

SUIZA: EL REINO DEL QUESO

Marzio Pescia. 2006. Swissinfo, Suiza.

Traducido por P. Islas.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Leche y derivados](#)

INTRODUCCIÓN

Suiza es uno de los raros países cuya tradición quesera es secular, una gran parte de los quesos se fabrican aún de acuerdo al procedimiento natural y en base a las antiguas recetas. Produce 450 tipos de queso. Se destacan los nombres de los famosos Emmental, Gruyère o Sbrinz, además de numerosas especialidades regionales. A diferencia de otros productos con el sello Swiss Made, el queso se exporta relativamente poco: un tercio de la producción total. Pero las cosas podrían cambiar con la liberalización del mercado europeo.

De un lado al otro del planeta, el imaginario colectivo ha hecho del queso –junto con el chocolate– el símbolo por excelencia de la alimentación helvética. Cliché, cierto, pero finalmente no tan lejano de la realidad.

Con o sin agujeritos, blando o suave, industrial o salido de las pequeñas queserías en los Alpes, la riqueza de la tradición quesera suiza es el reflejo directo de la historia del país y su diversidad cultural.



"Suiza es uno de los raros países cuya tradición quesera es secular. Una gran parte de los quesos se fabrican aún de acuerdo al procedimiento natural y en base a las antiguas recetas", explica David Escher, director de 'Switzerland Cheese Marketing'.

Los suizos son profundos amantes del queso, comen en promedio 20 kilos al año, con una inclinada preferencia por las especialidades locales.

"Los suizos aprecian mucho sus quesos, que representan aproximadamente el 80% del total consumido dentro del país", precisa David Escher. Muy apreciado dentro de Suiza, el queso helvético se exporta relativamente poco. En 2005, "solamente" el 34% de un total de 167.706 toneladas de queso producidas en Suiza se vendió en mercados extranjeros.

Esa tasa de exportación sigue siendo significativamente inferior en comparación con la de otros productos que llevan el sello Swiss Made, como es el caso de los relojes (95%), la maquinaria (80%) o el chocolate (57%), muy solicitados en los mercados internacionales.

EL QUESO SUIZO SIGUE SIENDO CARO

"Esta diferencia se debe sobre todo a razones históricas. Hace cien años el sector lechero exportaba incluso demasiada mantequilla y queso, a tal punto que no quedaba lo suficiente para alimentar al mercado local", recuerda David Escher.

"Para evitar esos desequilibrios, las autoridades nos confiaron un mandato de vigilancia. Se trataba justamente de satisfacer el mercado suizo de forma prioritaria", explica el director de 'Switzerland Cheese Marketing'.

"Con el tiempo las barreras empezaron a desaparecer, pero no del todo. Actualmente, los obstáculos para la exportación, contra los que luchan los productores suizos de queso tienen razones de orden económico, reflejo de la sobre-abundancia alimenticia que caracteriza a los países ricos.

"En los mostradores de las tiendas en el extranjero nuestros productos pueden costar hasta el doble de lo que se paga por los quesos locales", explica David Escher.

LOS MERCADOS SE ABREN

Pese a esos altos precios, las exportaciones queseras suizas van viento en popa. Y, por el contrario, las importaciones muestran una ligera disminución.

En 2004, las exportaciones aumentaron 7,3%. El año pasado, las exportaciones hacia los países de la Unión Europea (UE) - el principal mercado exterior de los quesos suizos junto con EE. UU.-, registró un incremento del 5,5%.

Esta nueva dinámica se explica por la liberalización del comercio del queso con la UE. Una verdadera excepción en el espinoso tema agrícola, en discusión en Bruselas y que deberá ser arreglado de aquí a 2007.

"Actualmente, el 80% del comercio con la UE se ha liberalizado y las cifras demuestran que la industria quesera suiza se ha adaptado bien a la nueva situación", estima Escher.

La abolición de las tasas arancelarias al queso parece efectivamente haber abierto nuevos caminos para los productores suizos.

Y el consumidor local, que sigue apreciando los productos nacionales, no se inclina por el queso de importación. No hay que olvidar que el sello 'swiss made' gusta a los amantes del queso, lo que podría ayudar a ganar nuevas partes del mercado en el exterior.

"Estos últimos años, la liberalización nos hizo realizar ciertas reestructuraciones. Ahora estamos reforzados y podemos afrontar la competencia internacional y el futuro con optimismo", concluye David Escher.

CONTEXTO

Los orígenes del queso, la fecha, el lugar y las circunstancias de su invención son un misterio. No obstante es casi un hecho que el queso no fue inventado en Suiza.

Las primeras trazas de la aparición del queso se remontan a hace unos 3.500 años, bajo la mención de la palabra "cacio" en el Antiguo Testamento.

En el siglo I después de Cristo en Suiza, Plinio, el anciano, menciona un "Caesus Helveticus" o queso de los helvetas, (nombre de una tribu que ocupaba el territorio de la Suiza actual en ese tiempo).

DATOS CLAVES

Los quesos más consumidos en Suiza son el mozzarella, el gruyere y el raclette.

El queso suizo más exportado es el emmental, "el que tiene agujeros". Esta variedad representa cerca del 80% de la producción destinada a los mercados extranjeros.

Los principales países de exportación son: Italia, Alemania, Estados Unidos y Francia.

[Volver a: Leche y derivados](#)