

FORMAGGI. Il 18 settembre, in Franciacorta, «lezione» del celebre maestro affinatore francese «Cheese» porta a Brescia i segreti di Hervè Mons

Sbarca anche in terra bresciana «Cheese», l'iniziativa internazionale organizzata da Slow Food e dedicata alle forme del latte, ovvero ai grandi formaggi del mondo: in programma a Bra dal 16 al 19 settembre, la manifestazione propone un appuntamento ad Adro durante il Festival del Franciacorta nella cornice della cantina Contadi Castaldi: qui, domenica 18, è atteso Hervè Mons, uno dei più celebri maestri affinatori francesi. Il laboratorio sarà a numero chiuso per massimo di 50 partecipanti, si terrà la mattina

dalle 11.30 alle 12.30 con replica dalle 15.30 alle 17.30. Il costo è di 25 euro: le prenotazioni, vista l'eccezionalità dell'evento, sono aperte fin d'ora e si possono effettuare all'indirizzo now@contadicastaldi.it oppure allo 030-7450126.

Eminenza grigia del settore, Mons è un mastro formaggiario recentemente insignito del titolo Meilleur Ouvrier de France, uno dei riconoscimenti più prestigiosi attribuiti agli artigiani transalpini. Al laboratorio organizzato in suo onore racconterà i segreti dei suoi formaggi, scoperti nei luoghi

più segreti e impervi della Francia e affinati nelle sue caves, fra le quali le famosissime «Caves de la Collogne» un tunnel ferroviario restaurato.

Il laboratorio si baserà sulla degustazione di cinque tipologie esclusive a latte crudo selezionate da Mons per l'abbinamento con altrettanti vini Contadi Castaldi, ovvero Franciacorta Rosè, Zero, Satèn, Soul Satèn e il liquoroso Pinodisè.

Grazie all'aiuto di un traduttore, gli appassionati potranno dialogare con monsieur Mons per saperne di più su un mestiere affascinante che lo

ha reso famoso in tutto il mondo. Oggi la Maison Mons è in grado di proporre una gamma di circa 230 tipologie di formaggi, provenienti da oltre 130 piccoli produttori francesi, che sono vendute in 19 nazioni. Da qui è nato un altro progetto ovvero la «Opus Caseus Concept», una sorta di istituzione che ha come obiettivo primario quello di diffondere la conoscenza e la cultura dei formaggi di alta qualità, oltre a insegnare a riconoscere le sfumature di gusto agli appassionati ed esperti di cucina. ♦

