

## La mozzarella genevoise

Mozzarella, un nom dont la consonance nous rappelle l'Italie, un fromage qui évoque des plats tels que les pizzas et les salades du sud. Elle ne peut pas être genevoise. Et bien détrompez-vous, de la mozzarella est fabriquée à Genève, avec du lait genevois.

Le fromager artisan de cette spécialité va chercher son lait, chaque matin, aux laiteries réunies, afin de préparer son caillé et former sa mozzarella. Angelo, Nicola et Fabio viendront vous dévoiler le secret de sa fabrication à la Maison du Terroir. Vous aurez même l'occasion de mettre la main à la pâte pour tenter de former une petite mozzarella. La soirée ce terminera bien entendu par une dégustation de ce fromage italien à la fabrication genevoise.

Renseignements et inscription au 022 388 71 55 ou : [terroir@opage.ch](mailto:terroir@opage.ch).

