

# LOS QUESOS AZULES

Ing. Ind. Pablo Battro\*. 2011. Producir XXI, Bs. As., 19(233):72-73.

\*www.culturaquesera.com.ar

[www.produccion-animal.com.ar](http://www.produccion-animal.com.ar)

Volver a: [Leche y derivados](#)

## ROQUEFORT: EL PADRE Y LA MADRE DE LOS QUESOS AZULES

Cuenta la leyenda que un joven pastor acostumbraba a pastorear sus ovejas en la zona de Larzac, en el centro-sur de Francia, y se había enamorado de una jovencita que solía pasar por ahí. Una mañana la vio pasar y salió detrás de ella, dejando su queso y su pan en una gruta, volvió mas tarde a buscar sus ovejas y se olvidó de su merienda. Un par de meses después volvió al mismo lugar y encontró su queso y su pan, ambos estaban azules, el pan, duro, y el queso con una textura especial, probó el queso y tenía un gusto diferente, atractivo, personal, había nacido el queso Roquefort.

Hay citas de Plinio el Viejo, que en el año 23 de nuestra era contaba en su "Historia Natural" que los romanos traían un queso delicioso del sur de las Galias y por la descripción pareciera que era el Roquefort, en ese entonces llamado también Rupperfortis o Rocafort.

El famoso Casanova, Don Juan, decía que este queso era "excelente para restaurar amores y para llevar a madurez un amor incipiente", buen afrodisíaco, probablemente más que el cerdo.

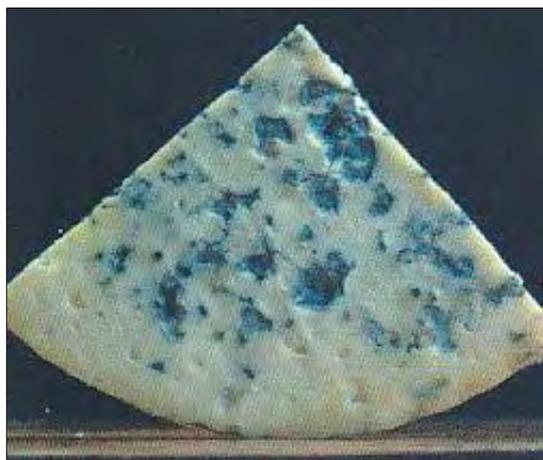
## DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Este queso se elabora con leche de ovejas Lacaune principalmente y tiene denominación protegida desde hace 350 años. Desde hace poco esta prohibido en todo el mundo usar su nombre para las imitaciones de queso azul elaborados con leche de vaca, y aun para los de oveja. También la Unión Europea le otorgó el PDO, Denominación de Origen Protegida.

En la Argentina ahora los quesos con el *penicillium roqueforti*, se llaman quesos azules, buen criterio, forzado sin duda por los productores de Roquefort, pero buen criterio al fin.



El avance de la maduración en un queso azul



Trozo de un buen queso azul argentino



Queso Roquefort madurando en las grutas de Cambalou

## EL SECRETO: MADURARLOS EN LAS GRUTAS DE CAMBALOU

En Francia se siguen madurando en las grutas de Cambalou y solo los quesos madurados en ellas pueden llevar el nombre, siendo en ventas el segundo queso de los que tienen Denominación de Origen, luego del Comté, que es un tipo de Gruyère.

Estas grutas en Cambalou tienen una peculiaridad, el aire penetra a través de fisuras en las rocas, llamadas "fleurines", que son las que proporcionan la humedad justa para este queso, 95-98 % y vehiculizan desde el exterior las esporas del hongo. Estas grutas mantienen la temperatura constante de 8°C, necesaria para el proceso de maduración.

Es muy difícil de copiar, queseros muy creativos como por ejemplo Robin Congdon en Devon, Inglaterra, que hace un queso de oveja fantástico (el que pide la reina Isabel, amante del queso) ha tratado pero no pudo imitar a un Roquefort pese a su habilidad y a haberse traído los cultivos lácticos y el penicillium de la zona de Roquefort.



Calando un queso azul a punto, nótese la corteza.

## UN MUNDO DE QUESO AZUL

Otros quesos azules famosos y deliciosos son el Stilton inglés y el Gorgonzola italiano, ambos de leche de vaca. El Stilton, para muchos, yo incluido, el rey de los quesos azules, es un queso de tenues vetas, firme pero cremoso, de suave aroma y sabor delicado, ambos muy característicos de este queso. El Gorgonzola tiene dos tipos, el clásico, llamado Piccante, y el Dolce, suave y muy cremoso, tanto que a veces hay que servirlo con una cuchara.

Francia, país quesero por excelencia, tiene multitud de quesos azules, todos sensiblemente distintos, entre ellos el Bleu de Gex, la Fourme d'Ambert y el Bleu d'Auvergne.

Los españoles tienen varios quesos azules, siendo el más conocido el Cabrales, de Asturias, elaborado con mezcla de leches de vaca, oveja y cabra. Por su fuerte sabor se dice que "te enloquece o lo aborreces". En USA también hacen muy buenos quesos azules, siendo un buen ejemplo el Rogue River del sur del estado de Oregon.

## QUESOS AZULES DESNUDOS O "VESTIDOS"

Alguno de los nombrados son quesos desnudos, tienen corteza propia y no se envuelven en aluminio. Esto de envolver o no los quesos para que se maduren posiblemente haga una división entre los quesos azules. Generalmente los que se maduran desnudos suelen madurarse más tiempo y tienen sabores más complejos y de mayor personalidad. En cambio los madurados dentro de foil de aluminio, como los conocemos en la Argentina, suelen ser mas parecidos entre ellos, muchas veces con algún dejo metálico.

En nuestro país se está experimentando con algunos azules "desnudos" de media y larga maduración, espere-mos verlos pronto en el mercado.

Volver a: [Leche y derivados](#)