

PRESENCIA MULTISECULAR DEL QUESO EN LA ALIMENTACIÓN HUMANA. ESTUDIO MONOGRÁFICO PARA ESTUDIANTES Y PROFESIONALES DE LA GASTRONOMÍA.

M. Sc. María Milagros Lorenzo Delgado¹

*1. Centro de Capacitación Territorial del MINTUR en Matanzas. -
Calle 34 y 3ª Avenida. Varadero.*

Resumen.

Se ofrece una panorámica sobre el diverso y amplio mundo de los quesos, desde el origen de su nombre para las diferentes lenguas y culturas, hasta las características y peculiaridades de las materias primas, a partir de las cuales se elaboran. También, acerca de los diferentes métodos de su producción y los distintos maridajes y equilibrios gustativos, que armonizan con las variedades de quesos y vinos, como expresión del más alto nivel de calidad en la gastronomía moderna, especializada y diversificada. De igual forma, se exponen los valores alimenticios y nutricionales que aportan los quesos a la salud humana. Se justifica longitudinalmente en el contenido de la monografía, la necesidad de su inclusión como objeto de la docencia de los alumnos de Gastronomía, sea cual fuere el diseño curricular del programa de estudios que se tome como referencia.

***Palabras clave:** Queso, Elaboración, Tipos, Clasificación, Características, Maridaje de Quesos y Vinos.*

Introducción.

La autora reconoce como referente esencial de la monografía, al libro *Gastronomía. Cultura y Profesionalidad* (2019), del cual es coautora junto a la M. Sc. Juana Rosa Carrera Palomino y el Dr. C Jorge Domingo Ortega Suárez.

El queso es un producto lácteo, en el que la leche, a partir de la cual se elabora, no pierde sus valores nutricionales, aun cuando en su fabricación su estado de agregación cambie de líquido a sólido. Es esencial en la dieta humana contemporánea, como lo fue en los albores de la Humanidad, donde alimentó a comunidades gentilicio-tribales en los trayectos de su modo de vida trashumante. Incluso regiones de Asia y de África donde su ingesta era nula por repulsión o por falta de costumbre, respectivamente, han devenido consumidoras notables.

La monografía aborda sintéticamente, en cumplimiento de su función de apoyo a la docencia de *Gastronomía*, para la que fue concebida, el descubrimiento fortuito del queso y el proceso multiseccular de su elaboración, que se ha enriquecido con los numerosos aportes que han tributado a su diversidad. También, informa sobre la *producción y consumo mundial de quesos en la actualidad*, los pasos del proceso de conversión de leche en queso, la clasificación de los quesos según criterios metodológicos aceptados y consensuados, sus catas técnicas, gustativas y comerciales; definiciones y apreciaciones de los mismos por la intensidad y tipo de su olor, características físicas y organolépticas de los mejores del mundo, sugerencias eficaces de su maridaje con vinos, consejos sobre su conservación y uso oportuno; culminando con la descripción del servicio de fondue, cuyo eje es el queso.

Desarrollo.

Según la Real Academia Española de la Lengua, el queso es un producto obtenido por la maduración de la cuajada de la leche de las vacas, cabras, ovejas, búfalas, llamas, camellas y otras hembras del grupo de mamíferos rumiantes (RAE, 2014).

Por su parte, los autores consideran que el queso es un producto biotecnológico en el cual la leche se convierte en su materia prima fundamental, aun cuando hay alternativas respecto al que se produce de productos naturales.

Según evidencian los hallazgos arqueológicos, los primeros quesos aparecieron en la historia, a la par del inicio de la domesticación de los mamíferos rumiantes como la cabra y la oveja, durante el período Neolítico, aproximadamente de 10 000 a 12 000 años atrás. Después, al domesticarse la vaca, su leche dio lugar a la elaboración de quesos con características diferentes a los de cabra y oveja. Con certeza, se ubicaron restos de queso blando en la costa dalmata de la actual Croacia, que datan de 5200 años a.n.e. (McClure, Magill, Podrug, Moore, Harper, Culleton, Kennett y Freeman, 2018).

El ser humano, sobre la base observaciones casuales, alcanzó a ver y aprender que, tras cierto tiempo de derramada o colectada, la leche se cuajaba. También descubrió cómo la leche, en proporción directa a la elevación de la temperatura ambiente, se cuajaba, espesaba y endurecía, se hacía más consistente, solidificándose, lo que facilitaba su conservación por más tiempo; y de fácil transportación, debido a su condición de sólido, que devino ideal para las largas travesías trashumantes, de tipo estacional. Dichas observaciones, en la medida en que se repetían, se sedimentaron en experiencias aplicadas al almacenamiento de los quesos para épocas de escasez y como alimento acompañante portable.

