

David Asher



EL ARTE DE HACER
QUESO

colăndcol

El arte de hacer queso, de David Asher

Titulo original: *The art of natural cheesemaking, Using Traditional, Non-Industrial Methods and Raw Ingredients to Make the World's Best Cheeses*, by David Asher Rotsztain.

© 2015 Chelsea Green Publishing, White River Jct.

“Rights negotiated through Ute Körner Literary Agent - www.uklitag.com”

Primera edición: noviembre de 2021

Colección: Los ilustrados, 3

© 2015, de los textos, David Asher

© 2015, de las fotografías, Kelly Brown

© 2021, de la traducción, Joaquín López Toscano

© 2021, Col&Col Ediciones

Corrección de estilo: Jesús Negro García

Corrección ortotipográfica: Aurelia Duchemin

Coordinación de la edición: Rocío de la Maya

Quedan prohibidos, dentro de los límites establecidos en la ley y bajo los apercibimientos legalmente previstos, la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento, ya sea electrónico o mecánico, el tratamiento informático, el alquiler o cualquier otra forma de cesión de la obra sin la autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos, <http://www.cedro.org>) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra.

Impreso en España por Macrolibros

ISBN: 978-84-120334-9-6

eISBN: 978-84-124508-0-4

Depósito legal: MA 1337-2021

Thema: W WB WBTR

col&col

www.colandcol.com

David Asher

**EL ARTE DE HACER
QUESO**

colăndcol

ÍNDICE

Prólogo (Clara Díez)

El libro de elaboración de quesos que siempre quise leer
(Sandor Ellix Katz)

Inspirado en ecosistemas dinámicos y vivos (David Asher)

INTRODUCCIÓN

MANIFIESTO POR UNA ELABORACIÓN NATURAL DE QUESOS

Un desafío a la producción convencional
Cómo utilizar este libro

LA LECHE

¿A qué llamamos una leche de calidad?

Tipos de leche

La leche cruda y la elaboración de los quesos

CULTIVOS: LA ECOLOGÍA DEL QUESO

Ecosistemas vacíos del queso

El ecosistema de la leche cruda

Vida y muerte de los quesos

Culturas tradicionales de elaboración de queso

La fabricación de quesos liofilizados

El enfoque de la oveja negra

EL CUAJO

¿Cómo funcionan las enzimas?

El cuajo animal
Enzimas microbianas
El cuajo modificado genéticamente
Los cuajos vegetales
Uso del cuajo
Cuajo
Dulce de cuajada natural

LA SAL

¿Cómo funciona la sal?
Buena sal
El salado

UTENSILIOS

Tecnologías apropiadas para el queso
Los materiales
Utensilios de trabajo
Termómetros y medidores de ácido
Esterilizar o no esterilizar

LA CAVA DE QUESOS

La cava
Cavas para pequeñas producciones
Cavas para producciones gran escala
Cuidado de los quesos en maduración
La estacionalidad del queso

EL KÉFIR

Los granos de kéfir: su historia
Los beneficios probióticos del kéfir
Mantenimiento de los granos de kéfir
El kéfir y la elaboración quesera
Kéfir
Yogur

Crème fraîche

Refresco kefirado de manzana

LOS QUESOS DE YOGUR

Proceso

La tela de quesero: ¿qué se debe hacer y qué no?

Queso fresco

Quark

***Shanklish* con aceite de oliva**

EL PANIR

Bioquímica del panir

Consideraciones para la elaboración del panir

Panir

CHÈVRE: EL QUESO DE CABRA FRANCÉS

Historia del *chèvre*

El método para el queso de cabra

Chèvre

LOS QUESOS DE CABRA MADUROS

El encanto del *chèvre* maduro

Las múltiples facetas del queso de cabra maduro

Crottin

***Saint-marcellin* en tarro de cristal**

Valençay

Ceniza para quesos

CUAJADA NATURAL BÁSICA

Métodos básicos

Transformar leche en cuajada

Cortar la cuajada

Transformación de las cuajadas en queso

Queso básico de cuajo

QUESOS DE PASTA HILADA

La vuelta al mundo de la pasta hilada

Aspectos teóricos del queso hilado

Mozzarella lenta

Mozzarella rápida y natural

Queso hilado de Oaxaca

Majdouli

FETA

Benef. de la maduración en salmuera

El desarrollo del intenso sabor del feta

Elaboración y uso de salmueras

Feta

Feta cremoso

QUESOS DE CORTEZA BLANCA

¿Cómo crecen los hongos que caracterizan a estos quesos?

