

Personaggio

BRA

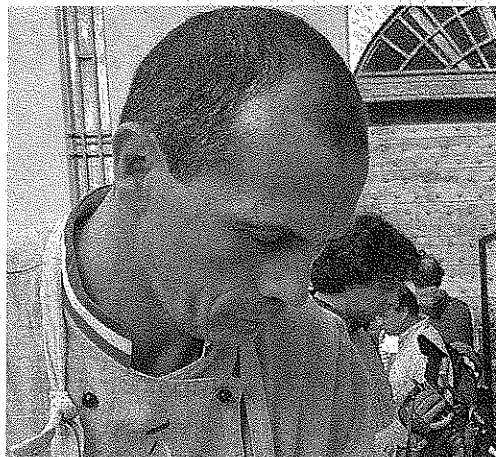
Ha definito Cheese «un luogo magico, dove i produttori possono confrontarsi tra loro, discutere insieme dei problemi comuni e suggerire soluzioni, incontrare i consumatori». Di mestiere «affinatore», una professione che in Italia non esiste perché le temperature e condizioni climatiche hanno favorito la diffusione di formaggi a pasta dura, senza tanta acqua, contrariamente a quanto succede in Francia, Hervé Mons sarà uno dei protagonisti della kermesse di Bra.

Esponente di una famiglia che dal 1964, in Aurvegne (regione della Francia centro-meridionale) lavora e affina il formaggio, Hervé e il fratello Laurent hanno proseguito la tradizione con grande passione, tanto da aver avviato un percorso che li ha resi celebri. Nel 2000 a Hervé è stato consegnato il prestigioso riconoscimento biennale attribuito all'artigiano d'eccellenza «Meilleur Ouvrier de France». Oggi, alla Maison Mons lavorano 22 persone e sono 130 i produttori che affidano loro i prodotti, per 190 differenti tipi di formaggio in affinamento, distribuiti in Francia da quattro boutiques.

Racconta: «Mi sono avvicinato al mondo del formaggio quando avevo 14 anni e non

“Il mio mestiere è dare personalità a gusto e aroma”

Affinatore francese fra gli ospiti



Hervé Mons

La «star» degli affinatori d'Oltralpe è presente a Cheese dalla prima edizione

l'ho più lasciato. L'affinamento non può essere capito senza una buona conoscenza casearia. Permette di rafforzare la struttura del formaggio, sviluppare gli aromi e il gusto. Quando si affina il formaggio inizia una «seconda vita». Alla fine quello che facciamo è far acquistare personalità al formaggio seguendone con grande cura l'invecchiamento».

Continua Valter Musso di Slow Food: «Quest'anno i cugini d'Oltralpe sono i nostri «ospiti di riguardo». Fra loro Mons, che si potrà incontrare

nella Via degli Affinatori».

Mons è presente a Cheese dalla prima edizione: «Un paio di amici mi portarono a Bra. All'epoca Cheese non era neanche l'ombra della grande manifestazione che è diventata, ma l'atmosfera era la stessa: una grande festa». Sul futuro del comparto lattiero-caseario l'affinatore conclude: «Sono molto ottimista. Però è necessario che la filiera sia controllata da professionisti che rispettino l'ambiente e seguano regole in grado di garantire la qualità». [V.M.]

i riservati ai lettori de La Stampa