

NAPLES

Balades secrètes et gourmandes en Campanie

ANNA BINI
GILLES DE CHABANEIX
CATHERINE DE CHABANEIX

Minerva







*La cour d'un
ancien relais de
poste au charme
suranné. Qui
pourrait imaginer
qu'il abrite
une des plus
fameuses fabriques
traditionnelles
de mozzarella ?*

À San Antonio di Pontecagnano, Filippo Morese fabrique encore ses fromages, comme jadis, avec le lait de ses bufflonnes. Originaires d'Asie, ces bovins à l'aspect presque sauvage portent tous leur nom à l'oreille. Attendant patiemment l'heure de la traite, ils s'approchent quand on les appelle. Chaque jour, c'est un rituel très ancien qui se répète, dans toute sa simplicité. Aussitôt récolté, le délicieux lait blanc donne naissance à des fromages savoureux et moelleux : la *mozzarella*, la *scamorza* ou la *provola*, un fromage fumé sur la paille.