Geotrichum* frente a *Penicillium

Fuentes de esporas

Estimular el crecimiento de las cortezas blancas

Brie y camembert

LOS QUESOS AZULES

El *Penicillium roqueforti*

Venas azules

Fuentes de esporas de *P. roqueforti*

Cultivar *Penicillium roqueforti*

Queso azul de maduración en superficie

Queso fresco azul

Queso azul al estilo gorgonzola

LOS QUESOS DE CORTEZA LAVADA

Brevibacterium linen

El proceso de lavado

Desarrollo de los cultivos de *B. linens*

Los diferentes quesos de corteza lavada

Limburger

LOS QUESOS ALPINOS

La tradición quesera de los Alpes

La elaboración de quesos alpinos

Los quesos de estilo *grana padano*

Tomme

EL GOUDA

Lavado de cuajadas

Encerar los quesos

Gouda o *boerenkaas*

EL CHEDDAR

Cheddarización

Cheddar tradicional versus industrial

Cheddar vendado

LOS QUESOS DE SUERO

Los componentes del suero

¡El suero, qué desperdicio!

Los múltiples usos del suero

Ricota rápida

Ricota lenta

Mysost

MANTEQUILLA CULTIVADA

Tipos de mantequilla

El proceso de elaboración de la mantequilla cultivada

Más sobre la mantequilla

Mantequilla cultivada

Apéndice A: Masa madre

Apéndice B: Iniciadores de suero

Apéndice C: Marco para una elaboración natural de quesos

Apéndice D: Guía para la solución de problemas

Apéndice E: Com. de microorganismos

Apéndice F: Leche agria

Fuentes y bibliografía

Glosario

Agradecimientos

PRÓLOGO

Todos los sectores necesitan de agentes disruptivos que zarandeen sin piedad las bases sobre las cuales se sustenta su actividad. Estos agentes son normalmente queridos y odiados a partes iguales, temidos incluso, porque son incómodos. A nadie le gusta que le digan cómo podrían hacerse las cosas, para ser hechas mejor. David Asher es, sin duda, uno de esos agentes. Hablar de queso natural desde la perspectiva desde la que lo hace David es asumir que vas a recorrer un camino de predicación solitario. La Real Academia de la Lengua define natural como ‘perteneciente o relativo a la naturaleza o conforme a la cualidad o propiedad de las cosas’, y hablar de queso en esos términos significa dar la espalda a algunas de las prácticas más comunes de la quesería (artesana e industrial) del siglo XXI. ¿Cómo así? ¿Acaso hay atributos que trascienden a la (simplista) categorización de artesano frente a industrial? Los hay.

Todas las prácticas que buscan anteponer los deseos de expresión (y de comodidad) de quien transforma la materia prima a los deseos de expresión de la materia prima transformada podrían ser consideradas, en última

instancia, prácticas industriales. La leche está habitada por un amplísimo universo bacteriológico que necesita expresarse. No necesita que hablen por ella: habla por sí misma. Bajo esta premisa, la misión del quesero se reduce a lo siguiente: guiar su transformación. Dirigirla, para que el queso obtenido sea, en última instancia, fiel representación de la materia prima de la que proviene, a su vez determinada por la multiplicidad de factores involucrados en su obtención: los pastos en los que el animal pació, la orografía del entorno, la climatología y la bacteriología disponible en el ámbito de producción, así como en la propia cámara de maduración. Todo esto determina el perfil bacteriológico de la leche, su inigualable potencial. Es por esto que el quesero, en su relación con la misma, ha de dejar su «ego» atrás y ponerse a disposición de este fluido blanco, que no es otro que el primer alimento que como mamíferos probamos en vida. Dirigirla con maestría y orientarla a la obtención de resultados excelentes es la verdadera vocación con la que todo quesero debería iniciarse en el mundo de la transformación láctea.

Hoy por hoy, pocos son los queseros que practican el arte de la quesería natural. Los fermentos lácteos (bacterias que se añaden a la leche y que junto al cuajo y la sal, son los únicos ingredientes que deberían de ser considerados a la hora de elaborar bajo las premisas de la quesería auténtica y tradicional) son en la mayoría de los casos comprados en laboratorios en versión liofilizada, lo cual deja poco espacio para la expresión de la bacteriología autóctona de la leche, que se ve, en muchas ocasiones, avasallada por la presencia de estos nuevos microorganismos, añadidos para facilitar la obtención de resultados que de otra manera no sería posible obtener. ¿La razón? Demanda comercial.

Desarrollar quesos con independencia de la vinculación natural de los mismos a un entorno concreto, lo cual lleva a una importante pérdida de identidad productiva, en un mundo globalizado en el que la «producción», como concepto, se ha desvinculado del «origen» como sustento de su valor.

