

LOS QUESOS "FLORIDOS"

Ing. Ind. Pablo Battro. 2010. Producir XXI, 19(230):61-63.

pablo@culturaquesera.com.ar

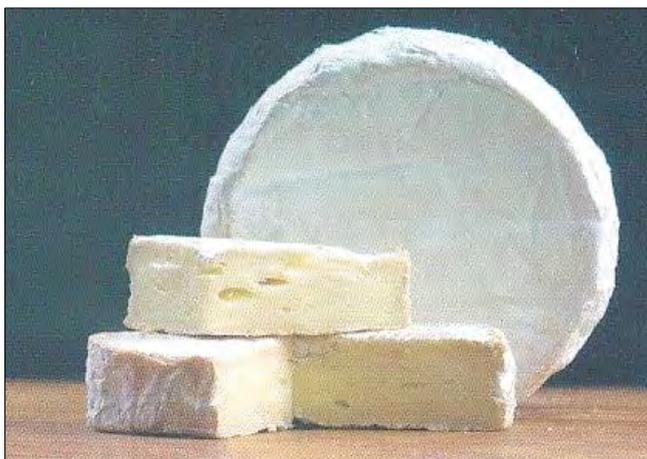
www.produccion-animal.com.ar

[Volver a: Leche y derivados](#)

CAMEMBERT, UN TOP-TEN

A un quesero siempre le entusiasma la idea de hacer un queso del tipo del Camembert.

Este queso es posiblemente uno de los más sabrosos y conocidos en el mundo, sin duda está en el top-ten de los quesos de cualquier mortal. En Normandía hacen cuatro quesos maravillosos, el Pont L'Évêque, el Livarot, el Neufchatel, y la niña mimada, el Camembert.



Un típico Camembert casi a punto. Johan Olsen en 1898 descubrió y aisló el *Penicillium camemberti*.

MARIE HAREL, EL PADRE BONVOUST Y EL CAMEMBERT

Una conocida historia relata que una chica de la zona de Camembert, llamada Marie Harel, una noche de 1791 acogió y escondió en su casa al padre Bonvoust, que escapaba de una persecución porque se negaba a someterse a un régimen que le impedía ejercer sus creencias. Marie lo escondió y le salvó la vida. Y este cura era de las cercanías de Paris, de la región de Ile de France, cuna del queso Brie.

El resto de la historia es más que previsible, Bonvoust en agradecimiento le enseñó a Marie a madurar a su manera el queso fresco que ella hacía y a convertirlo en el Camembert que hoy nos deleita.

LA VUELTA AL MUNDO EN CAJITA DE MADERA

Marie habitualmente vendía sus quesos en el cercano mercado de Vimoutiers y poco a poco el nuevo queso empezó a gustar y su fama a trascender, pero como es un queso difícil de transportar, demasiado blando y sensible a los traqueteos de los carros, su arribo a Paris se produjo recién cuando a alguien se le ocurrió ponerlo en la cajita de madera que conocemos, seguramente uno de los primeros desarrollos de packaging de quesos. Hoy en día se exporta a todo el mundo.



La cajita de madera que le permitió al Camembert dar la vuelta al mundo,

Nuestra Marie Harel tiene una estatua en Vimoutiers donde era habitué con sus quesos. Por supuesto que es motivo de celos del cercano pueblito de Camembert, quien en realidad tiene el nombre del queso. Esta estatua fue destruida en la guerra durante los bombardeos, pero había un americano fanático de este queso (tanto que en su clínica de New York tenía un régimen a base de Camembert y sidra para los males de estómago) que la reconstruyó con el aporte de los productores de un queso del tipo del Camembert que se elaboraba en Estados Unidos.

Este americano utilizaba la sidra además del queso porque es el otro clásico de Normandía, tanto que la comida clásica es "moules et frites", mejillones y papas fritas, siempre acompañadas de sidra. Al queso, de postre, lo gustaremos con vino por supuesto.

CAMEMBERT FERMIER O ARTESANAL, CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN

El queso Camembert goza de una AOC (Appellation d'Origine Controlée), una denominación de origen controlado, que exige que la leche que se emplee sea cruda, recién ordeñada, proveniente de vacas Normandas, los quesos moldeados uno por uno "a la louche" (la louche es una especie de cucharón), y que se elabore solo en determinada región de Normandía. Actualmente la Unión Europea le asigna también una Identificación de Origen.

Esta manera de elaborarlo es la que hace que un Camembert de verdad sea esa delicia untuosa y cremosa, suave y delicada, que existe solo en algunos lugares de Francia. Este queso se llama fermier cuando se elabora solo con leche propia, y artesanal, si además se utiliza leche de tambos vecinos.

SE ESTÁN DURMIENDO EN LOS LAURELES

El año pasado los queseros artesanales ganaron una importante batalla contra el grupo quesero industrial más grande de Francia, que quería que su queso, que no era de leche cruda, se aceptara como AOC.

Pero hubo un problema..., los franceses se fueron durmiendo en sus laureles queseros, habían empezado a hacer los Camembert con leche de vacas Holstein en lugar de Normandas, no fue una buena idea.

Porque la batalla la ganaron después de largos juicios pero tenían la conciencia sucia con esto de las vacas Holstein, así que en una reunión de los queseros de Normandía de hace un par de años se decidió volver, paulatinamente pero en forma inequívoca, a la raza Normanda para sus quesos con denominación de origen.

Han decidido cuidarse, no sea que les pase como con el vino, donde hoy los mejores vinos del mundo parece que ya no están en su país.

UN SOLO CAMEMBERT, MUCHOS BRIE

El Camembert es uno solo pero el otro queso con "pelusa" blanca conocido en nuestro país, el Brie, no es uno solo, hay varios y se llaman según la ciudad donde se elaboran, el de Meaux, el de Melun, el de Coulommiers, Nangis, Montereau y otros más, todos de la zona cercana al este de Paris.



El Brie de Bonvoust

Y son bien distintos, algunos más suaves que el Camembert y otros sensiblemente más fuertes. Difieren mucho en su forma de elaboración, de ahí su diferencia en sabor.

Por ejemplo, y si hubiera algún quesero entre los lectores, en el Brie de Meaux se cuaja la leche en menos de una hora y en el de Melun en 18 horas, se empieza un día y se termina el siguiente.

Hay muchísimos más quesos del tipo del Camembert, que tienen el hongo blanco, y tienen un abanico de sabores con distinta personalidad. Los franceses son los expertos en este tipo de queso, de 136 quesos con hongos en superficie del tipo del Camembert, nombrados por Barthélemy, 104 son franceses. Roland Barthélemy, junto con Androuet, es uno de los más respetados expertos en queso de Francia.

[Volver a: Leche y derivados](#)