

SUIZA



TOUR LÁCTEO

En Berna es posible
visitar una fábrica de
quesos. > 2

Experiencia quesera

En el cantón de Berna, una fábrica muestra el proceso tradicional de elaboración de los famosos quesos Emmentaler AOP

POR REDILIA BRIZUELA

brizue@pgr@prensa.com.ar

Algo que caracteriza a los quesos más tradicionales del mundo son sus agujeros, estos se forman durante el proceso de maduración y le dan a la apariencia de este aperitivo su mayor atractivo visual.

Uno de los más importantes de Berna, región de Suiza, es el queso Emmentaler AOP, nombre que procede del valle del río Emme, en donde la elaboración del queso se remonta hasta el siglo XIII.

Este queso es semejante al gruyer y está hecho de leche de vaca. La denominación de origen protegida, AOP, garantiza que los productos son de calidad y han sido producidos y refinados en la zona de origen, en este caso Berna.

Fabricado con leche entera, este queso tiene una apariencia semidura y el tamaño de sus agujeros puede ir desde el de una cereza hasta el de una nuez, además es de color amarillo y es considerado uno de los tradicionales de la gastronomía francesa.

Recorrido didáctico

En la ciudad existe una auténtica fábrica de quesos llamada Emmentaler Schaukäseerei donde los visitantes pueden observar la elaboración del Emmentaler AOP tanto tradicional a mano, como moderna en líneas computarizadas de llenado, y se puede desde simplemente degustar, hasta participar en su elaboración.

Cuatro edificios construidos en diferentes épocas complementan el paisaje: el Käberstock (1741), donde se hace a mano con los viejos métodos; la Chashutte (1900); la antigua fábrica de queso del pueblo (1954) y la fábrica de quesos o quesería de demostraciones modernas (1989).

Un guía que lleva a los visitantes a un recorrido en el que se puede observar a los maestros queseros trabajando en los procesos de elaboración desde ordeñar a la vaca, pasando por cuajar la leche con la ayuda de cultivos especiales calentándola en un caldero de cobre, sacarle el suero exprimiéndola, hasta la colocación en los moldes y en los anaqueles en los que se dejan añejar meses.

Este queso se produce exclusivamente a partir de leche cruda no tratada. Madura al menos 120 días en una bodega, periodo mucho más largo que la mayoría de otros tipos de queso. Las vacas que allí habitan se alimentan sólo de hierba y heno, y cualquier sustancia adicional, así como ingredientes



Los quesos de Berna miden entre 80 y 100 centímetros.

modificados genéticamente, están prohibidos.

También por medio de audio guías, disponibles en varios idiomas, desde alemán, inglés, italiano, francés hasta español, la gente puede conocer el proceso moderno mientras observa los grandes recipientes.

Los quesos son redondos y tienen un diámetro de entre 80 y 100 centímetros y pesan entre 75 y 120 kilogramos, además existen en diferentes grados de curación para todos los sabores y finalidades: desde Classic suave con sabor a nueces, curado durante al menos cinco meses; el curado durante ocho meses; hasta el Hölbiengeriffles o maduro de pleno aroma y fuertes, curado durante 12 meses.

Los recorridos se pueden reservar con antelación. Todos

los sábados y domingos hay una visita a las 13:00 y 15:15 horas o se pueden elegir paquetes completos que duran de cuatro a cinco horas en los que se incluyen platos preparados con el rey de los quesos.

También, todos los días, a las 10 horas, puede esperar a ver el proceso de

la cuajada que sale del caldero de cobre previa a colocarse en su molde y expelirse.

Es posible preparar su propio queso crema e incluso, si desea conocer la rutina diaria de la vida de una familia campesina o la cantidad de leche que produce una vaca al día, hay recorridos especiales.

Aunque se come tradicionalmente en trozos, este queso es el ingrediente para una comida que podrá disfrutar en el restaurante del sitio en el que se realizan eventos especiales como desayunos con pan trenzado del pueblo de Beck, mantequilla y mermelada casera.

Incluso, hay bollos a las 13:30 horas todos los martes mientras disfruta de una buena bandeja de quesos.

Fábrica

En Emmentaler Schaukäseerei los visitantes pueden realizar un recorrido para conocer acerca de la historia y producción del tradicional queso de Berna.

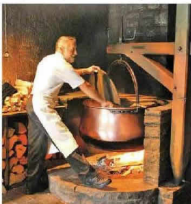


Foto: Cortesía Emmentaler-Schaukäseerei

En un caldero de cobre se cuaja la leche entera para hacer el queso.