En España, la producción más concentrada de quesos azules se ha dado históricamente en Picos de Europa porque es allí (y hasta que el cambio climático diga lo contrario) donde han existido las condiciones idóneas para el desarrollo de este tipo de quesos, que exigen de altos grados de humedad, temperaturas bajas y corrientes de aire que permitan que las bacterias se aposenten en los quesos y penetren en los mismos. Condiciones de cueva natural, subterráneas. Circunstancias muy semejantes a las que en Francia (en el pueblo que luego daría nombre al queso, Roquefort-sur-Soulzon) originaron la formación del queso Roquefort, pues el hundimiento de la montaña Combalou dio lugar a la formación de cuevas dentro de las cuales se generaban corrientes de aire que promovieron el desarrollo de una nueva cepa de moho en el interior de los quesos que allí se maduraban: *Penicilium roqueforti*, el famoso moho azul. En Picos de Europa, el desarrollo de quesos como Gamoneu, Cabrales o Picón Bejes-Tresviso no hubiese sido posible sin las condiciones naturales que han permitido que estos quesos se originaran, probablemente por accidente, y que hoy son prueba de la manera en la que la naturaleza condiciona y define la gastronomía, así como al resto de elementos culturales propios de cada región.

Gracias David por acercar al gran público este preclaro y disruptivo manual que pone en tela de juicio las prácticas queseras más extendidas, porque a veces (y volviendo al

inicio de este prólogo) es importante hacer que las bases se tambaleen para poder mejorar los fundamentos que la sustentan. Sirva esta guía para promover la elaboración con fermentos propios, el interés por la experimentación con cuajos naturales, la elaboración con leche cruda, el respeto por la idiosincrasia de cada territorio, por las peculiaridades de los suelos y el intento por preservar las razas autóctonas de cada región, pues son, entre otros, principios que pueden ayudarnos a promover una actividad quesera más sensata y por encima de todo: pueden ayudarnos a crear un movimiento más sólido en nombre de una artesanía quesera que realmente salvaguarde las peculiaridades de los diferentes entornos que conforman el mundo en el que vivimos.

CLARA DÍEZ - COFUNDADORA DE *FORMAJE*

EL LIBRO DE ELABORACIÓN DE QUESOS QUE SIEMPRE QUISE LEER

En el campo de la fermentación y conservación de alimentos, el queso ocupa un lugar especial. Implica la transformación de uno de los productos más perecederos que existen, la leche, en un alimento que se puede almacenar y transportar, incluso sin refrigeración. Además, la extraordinaria diversidad de sus sabores, aromas, texturas y formas es un reflejo de la creatividad y la adaptabilidad de la cultura humana. La biodiversidad microbiana es el factor clave de la increíble heterogeneidad de los quesos, por cuanto pueden producirse a partir de diferentes tipos de organismos y comunidades microbianas, según las condiciones de maduración y el tratamiento de la superficie del queso.

La mayoría de las técnicas contemporáneas para la elaboración de quesos se basan en el uso de cepas microbianas puras creadas en laboratorio. Es una práctica relativamente moderna, cuyo origen se remonta a menos de 150 años, y cuyo uso generalizado comenzó mucho más

recientemente. Estos cultivos de cepas puras suponen una ruptura radical en la historia de la elaboración de quesos. Hasta entonces, todos los quesos, sin excepción, dependían de complejas comunidades microbianas presentes en la leche, a menudo reforzadas por la práctica de la reinoculación, consistente en incorporar una pequeña cantidad residual del lote anterior de queso en la elaboración de las piezas sucesivas. Gracias a este método, se consigue enriquecer la flora bacteriana. Así, a la presente en el ambiente de trabajo y en la materia prima, se le suma la resultante de la fermentación del producto del día anterior.

Si bien los quesos constituyen una manifestación extraordinaria de la biodiversidad, la fabricación actual de este artículo suele implicar el monocultivo, en el que se usa una única cepa microbiana (a veces dos o tres) en lugar de las comunidades microbianas más diversas que se utilizaban tradicionalmente. Y esto es válido tanto para la mayoría de granjas, queserías artesanales y queseros aficionados como para los grandes fabricantes.

En este libro se reivindican las primeras técnicas y se brinda abundante información para trabajar con fermentos de leche cruda, así como con unos fácilmente accesibles kéfir o yogur, con el fin de cultivar las diferentes comunidades bacterianas y fúngicas que componen la diversidad de nuestros quesos. David Asher plantea «un desafío a la elaboración convencional de quesos», por ponerlo con sus propias palabras, y ofrece una visión audaz de las técnicas disponibles, con base en la fermentación espontánea, posible gracias a la biodiversidad de microorganismos de la leche cruda. «Tenemos que dejar de pensar en los regímenes de cultivo para el queso como en

cepas individuales de bacterias u hongos —dice Asher—. Es el enfoque industrial reduccionista el que ha designado a los actores microbianos que se consideran importantes en la maduración del queso, para desechar a las figuras menores y relegarlas al olvido. Sin embargo, la combinación de los actores predominantes y los microorganismos secundarios es lo que da lugar a un buen resultado, porque no es una sola especie la que produce queso, sino toda una comunidad de microorganismos».

