

Zeitschrift: Panorama suizo : revista para los Suizos en el extranjero
Herausgeber: Organización de los Suizos en el extranjero
Band: 34 (2007)
Heft: 2

Artikel: Especialidades suizas : la lucha por el "auténtico" queso de raclette
Autor: Welti, Philippe
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-908611>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 17.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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 pasciendo 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



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.



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