Los humanos accedieron así a un nuevo alimento de alto valor nutricional (que mantenía los contenidos de grasa, proteínas, calcio y fósforo propios de la leche, aunque nuestros antepasados ignoraran esos valores agregados). Los primeros quesos debieron ser parecidos al queso *cottage* actual.

Se elaboraron novedosas y exquisitas variedades de quesos con altos niveles alimenticios, aunque tal proceso tuviese lugar de forma natural y rudimentaria, sin que mediara en ello la aplicación de otra tecnología dura, que no fuese la de habilitar objetos tejidos o cribados que dejaran escapar el suero y conservaran la masa sólida.

Producción y consumo mundial de quesos.

Están muy determinadas por la cultura europea. Se extendió a América – donde el queso tuvo gran acogida e impulso desarrollador - a partir de las intervenciones europeas a países y regiones.

El queso es prácticamente desconocido para varias culturas del Oriente. En la cocina asiática no tiene presencia significativa como ingrediente, ni como parte de la dieta diaria, lo cual está dado, según estudios médicos y antropológico-culturales, respectivamente, a causas genéticas que responden al predominio de la intolerancia a la lactosa dentro de la población adulta, y a causas eco-sociales (presentando un comportamiento opuesto a las culturas europeas y americanas). En el caso específico de China, se consideraba a la leche como una secreción repugnante que se compara con la saliva. Sin embargo, hay un incremento notable del consumo de quesos en China en la actualidad (Buckman, 2003:41). Respecto a las culturas del África Subsahariana, hasta el momento se advierte el mismo patrón de rechazo que en las tradiciones asiáticas.

De todas maneras, según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), el comercio de los quesos se ha estabilizado por encima de 18 millones de toneladas, superando al de café, hojas de té, cacao y tabaco.

EE. UU. es el mayor productor mundial de quesos, pero los exporta muy poco, pues consume casi todo lo que produce. Francia es el mayor exportador mundial, a la vez que importa muchos quesos de otras procedencias; al igual que Alemania, Italia, España, Suiza y Reino Unido. También Francia posee el lugar cimero en lo que respecta a cantidad de

tipos de quesos. El expresidente francés Charles de Gaulle, no sin fina ironía, resumía las dificultades para dirigir su país, en una pregunta: *¿Cómo es posible gobernar un país en el que hay 246 clases de queso?* (The Columbia Dictionary of Quotations, 1993: 345). Realmente, de Gaulle erró en la cifra: el consumo y comercialización de los quesos franceses, de muy alta calidad reconocida, a saber, los Camembert, Roquefort y Munster Alsaciano, entre otros muchos, abarca la cifra de cuatrocientos tipos diferentes. Una cuantía semejante de tipos se fabrica en Italia, la nación del parmesano y del mozzarella, este último, universalizado como el ingrediente básico de las múltiples variedades de pizza y pastas.

En el consumo poblacional por persona al año, está Grecia en el primer lugar del ranking mundial, representando el queso Feta (blanco, de cabra) las tres cuartas partes de su consumo total. Le siguen Francia e Italia.

Evolución del término queso.

Aún se discute sobre el origen del vocablo *queso*. Un criterio lo declara proveniente de la familia lingüística indoeuropea a la que pertenece, a la vez que la mayoría de las lenguas europeas consideran que es propio de ellos, a partir de la raíz “*kwat*”.

Un tercer punto de vista considera latino su origen, de *caseus*, que significa "fermentar", usado en Roma y en los vastos territorios que esta conquistó. *Caseus* parece ser básico respecto al término *kase*, empleado en idiomas anglosajones como el holandés y el alemán; y a *cheese*, en el idioma inglés. Varias de las lenguas hispánicas tomaron de la palabra *caseus* para denominar sus quesos. Otras lenguas (la francesa, la italiana y la catalana) nombraron sus quesos según el molde que los contenían, los cuales eran cestas de mimbre, donde los intersticios de la fibra en la trama y la urdimbre de sus tejidos, permitían el desuerado del queso.

