Especialidades suizas : la lucha por el "auténtico" queso de raclette

Autor(en): **Welti, Philippe**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Panorama suizo : revista para los Suizos en el extranjero**

Band (Jahr): **34 (2007)**

Heft 2

PDF erstellt am: **03.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-908611

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

La lucha por el «auténtico» queso de raclette

Sólo en el Valais se fabrica de la misma forma desde hace siglos el queso de raclette, con leche no pasteurizada. La lucha del Valais por proteger «su» queso contra imitaciones industriales dura ya años. Ahora decidirá el Tribunal Federal.

Por Philippe Welti

Es octubre, y el verano se acerca a su fin en el macizo del Simplón. Hace fresco, una espesa niebla otoñal lo cubre todo a la altura del puerto, a casi 2000 metros de altitud. Y, sin embargo, todavía hay vacas paciendo en los jugosos pastos alpinos. Las pendientes son muy pronunciadas en la vertiente sur del puerto. Desde aquí, Italia está más próxima que el valle del Ródano. Brig, el centro urbano más cercano en territorio suizo, está a más de 30 km, al otro lado del puerto. Son pocos los que, al cruzar por aquí los Alpes, se toman un respiro y pasan por el pueblo de Simplón, situado en una terraza a gran altura sobre el valle, antes de emprender la sinuosa ruta de bajada.

Ya en el siglo XVII, Kaspar Jodok von Stockalper, propietario del castillo del mismo nombre en Brig, comerciaba con el queso del Simplón. Hoy es la cooperativa quesera local la que lo vende, y goza de una excelente reputación que se extiende mucho más allá de los angostos valles. Esta quesería abastece a toda la región hasta Brig y Gondo con leche, queso y mantequilla. Aquí todos se conocen, y conocen a los 12 productores de leche de la cooperativa, con sus 120 vacas, cuya leche se vende en la zona. En el Simplón siempre se ha vivido del turismo, del tráfico y de la agricultura, porque aquí no hay industria. En cambio, las tradiciones están vivas –también en la quesería–.

El queso de raclette que fabrica Felix Arnold en la quesería sigue elaborándose como hace más de 1000 años, con la misma receta de leche fresca entera. Felix Arnold, de 50 años, está orgulloso de su oficio, el queso es su vida. Cada año produce aquí 65 toneladas de queso de raclette y otras 35 de Tomme. No le interesa la fabricación de queso con leche pasteurizada ni semidesnatada, como se suele hacer fuera del Valais, en las enormes queserías industriales. «La leche fresca es un producto natural que le da al queso ese toque tan especial», dice convencido. Además, las aromáticas hierbas alpinas confieren al queso su inconfundible sabor. Y mientras el queso para raclette de los mayoristas, producido industrialmente y más barato, sabe exactamente igual durante todo el año, el sabor del suyo varía con las estaciones y la vegetación propia de cada una de ellas.

Se puede hacer la prueba en el Château de Villa, en Siders, una fundación dedicada a las especialidades del Valais. En la expedición culinaria desde el Valais inferior al superior, cada una de las variedades de raclette que sirven allí tiene un sabor diferente. Una de ellas procede de la quesería de Felix Arnold. El Valais está orgulloso de la variedad de sabores de su raclette, y convencido de que el auténtico queso procede de allí. Al mismo tiempo, son conscientes de que los campesinos y los queseros de las montañas del Valais sólo pueden sobrevivir si su queso de raclette no se confunde con

¿Cuál es el auténtico queso de raclette? ¿Habrá pronto una «denominación de origen controlada»? El Tribunal Supremo tendrá que decidirlo ahora.

RECUADRO:

■ Los queseros del Valais producen anualmente unas 2000 toneladas de queso de raclette. Los distribuidores suizos de leche otras 11 000, comercializadas con distintas marcas. Pese a todo, para cubrir las necesidades del mercado suizo, cada año se importan 1000 toneladas de queso para raclette.

Aquí se vende este queso:
Cooperativa quesera
3907 Simplon-Dorf
La quesería está abierta diariamente de 8-12 y de 16-18 horas.

Fotos: Keystone

el producido industrialmente y más barato. Pero eso es justamente lo que está pasando. Los grandes productores de queso de la región central comercializan su queso pasteurizado para raclette con marcas como «Mazot» o «Racard», «expresiones típicas del Valais», explica Urs Guntern, director de la Unión de Lecheros del Valais, que está convencido de que con estas marcas se engaña al cliente. Por eso, se intenta proteger el auténtico queso de raclette, diferenciándolo de imitaciones baratas.

Ya en 1997, la Unión de Lecheros del Valais quiso proteger el nombre de raclette como «denominación de origen controlada» (D.O.C.), registrándolo en la Oficina Federal de Agricultura. Así, un queso sólo podría llamarse raclette si se fabrica en el Valais y según la receta tradicional a base de leche fresca, lo que equivaldría a una inhabilitación profesional para los queseros que no trabajan en el Valais. Inmediatamente después de la concesión por parte de la Oficina Federal, hubo una ola de protestas de los cantones. Se argumentaba que el abastecimiento básico de la población suiza con queso fundible para raclette ya no estaría garantizado, porque los queseros del Valais hace tiempo que no pueden cubrir las necesidades de consumo del país.

