parmigiano-reggiano.it

les outils du fromager



Poignard ou poinçon pour le parmigiano reggiano, extrait de *Les outils du fromager*, de Véronique Chapacou (auteur) et Frédérique Decré (illustratrice), Les Éditions de l'Épure.

continue son petit bonhomme de chemin en haut du hit-parade des ventes de ce fournisseur de restaurants gastronomiques. En 2011, les Français en ont acheté 18 300 tonnes (+18,6 % en valeur). Le cahier des charges pour la Mozzarella di Bufala Campana DOP** prévoit l'utilisation exclusive de lait entier de bufflonne (90% de la production certifiée provient de Caserta et Salerno en Campanie). Les laiteries sont soumises à des contrôles stricts. La mention Mozzarella di Bufala Campana DOP sur les emballages en garantit l'authenticité. La meilleure façon de la consommer est au naturel ou accompagnée de salade, tomates, jambon cru, ou melon blanc. Elle est idéale coupée en dés dans une salade de pâtes, ou sur une pizza.

AOP parmigiano-reggiano : des pâtes à l'apéritif

Une autre AOP qui a su s'imposer dans tous les foyers et sur toutes les tables : le parmesan. En 2010, la France représentait le 2^e pays d'exportation européen pour le

Parmigiano-Reggiano***. Le lait qui sert à le fabriquer est produit sur un territoire allant de l'Appennin au Pô, autour de l'axe Parme-Réggio-Emilia-Modène-Bologne. Selon sa durée de maturation, le fromage dégage des arômes et révèle des saveurs plus propices à s'accorder avec certains vins et aliments. À 18 mois, il peut s'utiliser en copeaux pour les salades, sauces, compotes de fruits, panna cotta, à l'apéritif avec un blanc sec, un champagne, ou avec des fruits. À 22 mois d'affinage, râpé ou en copeaux, il se marie aux pâtes, risottos, légumes de saison. Il s'accompagne de noix, noisettes, raisin. En dégustation, il s'harmonise avec un vin rouge structuré type Chianti classico. À 30 mois d'affinage, il peut s'accompagner de fruits secs, pruneaux, ou s'utiliser en copeaux sur une salade de fruits relevée de vinaigre balsamique traditionnel de Modène ou Reggio-Emilia. Il donne un goût distinctif à la farce des tortelli ou

Pointe de Grana Padano de La Société Monégasque de Salaison. www.sms-alcisa.com



autres pâtes. Il peut s'accorder avec des vins rouges structurés tel un Amarone. Le stravecchio de 36 à 48 mois d'affinage sera valorisé par un grand miel, une goutte d'un grand vinaigre balsamique traditionnel. Les vins de garde comme un Brunello ou un Barolo lui tiendront bonne compagnie. Ses atouts : c'est un fromage peu gras, très digeste, avec un taux de calcium et de phosphore particulièrement élevé.



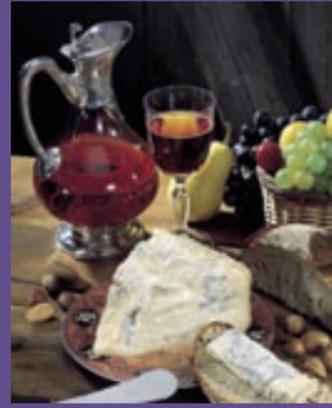
© Consorzio della Mozzarella di Bufala Campana DOP

Sticks de mozzarella di bufala campana AOP premium SDV Les Marchés du Monde. www.sdvfrance.fr



La mozzarella, dix façons de la préparer, de Frédéric e. Grasser Hermé, Collection Dix façons de préparer, Les Éditions de l'Épure.





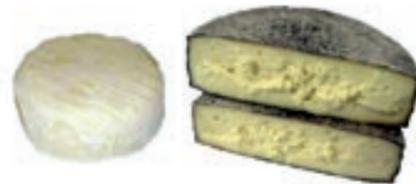
Mascarpone, gorgonzola AOP et parmigiano-reggiano AOP fournis par Per Inter et distribués par Back Europe France. www.backeurop.fr



Anna Chierici, Qualitalia.

“La toma Ossolana al Prunent affinée dans le vin et le latteria al tartufo affiné dans la truffe séduisent beaucoup par leur originalité.”

et 2011 dans les échanges franco-italiens”. Le pecorino sardo AOP, fabriqué en Sardaigne, se présente en frais et affiné. Le premier se caractérise par un goût délicat, aromatique ou légèrement acidulé et une pâte blanche, molle et compacte qui se marie bien aux vins blancs. L'affiné à un goût plus fort et légèrement piquant adapté aux vins rouges comme le Chianti. Sa pâte est dure et compacte. Le pecorino toscano est l'unique fromage toscano à AOP. Il est produit en Toscane et certaines zones limitrophes de l'Ombrie et du Latium. À pâte tendre ou semi-dure, il est doux avec une saveur parfumée. Le pecorino siciliano AOP, produit en Sicile, a une pâte dure. Il se consomme en fin de repas ou râpé. Le pecorino romano AOP est quant à lui fabriqué en Sardaigne, dans le Latium, et la province de Grosseto en Toscane. Sa pâte est dure et cuite, d'affinage moyen à long (5 et 8 mois) selon son utilisation comme fromage râpé ou de table. Sa saveur piquante est caractéristique. Son odeur parfumée, est plus ou moins intense selon l'affinage. Il accompagne traditionnellement les pâtes et les soupes dont il rehausse le goût. Piquant, c'est le roi des fromages à râper. Il se marie idéalement avec des vins rouges. Dario Picca, directeur de Mida, note le succès du pecorino classique mais aussi d'une catégorie plus insolite comme