De gran interés para los estudiantes de la especialidad, en los diferentes centros de capacitación para el turismo, es el hecho de dominar los grafemas y la fonética del vocablo queso en diferentes lenguas, dada la diversidad de procedencias zonales y nacionales de los quesos que reciben para dar servicio a la clientela. A continuación, se relacionan sus nombres con los idiomas correspondientes, partiendo del criterio etimológico de Vaan, Michael (2008: 96ss):

Idioma	Nombre
alemán	<i>Kase</i>
asturiano	<i>Quesu</i>

catalán	<i>Formatge</i>
danés	<i>Ost</i>
francés	<i>Ftomage</i>
gallego	<i>Queiso</i>
hebreo	<i>Gvina</i>
húngaro	<i>Sajt</i>
inglés	<i>Cheese</i>
italiano	<i>Formaggio</i>
portugués	<i>Queijo</i>
ruso	<i>Сыр</i>
sueco	<i>Ost</i>

Los descubrimientos históricos muestran una cronología del surgimiento de quesos de elevada factura y gran consumo, a escala global y por larga data; por ejemplo: el Cheddar, que apareció en 1500; el Parmesano, en 1597; el Gouda, en 1697; mientras que el Camembert puede ubicarse en 1791.

Experiencias básicas acumuladas que son útiles para la elaboración de quesos:

- La leche es la materia prima principal para este proceso.
- Se parte de la leche natural, desnatada total o parcialmente, de la nata, del suero de la mantequilla o de una mezcla de todos ellos.

- Los quesos más suaves y blandos son los elaborados a partir de la leche de vaca, mientras que los más fuertes son los producidos a partir de la leche de oveja.
- Cuando la leche es cruda, sin tratamiento alguno, el queso que se elabora puede conservar todo su sabor más natural y todo su contenido graso.
- La leche debe llevar un proceso antes de iniciarse la elaboración de los quesos, que se describe a continuación.

Pasos del proceso de conversión de leche en queso. Incluye:

- Tratamiento:
 - Se filtra la leche para desechar sustancias extrañas procedentes de su manipulación.
 - Se agrega o elimina nata, según el tipo de queso que se desea elaborar.
 - La leche debe homogeneizarse para lograr una textura uniforme en el queso.
 - Se pasteuriza la leche para ser trasladada a las cubas de elaboración, es decir, se somete a una temperatura relativamente elevada por un breve plazo, que destruye bacterias y gérmenes sin alterar su estructura física, componentes bioquímicos y propiedades organolépticas.
- Coagulación: en la cuba de elaboración, la leche se eleva a una temperatura de 35° C y se le agregan fermentos lácticos.

Una vez terminados el tratamiento y la coagulación, la leche pasa de líquida a sólida. Pasos a seguir:

- Corte de la cuajada y su desuero: al principio se utilizan instrumentos denominados liras, los cuales cuentan con hilos paralelos.
- Moldeo: la cuajada se deposita en moldes de acero inoxidable o plásticos. Identifica a los quesos tradicionales la conservación de las marcas de los moldes que contuvieron la cuajada.
- Prensado y salado: una vez llenados los moldes, el prensado tiene como función darle la forma definitiva al queso. La duración del prensado depende del tipo de queso. Paralelamente tiene lugar el salado, cuya finalidad es regular el proceso microbiano, evitando el crecimiento de los microorganismos que puedan afectar la calidad del queso. El prensado y el salado, en conjunto, contribuyen al desuerado de la cuajada, forman la corteza y potencian el sabor del queso.
- Afinado o maduración: Los quesos son almacenados en cámaras o cuevas de maduración, en las que se controla la temperatura, la humedad y la ventilación. Esta fase es muy importante, porque se producen una serie de reacciones y cambios de carácter físico y químico que determinan el aroma, el sabor, la textura, el aspecto y la consistencia del queso.

Los quesos tienen múltiples clasificaciones, que se acreditan en fuentes documentales, jurídicas, tecnológicas sobre el proceso de elaboración y el tipo de leche utilizada. Clasificación de los quesos por:

- La consistencia de la pasta.
 - Los quesos de pasta blanda con corteza lavada, durante la maduración son volteados con frecuencia de 2 a 3 veces por semana, cepillados y lavados con salmuera, además de enriquecidos con microorganismos usuales en la producción de cervezas y aguardientes.
 - La corteza se convierte progresivamente en suave, flexible y brillante, tomando un color rojizo-anaranjado, todos estos quesos se caracterizan por su olor a pútrido, siendo su sabor suave, muy característico y propio del queso.
 - Los quesos de pasta prensada son de sabor suave. Bajo una corteza dura contienen una pasta consistente y tierna. Su textura se debe a una etapa de fabricación especial, donde son objeto de numerosos cuidados, a saber, se prensa la cuajada en moldes antes de la curación, la cual varía entre 1 y 12 meses; se les da vuelta y se lavan.
 - Los quesos Feta son de origen griego y se elaboran con leche de oveja en Grecia y Bulgaria. La palabra griega feta significa "trozos" y se les llama así porque se conservan en grandes bloques tradicionales, inmersos en salmuera.
 - Los quesos de pasta azul deben su nombre a pequeñas manchas azules que contienen. Se distinguen por la presencia de moho azul en el interior de la pasta. Los mejores quesos azules del mundo son los Roquefort, de Francia; Cabrales, de España; Stilton, de Inglaterra; y Gorgonzola, original de Italia.