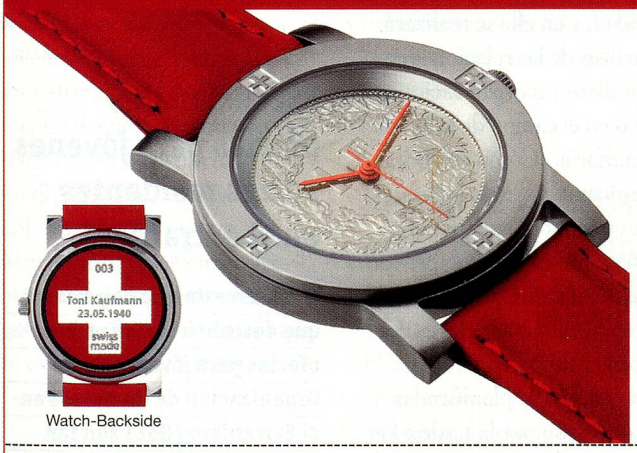
A pesar de todo, el Valais está convencido de que el queso de raclette les pertenece sólo a ellos, y se apoyan en documentos históricos que demuestran que ya en la Alta Edad Media se fundía queso. Es más, incluso el diccionario Duden define raclette como especialidad de queso del Valais. Lo que sigue siendo objeto de controversia es si, efectivamente, fue inventada en el Valais, dado que también la Suiza central e Italia del norte afirman haber inventado el queso fundible.

Lo cierto es que el litigio en torno al queso de raclette prosigue, si bien ya no es tan candente. Recientemente, la Comisión de Recursos del Departamento de Economía Nacional revocó la resolución inicial, argumentando que raclette no es una denominación de producto, sino una especialidad que no puede ser protegida. El Valais va a impugnar dicha resolución ante el Tribunal Federal. Una posible solución al dilema sería la identificación del queso para raclette procedente del Valais, llamándolo «Raclette del Valais D.O.C.», lo que permitiría a los productores suizos de raclette seguir vendiendo su queso pasteurizado.

También Felix Arnold estaría de acuerdo con una propuesta similar. Las cosas marchan bien, y el queso para raclette, que fabrica con su empleado Enrico Serino, se considera un producto de primerísima calidad –de lo que dan fe los premios internacionales que tiene en su haber–. Aun así, Arnold apoya los esfuerzos para proteger el queso de raclette. En el sótano, toma uno de sus quesos con el indicativo de marca grabado «Alpe Simplon» de la estantería, donde debe madurar durante 3 a 5 meses –el tiempo necesario es asimismo objeto de polémica en el Valais– y dice: «Este queso contiene esencias de hierbas alpinas sanas, es un pedazo de naturaleza, no procede de una cadena de montaje. El consumidor debería tenerlo siempre en cuenta.»

Anuncio comercial

CONFŒDERATIO HELVETICA



Watch-Backside

Very Swiss. Very Personal.

The Swiss **"Year" Watch** at the price of only **CHF 198.–** is a noble and highly personalized item. This unique watch features a genuine Swiss Franc of the year of your choice* and is engraved with your name and date of birth. Each watch is numbered. What a fantastic gift for relatives, friends, acquaintances, faithful employees, or customers.

***There were no Swiss francs minted in the following years, starting from 1900. Coins from these years are therefore NOT available:** 02, 15, 17, 18, 19, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 29, 30, 33, 35, 38, 41, 42, 48, 49, 50, 51, 54, and 72. A Swiss Millennium Franc, year 2000, will be used instead. The franc from the year 2007, is not yet in circulation but can, however, be ordered for an additional CHF 18.–.

Stainless steel casing, ETA Quarzwerk SWISS MADE, water resistant up to 50 m, saphir glass, genuine leather strap, designer box. Two years warranty and theft insurance included.

Order form

☐ **Yes,** I hereby order the numbered and personalized Swiss "Year" Watch at the price of only CHF 198.–, plus shipping and handling, **PRIORITY** Europe CHF 24.–, USA/CAN CHF 32.–, Rest of the World CHF 38.–. **URGENT** Europe CHF 50.–, USA/CAN CHF 60.–, Rest of the World CHF 70.–, delivery via certified mail, 2 years warranty and theft insurance. Time for delivery is 4–5 weeks.

Strap color ☐ black ☐ red

Year Preferred ☐☐☐☐

Send with: ❑ **PRIORITY** ❑ **URGENT**

Exact text to be engraved

First Name ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐

Last Name ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐

Date of Birth ☐☐ ☐☐ ☐☐☐☐

Send to:
Fink Medien AG, Versand-Service, Hohfuhren 223, CH-3123 Belp, Phone 0041 31 812 04 28, Fax 0041 31 812 04 30 or order online: www.fink-medien.ch/onlineshop.htm

☐ Mr. ☐ Mrs. 07/07/14

First Name: _____

Last Name: _____

Address: _____

Zip/City: _____

Country: _____

Phone: _____

Date: _____ Signature: _____

Payment: ☐ Check ☐ Mastercard/Visa CVV2-Nr. ☐☐☐ ☐ American Express

Card-Number: ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐

Expiration Date: ☐☐☐☐

Model Right pending © Fink Medien AG 2003
An idea from swiss-art-collection®