Toma Ossolana al Prunent et latteria al tartufo affinés par Luigi Guffanti et proposés par Qualitalia www.qualitalia.fr

le pecorino hoste (affiné au marc de vin rouge), le pecorino gola d'erbe (affiné au foin et à la menthe), le pecorino crucis (affiné aux feuilles d'olivier), confirmant une tendance depuis quelque temps à un attrait pour des fromages italiens plus affinés et rares comme les roccolo (lait de vache affiné au marc de vin rouge), rosso imperiale (lait de vache affiné au marc de vin blanc). Le salon du fromage qui s'est déroulé fin février à Paris a mis en évidence un boom des fromages parfumés. Rien d'étonnant donc à ce que d'autres fromages comme le cusie in foglie di castagno affiné dans une feuille



© Consorzio del formaggio Asiago DOP

de châtaigner, le latteria al tartufo affiné dans la truffe ou d'autres affinés dans le vin tels que la toma Ossolana al Prunent, ou le testun au Barolo, rencontrent aussi un franc succès.

Asiago : l'AOC qui dépend du goût

Autre spécialité fromagère devenue une évidence tant en cuisine qu'à la dégustation, c'est l'Asiago AOP, fabriqué depuis au moins 1000 ans dans une zone de la Vénétie et du Trentin. En 2011, les Français en ont acheté 12 tonnes et sa croissance en valeur en France a été de +7,6 %. Jeune, il a un goût de lait à peine sorti du pis de la vache avec une acidité semblable à celle du yaourt. Affiné, il a quelques accents piquants.

Selon la durée d'affinage il est qualifié de Mezzano (entre 4 et 6 mois), Vecchio (plus de 10 mois), Stravecchio (plus de 15 mois). C'est la première AOP italienne à avoir introduit le goût dans les critères d'obtention de l'AOP.

On pourrait encore citer le mascarpone, « utilisé pour faire le tiramisù dont tous les Français raffolent ! » rappelle Fabio Merra et dont ils ont acheté 5 400 tonnes en 2011. Mais aussi les Robiola, que Qualitalia vend très bien aux restaurants gastronomiques et épicerie fines. Et tant d'autres car si les Français ont fait leur une poignée de spécialités fromagères italiennes, ils se révèlent finalement tout à fait disposés à se laisser charmer par la palette des 450 spécialités que recèlent la botte. Il suffit pour cela d'oser les proposer, la gourmandise et la curiosité feront le reste. **CG**



Testun au Barolo affiné par Beppino Ocella et proposés par Carniato www.carniato.fr



Rosso Imperiale casArrigoni par Mida. www.mida.fr

Un persillé sur une voie royale : gorgonzola AOP

Entre 2010 et 2011, les ventes de gorgonzola en France ont progressé de 11,5 % en valeur dans l'Hexagone et cette spécialité figurait en bonne position parmi les fromages préférés des Français dans une enquête de l'ICE menée en 2010****. Seul le lait entier pasteurisé de vache de quelques provinces du Piémont et de Lombardie doit être employé pour lui assurer l'AOP. Il se reconnaît à la feuille d'aluminium imprimée de petits « g » dans laquelle il est enveloppé, il se distingue aussi grâce à ses caractéristiques organoleptiques bien spécifiques : sa pâte est tendre et persillée (c'est-à-dire marbrée de bleu). Sa durée minimale d'affinage est de 50 jours. Il en existe deux types : crémeux ou corsé. Il se déguste en l'état ou s'utilise en ingrédient dans une recette, une sauce, une crème. Il se marie avec un vin rouge robuste comme à des blancs ou des rosés souple. Dans sa version corsée, un Marsala l'accompagnera aussi bien qu'un vin à dessert moelleux.

Brebis AOC : les pecorino

Les pecorino sont très prisés du côté des Alpes, face à une offre plutôt réduite de fromages hexagonaux au lait de brebis. Les Français en ont achetés 300 tonnes en 2011. Fiore sardo (fromage de brebis AOP de Sardaigne) et pecorino ont grimpé de +38,8 % en valeur entre 2010



Polpa Mutti et Sauce Pizza Mutti
Fabriquées uniquement avec des tomates italiennes

La garantie de la Qualité pour tous les professionnels



Solo pomodoro. Per passione.

MUTTI France - 10 Rue Gudini - 75016 Paris
tel. +33 1 45275851
muttifrance@gkpromotion.fr
www.mutti-parma.com

* Sources : Exportations 2008-2010 de produits laitiers, Institut Commerce Extérieur et Echanges Italie-France 2010-2011.
** DOP = AOP.
*** Source : Consortium du Parmigiano-Reggiano.
**** Source : Enquête pour Toscana Promozione par IICE, 2010.