La duración y las condiciones de curación de los quesos son variables, por ejemplo, el Roquefort madura entre 3 y 6 meses en sótanos naturales, bajo condiciones únicas de humedad, temperatura y de la acción del moho *Penicillium Roqueforti*, que se siembra espontáneamente o en la formación de la cuajada. Una vez moldeado, puede ser pinchado con agujas para facilitar la circulación de aire y estimular así su desarrollo.

- Su periodo de maduración.
 - La maduración prolongada supone pérdida de humedad, pequeñas variaciones en el contenido y posibles repercusiones grandes en la textura.
 - Glucólisis, es la degradación de la lactosa-azúcares al convertirse en ácido láctico.
 - Proteólisis, es la degradación de las proteínas, provocada tanto por los fermentos como por la acción de cuajo, incidiendo en la textura y en el desarrollo de los aromas, siendo la base sólida del queso, es decir su esqueleto.
 - Lipólisis, es la degradación de la parte grasa, que es fundamental en el desarrollo del aroma que caracteriza al queso.
- Su frescura.
- Su madurez.

- Por tipo de leche utilizada:
 - Tipo y raza de animal del que se extrajo la leche.
 - Tipo de leche (cruda o pasteurizada).
 - Leche que ha tenido – o no - un tratamiento térmico.
 - Leche que ha sido - o no - micro-filtrada.
- Por tipo de elaboración de quesos:
 - Queso Fermier o "de granja". Es el elaborado con métodos tradicionales.
 - Queso Artesanal. Es fabricado con métodos tradicionales, en muy pocas cantidades y por grupos restringidos de productores de leche.
 - Queso Latiere o de Cooperativa. Se elaboran semiautomáticamente y la materia prima es producida por los propios cooperativistas.
 - Queso Industrial. Se produce en grandes cantidades para el comercio, a partir de materias primas de animales de diversas razas, criados en granjas situadas en diferentes zonas, lo que obliga a estandarizar la materia prima a procesar.
- Por intensidad de sabor.

El sabor o gusto de los quesos está sujeto a los hábitos alimenticios, condicionados desde edades tempranas en su cultura de referencia. Es por ello necesario identificarlos, diferenciarlos y clasificarlos, según su intensidad de sabores, en relación con los diferentes tipos de gustos locales, regionales, nacionales y globales.

Etiquetas y quesos.

La etiqueta identifica el nombre del queso, al fabricante de ese tipo de queso y a su comercializador; además de ofrecer información sobre las características físicas del producto. Esos datos son muy útiles para usar, adecuada y oportunamente, los tipos de queso a disposición, en cada momento del servicio gastronómico.

Catas de quesos. Tipos:

- Cata técnica. Analiza las características organolépticas del tipo de queso.
- Cata gustativa. Define gustos por cada tipo de queso.
- Cata comercial. Define bajo qué condiciones de calidad/precio se puede comercializar un tipo determinado de queso.

Definiciones y apreciaciones de los quesos por la intensidad y tipo de su olor:

- Láctico (yogurt, mantequilla, leche hervida, nata, suero).
- Vegetales (hierba, heno, madera verde, verduras).
- Florales (miel, rosas, violetas).
- Afrutado (cítricos, frutas tropicales, manzana, albaricoque).
- Torrefacto (tostados, café, chocolate).
- Especias (clavo, nuez, menta, pimienta).
- Animales (establo, cuajo, estiércol).

- Olores agresivos (rancio, amoniacal, agrio y moho).

Características de los mejores quesos del mundo.

Quesos italianos con denominación de origen:

Gorgonzola. Características:

- Elaborados a partir de pasta blanda.
- Olor pronunciado.
- Sabor dulce y picante, atendiendo al grado de maduración.
- Es queso azul.

Mascarpone. Características:

- Cremosos.
- Color muy blanco.
- Sabor delicado.
- Se debe consumir en estaciones frías del año porque se vuelve rancio fácilmente.

Mozzarella. Características:

- Pasta blanda.
- Color blanco.
- Sabor ligeramente picante.
- Se debe consumir fresco.

Parmesano. Características:

- Pasta dura.
- Semi graso.
- Es uno de los quesos típicos de Italia.

Provolone. Características:

- Originario del sur. Actualmente se produce en Lombardía, Piamonte y Véneto.
- Elaboración a partir de leche entera de vaca.
- Sabor suave, debido a la corteza blanda.

