

GRUYÈRE, EL SECRETO DE SUS OJOS

Ing. Ind. Pablo Battro. 2010. Producir XXI, Bs. As., 18(225):54-55.

pablo@culturaquesera.com.ar

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Leche y derivados](#)

INTRODUCCIÓN

Comencemos diciendo que el Gruyère no es solo un queso, es una familia de quesos.

Y vayamos a Suiza. Su capital, Ginebra, está en el extremo oeste del lago Lemán, prácticamente lindando con Francia. Si vamos por este lago hasta la otra punta y ahí subimos unos kilómetros hacia el norte, nos encontramos con la ciudad de Gruyère, en los prealpes.



La zona de los quesos gruyère

EL GRUYÈRE, LA GRULLA, LA GRUE Y LOS CONDES

La palabra Gruyère proviene de grue, grulla, porque esa imagen tenía el escudo de los condes de Gruyère.

Desde el siglo XII se elaboran quesos en esta región, y ya había citas de su comercio y su venta en Ginebra y varias otras ciudades a mediados del siglo XIII.



En el siglo XVIII se produjeron unas 3.000 toneladas del queso, con la leche proveniente de al menos 30.000 vacas, que serían seguramente de miles de productores que con sus pequeños rodeos proveían esa leche.

Los tambos suizos tienen actualmente entre 35 y 45 vacas promedio, según se elija la fuente de información. El 45% de la leche se destina a la producción de quesos.

Volviendo a Gruyère, durante los siglos XVIII y XIX hubo muchas luchas, batallas y guerras en la región de Friburgo donde se encuentra situado el castillo perteneciente a los condes de Gruyère y muchos de los queseros

emigraron hacia otras partes de Europa, de la Suiza actual y la Francia de hoy, por supuesto llevándose sus habilidades y conocimientos para hacer el mencionado queso.

LA FAMILIA: EL GRUYÈRE, L'ETIVAZ, COMTÉ Y BEAUFORT

Así se instalaron en las montañas cercanas a Gruyère, en L'Etivaz, en donde hacían un queso de ese nombre, hoy con denominación de origen de la Unión Europea. También fueron a la región del macizo del Jura, montañas compartidas entre Francia y Suiza, en donde elaboraban el Gruyère de Comté, y a la región de Haute Savoie en la Francia actual, donde hacían el delicioso Beaufort, según Brillat-Savarin, célebre gastrónomo del siglo XVIII, el "Príncipe de los Gruyeres". Todos estos quesos se elaboran actualmente, siendo el Comté el queso francés más vendido entre los que tienen denominación de origen.

¿NO TIENE? NO, NO TIENE

Este queso se elabora con leche cruda, como todo queso con Denominación de Origen que se precie. Después del ordeño se agrega a la leche el cuajo-fermento como lo llaman allí, se corta la cuajada resultante a tamaño muy pequeño, similar a un grano de arroz, y se agita y cocina hasta más de 50° C.

Luego se retira la masa de la olla de cobre con una tela, "tela suiza", obvio, se coloca en el molde y se prensa, salándose posteriormente con sal seca en superficie por varios días, durante los cuales se desarrollan microorganismos en la corteza que colaboran con sus sabores característicos.

El Gruyère es un queso de unos 70 cm de diámetro, 15 de alto, con un peso de hasta 60 kilos. Su masa debe ser suave, casi aterciopelada, elástica, cerrada, sin ojos. Tal vez pueda presentar ocasionalmente muy escasos ojos, a lo sumo del tamaño de una arveja.



Queso Beaufort, con su característico talón convexo.



Queso Gruyère típico, con su también típico paisaje.

Posiblemente el lector estará diciendo "¿cómo, el gruyere no tiene ojos?, ¿no se habrá equivocado este señor?", pues no, es así, basta con ir a esas regiones y preguntarle a quien ande por la calle si el Gruyère tiene ojos.

Nos mirarán asombrados y nos dirán, "por supuesto que no tiene!".

¿No estamos convencidos?, visitemos el sitio www.gruyere.com

El que si tiene ojos es el queso Emmental, queso del valle del río Emme (el sufijo "tal" significa valle) en el Cantón de Berna, hacia el centro de Suiza. También se lo llama Emmentaler, que significa "originario de la región del Emme". Son quesos de hasta 90 kilos de peso y con agujeros redondos y brillosos de 1 a 4 cm de diámetro.

Hay una bacteria, que en difícil se llama *propionibacterium freudenreichii* subsp. *shermanii*, en fácil es simplemente bacteria propiónica, que es la encargada de producir estos ojos si se pone el queso a 20-25° C durante algunas semanas, después de elaborado y cuando su masa haya adquirido cierta elasticidad. Pero este es el Emmental, no el Gruyère.

Así que a apachugar, el queso Gruyère, y sus parientes, no tienen ojos.

Volver a: [Leche y derivados](#)