

# 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.