Quesos españoles con denominación de origen:

España produce más de 26 tipos de quesos con denominación de origen, los cuales son elaborados a partir de la leche de vaca, oveja, cabra y mezclas de ellas. Además, se producen frescos, curados, de pasta prensada, de leche cruda o pasteurizada, cremosos, azules y otros. Se exponen los más apreciados y consumidos:

Cabrales. Características:

- Producidos en la región de Asturias.
- Madurados de forma artesanal.
- Elaborados a partir de leche cruda y entera de vaca, cabra y oveja.
- Olor intenso y sabor fuerte y picante.
- Son azules.

Mahón. Características:

- Pasta blanda.
- Va de fresco a muy curado, en dependencia de la maduración.
- Elaborado con leche cruda o pasteurizada de vaca.
- Pasta prensada.

Manchego. Características:

- Elaborado a partir de leche de oveja
- Pasta blanda
- Es el más famoso y comercializado de España (aparece en los pasajes literarios del Quijote, donde Cervantes lo vincula con la región de La Mancha, de ahí su nombre).

Quesos franceses con denominación de origen:

Hay un proverbio francés que sostiene que existe un tipo de queso para cada día del año. Al igual que Italia y la comunidad de Cataluña, Francia dio nombre a sus quesos según la forma del molde que los contenía.

Roquefort. Características:

- El más conocido y famoso de Francia, por su calidad.
- Es el más comercializado en el mundo, entre los quesos europeos.
- Es fuerte.
- Elaborado con leche de oveja.

Munster Alsaciano. Características:

- Es fuerte.
- Es curado, por lo que se conserva más tiempo.
- Se marida con los vinos de la propia región de Alsacia.

Quesos suizos con denominación de origen:

Suiza produce cerca de 400 variedades de quesos. *La vieja y nueva cocina suiza*, texto escrito por Eva Maria Bour, caracteriza a las variedades de quesos empleados en múltiples

elaboraciones culinarias suizas, desde la antigüedad hasta los tiempos modernos. La cocina de Suiza está asociada a los quesos y, muy en especial, al Emmenthal, cuyo origen se centra en el – y debe su nombre al - valle del Emmen.

Emmenthal. Características:

- Es de vaca.
- Se fabrica usando tres bacterias distintas, cada una de las cuales tiene diferente implicación en el proceso y resultado final. De acuerdo a cómo y cuándo se utilicen, le darán diferentes cualidades al producto.
- Se cura en salmuera desde 2 hasta 12 meses, en dependencia de la variedad.
- Su sabor es parecido al de la nuez y su aroma, suave.
- Se moldea de forma cilíndrica (ruedas grandes, de hasta 1 m de diámetro) o de prisma.
- Es el clásico queso de color amarillo, de huecos redondos de diámetro diferente, que se originan de las burbujas de CO₂ que quedan atrapadas en la masa, durante la fermentación.

Sbrinz. Características:

- Es de fuerte sabor.
- Elaborado a partir de la leche de vaca.

Gruyère. Características:

- Sabor moderado.
- Semi-suave.
- Elaborado a partir de leche de vaca.

En una misma región, donde se fabrique un tipo de queso con denominación de origen, puede haber varias fábricas con marcas propias, cada una de las cuales es única por la peculiaridad que aporta al producto final, a la vez que respetan las normas generales de elaboración convenidas.

Maridaje de quesos y vinos.

No existen – ni deben existir - reglas impositivas referente a la relación armónica entre los quesos y los vinos. Tanto el equilibrio por armonía, como por contraste, está ligado al gusto particular de cada persona, sobre lo cual no se ha escrito nada, ni se podrá escribir jamás, partiendo de que cada individuo tiene sus propias particularidades, gustos, deseos, motivaciones, necesidades e intereses, expectativas, hábitos, costumbres, cultura y poder adquisitivo para determinar lo que come y bebe, así como la forma y estilo de cómo lo hace. En este caso, solo es adecuado sugerir.

Sugerencias de maridaje de quesos y vinos:

- Se puede llegar a una relación por contrastes y fortalezas, entre vinos robustos y quesos fuertes. Sin embargo, existen quesos tan fuertes que ni los vinos más potentes llegan a su altura.
- Los quesos pueden ser acompañados por vinos de su misma denominación de origen o por cervezas.
- Hay quesos tan neutrales que resaltan los niveles de acidez del vino.
- Para equilibrar una tabla de quesos, se debe proponer vinos de las uvas Pinot Noir o Pinot Nue de la Borgoña, en Francia o, a esos efectos, otros vinos europeos.
- El equilibrio del vino y el queso está en dependencia del tipo y estilo de este último.
- El queso se consume acompañado de un tipo de vino que se equilibre con él. Por ejemplo, no debe maridarse un queso suave con un vino fortificado o de reserva, a la vez que un tinto fortificado es más apropiado para acompañar quesos fuertes y robustos.
- Cuanto más fresco sea el queso, tanto más afrutado debe ser el vino y este, preferentemente, debe ser un blanco joven.
- Cuando más duro y oscuro sea el queso, más complejo en su elaboración y con mayor tanino, debe ser el vino.
- Para la mayoría de los quesos azules, se deben proponer vinos dulces y semidulces, de cosechas tardías. Por contraste, esos quesos armonizan también con vinos tintos de cuerpo.
- Los quesos de pasta blanda se equilibran mejor con vinos rosados jóvenes.
- Los quesos ahumados y aromáticos, elaborados con leche de oveja y de cabra, armonizan mejor con vinos de reserva y fortificados.
- Los quesos de corteza enmohecida, equilibran con cavas, champanes y otros espumosos.

Variedades de tipos de moldes que dan formato a los quesos.

Sin limitaciones de tipos, origen, materia prima o métodos de elaboración, los quesos tienen variedades de formatos, según el molde que le den en su terminación final, las cuales se presentan de la manera siguiente:

- Cilíndrico (regular y liso).
- Cilíndrico (aplastado o discoidal).
- Cilíndrico regular con la marca de comercialización.
- Cilíndrico, en forma de seno aplanado, semiesférico.
- Cónico (es la forma más utilizada).
- Tubular, en forma alargada.
- Piramidal o en forma de volcán.
- Forma de gorro de cocinero.
- Globosa, en forma de servilleta.

Características generales que definen a un queso.

- Tamaño:

- Pequeño
- Mediano
- Grande
- Aspecto interior.
 - Al picar el queso, el color de la pasta está determinado por el origen de la leche.
 - Los de leche de oveja son beige y los de vaca, blanco marfil. Los de mayor intensidad son amarillos claros o fuertes, según su grado de maduración.
 - Los quesos azules tienen notas verdes azuladas, en dependencia de la maduración.
 - Los quesos con mucha maduración presentan colores oscuros, debido a la oxidación.
- Textura. Al morder y masticar el queso cuando se consume:
 - Grado de elasticidad que muestra.
 - Sensaciones que da: arenoso, fibroso, granuloso...

Consejos sobre los quesos:

- Los quesos maduran cada día, en dependencia de la temperatura a la que se conserven.
- Los fuertes maduran con más lentitud, por lo que se conservan por más tiempo.
- Para que mantengan su frescura, es conveniente conservarlos en el refrigerador, envueltos en plástico o aluminio.
- Deben ser consumidos a temperatura ambiente, por lo que sugiere sacarlos de refrigeración con una hora aproximadamente de antelación a su consumo.
- Los quesos y las frutas conforman los mejores postres sanos y ricos en vitaminas y proteínas, que no engordan ni aumentan niveles de azúcar en sangre; de manera significativa.
- En la gastronomía actual de restaurantes especializados, es común que los quesos se expongan en la mesa después del plato principal, además de exhibirlos en el carro propio de ellos.
- En una cena o en un banquete, los quesos se exponen en una pequeña tabla donde se guarden equilibrios de fortalezas entre los platos, los vinos y los quesos.

Dentro de tantas funciones que desempeñan los quesos, están las de fijar los sabores y de limpiar el paladar. Por ejemplo, se ingieren cuando se está realizando una cata de vinos para pasar, de un tipo de vino, a otro con características distintas.

El queso en la cocina latina y especialmente en la cubana, forma parte de los postres caseros donde se combinan los sabores salados del queso con los dulces de esos postres, como son mermeladas, coco rallado, cascotes de guayaba; contribuyendo a las combinaciones de sabores, colores y texturas agradables al paladar. A fin de cuentas, Brillat-Savarin tenía mucha razón cuando dijo que *un postre sin queso es como una bella dama a la que le falte un ojo* (1999[orig. 1825])

Uno de los servicios gastronómicos de difusión mundial tiene como centro a una forma de consumir el queso: el de *fondue*. Es originario de Suiza y proviene de clases pobres, cuyos

miembros, residentes en la región alpina del cantón suizo de Jura, fronteriza con un departamento homónimo francés, se asociaban en grupos para comer y en entrar en calor. Su disfrute se extendió después a amplios segmentos poblacionales. En Suiza y Francia se organiza una *fondue* para agasajar a un invitado o celebrar reencuentros con viejos amigos. En Alemania, solo se sirve en restaurantes de lujo. En 1950 se produce el gran boom de la *fondue*, expresado en más de 25 millones de raciones individuales solicitadas anualmente. La *fondue* es tan representativa de la identidad nacional de Suiza, como lo son sus montañas alpinas y sus vacas. Es un servicio que mezcla lo rústico y lo sabroso:

1. En el centro de la mesa se coloca un recipiente, a saber, una olla pequeña de hierro que se usa *ex profeso* para *fondue* (denominada *caquelon*), o una similar, que puede contener aceite caliente y aliñado y queso gratinado, o chocolate fundido u otros tipos de alimentos cremosos y calientes (*fondue* significa fundir, derretir). El derretido de esos alimentos es imprescindible para poderlos mezclar o combinar con otros. Los gastronómicos a cargo, deben velar porque el calor en el *caquelon* se mantenga permanente y estable para que el alimento contenido en él, permanezca fundido; se disponga o no, en el establecimiento, de las hornillas especiales diseñadas para este tipo de servicio.
2. Se colocan en la mesa platos con división, por si se ofrecen variantes diferentes de este servicio en su respectivo *caquelon*, en las cuales se sumergirán alimentos diversos, que se mezclan con distintos los contenidos, ya dispuestos y derretidos en esos recipientes.
3. Los comensales pueden entonces sumergir con un bidente o tridente, pequeñas porciones de un alimento, en el líquido caliente del *caquelon* que se coloca en el centro de la mesa y que es común para todos los sentados a comer.

Habitualmente, si la *fondue* es de queso:

- Se funden varias marcas de queso con vino blanco y aguardiente de cerezas, revolviendo la mezcla con el trazado continuo de un # 8 en ella para que no se corte. Debe realizar esa mezcla un gastronómico, si los comensales no están entrenados en cómo realizarla con eficacia.
- Los comensales toman el bidente o el tridente para introducirle pan al *caquelon*, mezclarlo con el queso, extraerlo y degustarlo.

Si la *fondue* es de aceite aliñado, se sumerge carne en el *caquelon*. Si es de chocolate, se le añaden frutas.

La *fondue*:

- En todas sus variantes y, en particular la de queso, es un servicio más apropiado para entrar en calor durante el invierno, o después de un gasto energético grande por parte de los comensales, pues es una preparación con muchas calorías.

- Debe ofrecerse como servicio a clientes que así lo soliciten, atendiendo al elevado nivel de cohesión grupal que ya poseen o quieren alcanzar, pues servirse y comer desde una preparación común demanda - y a la vez genera - un ambiente amistoso.

Conclusiones.

Es necesario consignar que los saberes que integran la cultura milenaria de fabricación de quesos, se han expresado, a lo largo del tiempo, en una variedad enorme de tipos de ese alimento derivado de la leche. Este texto sólo alcanza a mencionar algunas y caracterizarlas someramente, ya que un inventario completo de los productos de esa cultura, es de intención y dimensión enciclopédicas. Por el elevado nivel de su aceptación mundial, gracias a sus propiedades organolépticas, valores nutricionales, posibilidades de conservación e incontables oportunidades de su inserción en cualquier preparación gastronómica; el queso está dentro de los productos agrícolas más relevantes del planeta, junto al vino hecho a partir de la vid, el aceite de oliva a partir del olivo y el pan a partir de los cereales.

Bibliografía.

ALBRECHT, K. *El servicio al cliente externo*. Bogotá, Colombia: Editorial Paidós-Colombia, 2005.

ALBRECHT, K. *La revolución del servicio*. Bogotá, Colombia: Editorial Legis, 2007.

ASIN, J. M. *Curso de protocolo ceremonial de banquetes*. Barcelona, España: s/e, 2008.

BECVAR, R. *Ofrezca un servicio 5 estrellas*. México, D.F.: Editorial Limusa, pp. 20-38, 2003.

BENAVIDES, M. R. *Consultoría en gestión de eventos internacionales*. La Habana: Editorial Balcón, pp.29-45, 2004.

BRILLAT-SAVARIN, J. A. *The Physiology of Taste, or, Meditations on Transcendental Gastronomy*. Washington, DC: Counterpoint Press, 1999.

BUCKMAN, R. Let Them Eat Cheese. *Far Eastern Economic Review* 166 n. 49, 2003.

CASTILLO, V. A. *Fiabilidad y calidad del servicio*. México, D.F.: Editorial Continental, 2006.

COLECTIVO DE AUTORES. *Material de formación profesional. Compendio de A+B*. Barcelona: Editorial Universidad, 1999.

COLECTIVO DE AUTORES. *Enciclopedia práctica profesional de restauración*. Madrid: Consultores S. A., 2008a.



