

i»¿

Buscar

- [EscrÃbanos](#)
- [Suscripciones](#)

[Enviar](#) | [Imprimir](#)[Portada](#) > [Gastronomía](#)[Texto pequeño](#) | [Texto normal](#) | [Texto grande](#)

Jueves 28 de abril de 2005

📍 Celebraron el Día Nacional del Queso, el 9 de abril, como una forma de alertar a la nación

Francia da la batalla por los quesos auténticos contra los industrializados

- 📍 En 30 años, más de 50 variedades distintas del lácteo han desaparecido, lamenta asociación de queseros regionales
- 📍 Algunos ya no son producidos porque sus creadores han muerto

JOHN LICHFIELD *THE INDEPENDENT*

Paris. Francia, a la que se acusa de ser una nación de "claudicantes comedores de queso", claudica poco a poco en su auténtica tradición de elaboración quesera. Pero los "auténticos" amantes y productores del queso francés están devolviendo el golpe.

En un intento de alertar a la nación sobre la gradual desaparición de su espléndida y variada herencia quesera, cientos de actos fueron programados en toda Francia para celebrar el Día Nacional del Queso, el sábado 9 de abril.

"En los 30 años pasados, más de 50 variedades de queso francés han desaparecido para siempre. De otras ya sólo quedan dos o tres productores tradicionales", informa Veronique Richez-Lerouge, presidenta de la asociación que promueve los quesos tradicionales franceses. "La porción de mercado que capturan los quesos industriales pasteurizados, que en realidad son apócrifos, con sólo una fracción de verdadero sabor y carácter, crece todo el tiempo."

Los quesos franceses elaborados en la forma tradicional y auténtica -es decir, con *lait cru*, leche cruda sin pasteurizar- representan ya sólo entre 5 y 6 por ciento del mercado. "Se cierne la amenaza de una calamidad nacional, de la cual la mayoría de los franceses ni siquiera están conscientes", advierte.

Herencia en peligro de extinción

Es fama que el ex presidente Charles de Gaulle expresó alguna vez que era imposible gobernar un país con 365 variedades de queso. Se quedó corto: Francia produce al menos 600 variedades, y algunos quesófilos insisten en que son más de mil. Sólo Italia puede tener alguna esperanza de igualar semejante diversidad.

Los quesos tradicionales franceses vienen en cientos de especies distintas, en parte debido a la variedad de paisajes y climas del país, y en parte por la devoción nacional a la excelencia culinaria y la experimentación. Richez-Lerouge, presidenta de la asociación Fromages de Terroirs (Quesos Regionales), afirma que esta herencia se ve amenazada por una "anodina homogeneización de sabores" y por reglas de higiene abrumadoras e innecesarias, impuestas por la Unión Europea e interpretadas con "celo excesivo" por el Estado francés. "No es posible esperar que un pequeño productor, dueño de una sola granja, obedezca exactamente las mismas normas que una fábrica", arguye. "Eso no significa que el queso elaborado en granja sea inferior o insalubre. Muy al contrario."

Sin embargo, las grandes compañías queseras han inducido a los consumidores a creer que el queso pasteurizado y

fabricado en masa es "seguro", y que el de "leche cruda" es campo de cultivo de listerias y otros parásitos causantes de padecimientos. Y la diferencia en sabor entre, digamos, un camembert de leche pasteurizada y uno de leche cruda es enorme, equivalente a la que hay entre una botella de vino corriente y un clarete de buena cosecha.

La Galette des Monts d'Or, queso cremoso de vaca, se produjo durante 400 años en las colinas cercanas a Lyon. El verano pasado murió su último productor, y el queso murió con él. Richez-Lerouge dice que el mismo destino aguarda a otro queso, que tiene el bello nombre de Vacherin d'Abondance y procede de los Alpes de la Alta Saboya. Sólo quedan tres de los ancianos granjeros que lo producen, y ninguno tiene sucesor.

El sábado 9, en toda Francia, las tiendas especializadas en quesos y los departamentos de gurmés de los grandes almacenes, como las Galerias Lafayette de París, organizaron fiestas callejeras con ventas y degustación gratuita de quesos de leche cruda, para fomentar la conciencia de la herencia quesera francesa. "No todo está perdido, ni mucho menos", señala Richez-Lerouge. "Confiamos en reintroducir a los franceses, y más tarde a los británicos y otros, a los tesoros que nos han sido legados a través de los siglos."

© *The Independent*

Traducción: Jorge Anaya

Más notas de la sección de [Gastronomía](#):

[Embutidos en exceso podrían provocar cáncer de páncreas](#)

[Villamar trae la comida costera hasta las playas de Iztapalapa](#)

[Contáctenos](#) | [Aviso legal](#) | [Publicidad](#) | [Suscripciones](#)

© Derechos Reservados 1996-2005 DEMOS, Desarrollo de Medios, S.A. de C.V.
Todos los Derechos Reservados.
Derechos de Autor 04-2005-011817321500-203.