

EL TAMAÑO DE LOS QUESOS

Ing. Pablo Battro*. 2010. Producir XXI, Bs. As., 18(224):40-42).

* www.culturaquesera.com.ar

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Leche y derivados](#)

INTRODUCCIÓN

Como nos ha contado el Ing. Pablo Battro, los quesos nacieron por casualidad hace unos 4.000 años y constituyen la forma más antigua de conservar la leche. En esta oportunidad nos muestra la relación entre los quesos y su lugar de origen, su tamaño y tiempos de maduración.

QUESOS, LAS MIL Y UNA FORMAS DE CONSERVAR LA LECHE

Aunque seguramente nosotros comemos queso porque nos gusta y es buena excusa para compartir momentos con amigos, no nos olvidemos que el queso nació como una manera de conservar la leche. Igual sucede con otros alimentos, que nacieron como eso, alimentos, y hoy los disfrutamos como comidas delicadas, por ejemplo el jamón.

Existen más de 1.500 quesos distintos, que nacieron en algún lugar y tomaron su sabor, aroma, textura y tamaño como consecuencia del sitio en donde se hacían.

De las diferencias entre los distintos quesos seguramente la más importante es el sabor, pero una característica singular y asociada a cada uno es el tamaño. Conocemos que hay quesos de muy distinto tamaño, desde solo unos pocos gramos, 40 por ejemplo en el Pélardon, queso de cabra del sur de Francia, hasta más de 80 kilos en el Gruyère de Beaufort, dos mil veces más pesado.

QUESOS DE LLANURA, VENTA INMEDIATA, MÁS CHICOS Y MÁS FRESCOS

En las zonas llanas y no muy frías era posible tener a la familia reunida todo el año realizando las tareas del campo. Los mercados eran de fácil acceso, tal vez había que vadear algún arroyo o cruzar algunos puentes, pero se podía ir al mercado a vender los quesos todas las semanas si existía sobrante del consumo de la familia. Aquí con facilidad se podía hacer quesos de maduración rápida, y durante todo el año.

QUESOS DE MONTAÑA, MÁS GRANDES Y MÁS DUROS

Pero no era lo mismo en las zonas montañosas. Imagínense en la antigüedad las familias viviendo en esas zonas, inviernos crudos, nevadores, y veranos apacibles aunque cortos.

Tomemos como ejemplo un pastor de los Alpes, apenas disipadas las últimas nevadas subía su ganado a la montaña, al alpage, como lo llaman allí, donde sus vacas daban abundante leche en base a forrajes de excelente calidad que alcanzaba además para hacer heno para el invierno. Los quesos que se elaboraban durante esta temporada estival debían conservarse como alimento para la temporada fría, muchos meses después, y la forma de conseguirlo era elaborar quesos duros o semiduros de gran tamaño y varios meses de maduración. Sería muy poco práctico hacer quesos que debieran bajarse a los valles cada semana por sendas complicadas, cuesta abajo y cuesta arriba, una pérdida de tiempo enorme para el trabajo continuo que debían realizar en las montañas. Y nos quedaría poco queso para el invierno dada su corta conservación.

CUADRO 1 Casos clásicos que muestran la relación del tamaño con la humedad ("blandura") del queso y con su tiempo de maduración.

Tipo de queso	Petit Suisse	Camembert	Port Salut	Parmesano
Humedad (%)	80%	60%	45%	30%
Tamaño	en potes	250 gr	1,5 kg	35 kg
Maduración	2 días	4 semanas	2 meses	2 años

LA QUESERÍA O FRUTIÈRE

Si no había leche suficiente para estos quesos, juntaban su leche con la de los vecinos y la llevaban a la frutière (palabra derivada de fruit, fruto, tal era la leche, el fruto de sus vacas, de su trabajo), ya que un queso de gran tamaño llevaba por ejemplo 800 litros de leche, posiblemente la leche de 100 vacas, que difícilmente un pastor tuviera. Y en la frutière el más ducho quesero hacía los quesos

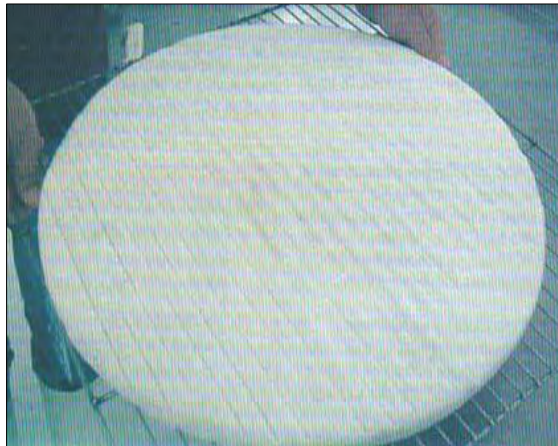
Llegadas las primeras nevadas se bajaban las vacas a los valles a encerrarlas en las casas de los pastores, las vacas en la "planta baja" y las familias en el primer piso. Típico. La producción de leche en esa época era mínima o aun nula.

La "invernada" y la "veranada" las llamaríamos en la Patagonia, y sabemos que aquí y en todos lados por lo general las veranadas son holgadas y el lugar donde mantener los animales en invierno, los valles, las "invernadas", suelen ser escasas en superficie y forrajes

DIME QUE TAMAÑO TIENES Y TE DIRÉ QUIEN ERES

Los quesos también tienen condicionantes tecnológicos en relación al tamaño. No puede hacerse un Brie de 10 kilos como tampoco podemos hacer un Parmesano de 500 gramos, el primero porque es incompatible con el tipo de maduración de este queso y el segundo porque a las pocas semanas estaría duro como una piedra.

Aunque tal vez podamos hacer el Brie si lo moldeamos como un disco de 3 cm de espesor y de un metro de diámetro. Algo parecido vemos en la foto, un "superbrie" de 60 cm de diámetro y 7 kg de peso, elaborado para la Navidad pasada en ocasión de una gran reunión familiar.



Un "superbrie" moldeado en un disco de 60 cm diámetro y de 7 kg de peso.

EN SÍNTESIS

Cada región desarrolló un queso que le permitía conservar la leche y de esta forma contar con un alimento de excelente calidad nutricional a lo largo de todo el año.

Los tiempos de maduración, el tamaño y la "blandura" de los quesos se ajustaron a las necesidades y posibilidades de comercialización de los productores.

Volver a: [Leche y derivados](#)