COLECTIVO DE AUTORES. *Gestión de la restauración. México*. D.F.: Editorial Benito Juárez, 2008b.

DEKURA, H. I. *Las varias formas del servicio de gala*. Madrid: Editorial Libsa, 2005.

ESCOLAR SOBRINO, H. *La biblioteca de Alejandría*. Madrid: Editorial Gredos, 2003.

FERRIÈRES J. The French Paradox: lessons for other countries. *Heart* 90 (1): 107-11., enero 2004.

GALEANO, E. *Espejos. Una historia casi universal*. La Habana: Fondo editorial de Casa de las Américas, 2015.

GRIMOD DE LA REYNIÈRE, A. B. L. *Manual de anfitriones y golosos*. París: Editorial Los Cinco Sentidos, 1808.

GROVES, COLIN; WILSON, D. E. y REEDER, D. M. *Mammal Species of the World* (tercera edición). Baltimore: Johns Hopkins University Press, 2005.

GRUPO SOL. *Manual para salones y banquetes*. España: Editora del Grupo Sol, 1998.

GUANCHE, J. y CORRAL, C. *Diccionario Etnográfico, tomo II, Los pueblos de Suramérica*. La Habana: Editorial de Ciencias Sociales, 2015.

JACKSON, R. *Wine Science (Principles and applications)* (3ª edición). California: Elsevier Inc., 2008.

KOPP, P. Resveratrol, a phytoestrogen found in red wine. A possible explanation for the conundrum of the 'French paradox'? *European Journal of Endocrinology*. 138 (6): 619-20, 1998.

LERNER, F. *Historia de las bibliotecas del mundo: desde la invención de la escritura hasta la era de la computación*. Buenos Aires: Troquel, 1999.

LÉVI-STRAUSS, C. *Mitológicas. Volumen III. El origen de las maneras de mesa*. Madrid: Siglo XXI de España Editores, 2016[orig.1968].

LORENZO DELGADO, M. M. El buffet: arte, satisfacción y economía. *Monografías de la Universidad de Matanzas* (ISBN: 978 - 959 - 16 - 4235 - 6), 2018.

LUJÁN, N. *Placeres de la sobremesa: café, copa y puro*. Barcelona: (s/e), 1991.

LUMINET, J. P. *El incendio de Alejandría*. México, D.F.: Ediciones B., 2002.

MAC NEIL, K. *The Wine Bible*. New York: Workman Publishing, 2001.

- MAÑAS, A. *Gladiadores. El gran espectáculo de Roma*. España: Editorial Ariel, 2013.
- MCCLURE, S. B.; MACGILL, C.; PODRUG, E.; MOORE, A. M. T.; HARPER, T. K.; CULLETON, B. J.; KENNETT, DOUGLAS J. y KATHERINE H. *Fatty acid specific $\delta^{13}C$ values reveal earliest Mediterranean cheese production 7,200 years ago*. San Francisco, California: Editor Damian Pattinson/Public Library of Science (PLOS ONE) 13 (9): e0202807. ISSN 1932-6203, 2018.
- RAE. *Diccionario de la lengua española* (23ª edición). Madrid: Real Academia Española, 2014.
- ROBINSON, J. *The Oxford Companion to Wine* (3ª edición). Oxford: Oxford University Press, 2006.
- ROBINSON, J.; HARDING, J. y VOUILLAMOZ, J. *Wine Grapes - A complete guide to 1,368 vine varieties, including their origins and flavours*. New York: Allen Lane, pp. 776-777, 2012.
- SIMINI B. Serge Renaud: from French paradox to Cretan miracle. *Lancet* 355 (9197): 48, 2000.
- SPANG, R. L. *The invention of the restaurant: Paris and modern gastronomic culture*. Cambridge, Massachusetts: Harvard University Press, 2000.
- STEVENSON, T. *The Sotheby's Wine Encyclopedia*, IV edición. Londres: Dorling Kindersly, 2005.
- SYMONS, M. *A History of Cooks and Cooking*. Chicago: University of Illinois Press, 2004.
- SZMITKO, P. E. y VERMA, S. Cardiology patient pages. Red wine and your heart. *Circulation* 111 (2): e10-1, 2005.
- UNIVERSITY OF COLUMBIA. *The Columbia Dictionary of Quotations*. New York: Columbia University Press, 1993.
- TORRES-CUEVAS, E. y LOYOLA VEGA, O. *Historia de Cuba. 1492-1898*. La Habana: Editorial Pueblo y Educación, 2007.
- VAAN, M. «cāseus». *Etymological Dictionary of Latin and the other Italic Languages*. Holanda: E. J. Brill, Koninklijke Brill, 2008.