

Pour la presse

Archives des communiqués

Dossier de presse

Archives des images

Pré-accréditation

Archive nouvelles



«L'affinatore? Più che un mestiere, uno stile di vita»

06/07/2011

[[I](#) [T](#) [A](#)]

Dal 1964, in Aurvegne – regione della Francia centro-meridionale – la famiglia Mons lavora e affina il formaggio. Hervé e Laurent hanno proseguito la tradizione di famiglia con grande passione e impegno, tanto da aver avviato un percorso che li ha resi celebri. Nel 2000, Hervé è Meilleur Ouvrier de France – prestigioso riconoscimento biennale attribuito all'artigianato d'eccellenza –, mentre due anni dopo i fratelli Mons sono eletti da Pudlo France – rinomata guida gastronomica – Fromagers de l'année. Oggi, alla Maison Mons lavorano 22 persone, sono 130 i produttori che affidano loro i prodotti per 190 differenti tipi di formaggio in affinamento, distribuiti in Francia da quattro boutiques. Non ci resta che scoprire questo personaggio eccezionale che appartiene al mondo del formaggio da quando aveva 14 anni

Il vostro mestiere praticamente in Italia non esiste. Ci può spiegare perché? E in effetti... in cosa consiste esattamente?

L'affinamento non può essere capito senza una buona conoscenza casearia. Il formaggio viene da due trasformazioni: da latte in cagliata e da cagliata in formaggio. L'affinamento permette di rafforzarne la struttura, sviluppare gli aromi e il gusto. Senza l'affinamento non si avrebbero le particolarità e le caratteristiche proprie di ciascun formaggio, un risultato che si ottiene grazie alla complessa alchimia tra ambiente, spazio e tempo cui si aggiunge la presenza e l'equilibrio fra tre ingredienti determinanti: l'acqua, l'aria e la temperatura. Quando si affina, si "innalza" il formaggio, inizia una "seconda vita". Tecniche e metodologie si combinano in un processo che varia a seconda delle famiglie e del territorio. Il legno, la paglia, le pietre, la terra sono i nostri alleati, ci aiutano a mantenere e stabilizzare gli ambienti nelle nostre cantine. È un equilibrio molto delicato che richiede attenzione costante. Ma l'ingrediente fondamentale è la passione: puoi conoscere tutte le migliori tecniche, ma se non ci metti passione non sarà mai un buon prodotto. Alla fine quello che facciamo è far acquistare personalità al formaggio seguendone con grande cura l'invecchiamento. Perché non ci sono gli affinatori in Italia? Credo sia semplicemente per ragioni climatiche e culturali. Le temperature e condizioni climatiche italiane hanno favorito la diffusione di formaggi a pasta dura, senza tanta acqua, contrariamente da quello che succede in Francia. Anche se, naturalmente ci sono enormi differenze tra Sud e Nord Italia, dove per esempio si trova il gorgonzola, molto simile ai blu francesi e dove i piccoli produttori sono affinatori a tutti gli effetti.

Lei è ormai è uno dei pilastri di Cheese. Ci vuol raccontare com'è iniziato questo sodalizio e come ha scoperto questa manifestazione?

In effetti ero presente già alla prima edizione. Ero in Italia per una degustazione di mozzarella, e un paio di amici mi hanno portato a Bra. All'epoca, sia per numero di espositori sia per visitatori Cheese non era neanche l'ombra della grande manifestazione che è diventata. Ma l'atmosfera era la stessa: una grande festa, all'insegna dell'amicizia e della convivialità.

FEATURED

Slow Food's manifesto in defence of raw milk cheese

Slow Food's manifesto in defence of raw milk cheese was launched in 2001: Raw-milk cheese is more than a wonderful food, it is a deeply embedded ... [read]

[News Archive »](#)

Com'è cambiata la manifestazione dal suo punto di vista?

Sicuramente in 16 anni è cresciuta molto, ma rimane un angolo magico dove i produttori possono confrontarsi tra loro, discutere insieme dei problemi comuni e suggerire soluzioni, incontrare i consumatori finali. E tutto questo avviene senza un protocollo formale, ma per strada, al mercato, mentre vendono i propri formaggi. È incredibile poi vedere come i visitatori si ricordino bene dei produttori e dei formaggi assaggiati l'edizione precedente. Non solo, fanno domande pertinenti, sono curiosi, e vogliono conoscere le tecniche di affinamento, conservazione e stagionatura. Cheese è un evento di portata tale che forse nemmeno gli organizzatori ne comprendono appieno l'importanza: promuove la comunanza tra popoli, valorizza le differenze, favorisce il confronto, è fondamentale per gli operatori di settore quanto per i visitatori/coproduttori. Si intraprende un viaggio attraverso i continenti in uno spazio cittadino.

Secondo lei, perché Cheese è diventato il centro della cultura del formaggio?

Semplicemente perché è il solo evento al mondo in cui gli affinatori e i professionisti di settore provenienti da realtà geografiche diverse possono incontrare il grande pubblico, parlare e stare insieme, e scoprire le vere perle della nostra gastronomia. Quest'anno ci saranno 25-30 affinatori nella Via loro dedicata... Ci sarà un'energia incredibile, ve l'assicuro! È nostra intenzione dare vita a una federazione degli affinatori e magari istituire un premio per eleggere il "miglior affinatore del mondo".

Sapete, abbiamo provato a organizzare un «Cheese francese», ma non ci siamo riusciti. Ci manca il vostro sorriso, il vostro senso dell'ospitalità, la facilità con cui riuscite a far festa nella condivisione...

Come vede il futuro del mondo del formaggio e del latte?

Sono un grande ottimista: il latte è un alimento universale, presente in ogni tempo in ogni civiltà, anche le più diverse. Credo che la tradizione sia la memoria che ci consente di costruire il nostro futuro, ed è per questo che sono convinto che Cheese abbia un ruolo decisivo: si pone come un ponte tra passato e futuro, custodisce il legame tra la tradizione e il progresso. La trasformazione del latte, come la fermentazione del vino e la lievitazione del pane sono tre processi fondamentali, presenti e protagonisti nella cultura di tutte le civiltà. Oggi, se ci pensiamo, anche nella ristorazione c'è una sorta di ritorno alle origini, alla semplicità degli alimenti. Il problema di questi ultimi anni è che i consumatori hanno invertito l'ordine delle priorità, relegando la nutrizione al fondo della lista e scegliendo prodotti a buon mercato quasi mai genuini. Da qui nasce la necessità che la filiera alimentare sia controllata da professionisti che rispettano l'ambiente e che seguono regole che garantiscano la qualità. E questo è giustamente uno dei messaggi che con Cheese vorremmo diffondere.

Troverete Hervé Mons a Cheese nella Via degli Affinatori, mentre i suoi formaggi saranno protagonisti della degustazione che festeggia il cinquantesimo anniversario del Franciacorta nelle cantine e con i vini di Contadi Castaldi

a cura di Alessia Pautasso e Michela Marchi
a.pautasso@slowfood.it
m.marchi@slowfood.it



Cheese 2011 - 16 | 19 Settembre - Bra | Cuneo | Italia - P.iva 91008360041 - All rights reserved - Powered by **Blulab**

Di a Google che ti piace questa pagina! Fai click su:

0