La obra comienza con un manifiesto apasionado y apasionante, mientras que el resto está dedicado a los métodos de fabricación, con suficiente detalle para guiar al lector a lo largo del proceso. He pasado mucho tiempo con David, como profesor y como alumno, he disfrutado enormemente de sus deliciosos quesos y he probado sus métodos con excelentes resultados. Las instrucciones que nos ofrece en este libro son claras y metódicas, con unas hermosas fotografías, lo que te permitirá producir una increíble variedad de quesos sin salir de tu cocina, con la sola ayuda de los microorganismos autóctonos de la leche cruda, el yogur o el kéfir. Las técnicas que contiene son simples, y están pensadas para poder arreglarse con lo que se tenga al alcance de la mano, sin tener que comprar equipos costosos e innecesarios.

Este libro aparece en un momento en el que ha renacido el interés por las técnicas tradicionales de fermentación, tras un período en que estas han estado eclipsadas por causa de la producción industrial. Los aficionados o aquellos que quieren dar inicio a una pequeña producción local han empezado a experimentar con técnicas tradicionales. Para cualquiera que esté interesado en la elaboración de quesos

con un uso reducido de las tecnologías y de carácter histórico, esta obra será una poderosa herramienta.

SANDOR ELLIX KATZ, marzo de 2015

INSPIRADO EN ECOSISTEMAS DINÁMICOS Y VIVOS

Me encuentro en una remota isla en la costa oeste de la Columbia Británica, en un retiro para escritores organizado por unos desconocidos. Todo empezó cuando recibí un inesperado correo electrónico de una tal Jaylene, quien me invitaba a acudir a Lasqueti para impartir un curso sobre la elaboración de quesos. Me preguntó cómo podía convencerme para acudir y enseñar a su comunidad una serie de técnicas poco convencionales. Le respondí que llevaba queriendo ir a su isla desde la primera vez que escuché hablar de ella, y que la invitación no podía hacerme más feliz. Todo lo que pedí fue un aposento tranquilo para poder escribir.

Lasqueti es diferente, un lugar tomado por rebaños de ovejas asilvestradas, en cuyo litoral estallan, entre vientos feroces, las impetuosas tormentas formadas en el Pacífico y donde los abetos de Douglas, unos árboles normalmente majestuosos y de hermosas ramas, se aferran al suelo rocoso y crecen retorcidos como bonsáis, postrados contra

los acantilados; una isla disidente en la que la comunidad hace las cosas a su manera, prefiriendo permanecer incomunicada, sin ferri, y rechazando el desarrollo que ha arrasado las costas vecinas. Aquí, los lugareños cultivan, cosechan y viven lo más cerca posible de la naturaleza, y, para ellos, hacer las cosas con las manos es el modo natural de vivir.

Es en lugares así donde de verdad se aprecia lo que puedo enseñar, pues es en ellos, de hecho, en los que me he inspirado para ello; es en las islas de la salvaje costa oeste de Canadá donde aprendí a trabajar la tierra. Y ahí es también donde aprendí a hacer queso por mi cuenta.

Es la tierra, las comunidades y la gente de estas islas lo que me hizo querer elaborar mis propios quesos. Sin la próspera ecología de las granjas, de los bosques y del mar; sin comunidades autosuficientes; sin el espíritu campesino y sin el rechazo de estas personas al sistema actual, nunca habría escrito este libro.

Los ecosistemas de estas islas gozan de un gran dinamismo y rebosan vida. Se dejan oír desde las primeras luces del alba, con un coro de pájaros matutinos. Se ven con los propios ojos al pasear por los rodales de los ancianos bosques. Y también se pueden saborear, gracias a la vitalidad de un suelo ecológico y saludable que se manifiesta en el excelente sabor de los productos agrícolas locales.

Los isleños son más reservados que la gente continental y lo observan todo con más atención. Aquí podemos apreciar claramente nuestra dependencia de un sistema alimentario expandido en exceso, pues casi todo lo que se vende en la

tienda de comestibles se ha descargado de un camión procedente del continente.

La consciencia de insularidad hace que la gente tenga una mayor consciencia del origen de su sustento, y aquí proliferan los huertos orgánicos como en ningún otro sitio de Norteamérica. Los granjeros mantienen campos, ganado y huertas; el compost juega un papel clave en el desarrollo de suelos vivos; las semillas se recolectan en el sitio y se adaptan a las condiciones locales de cultivo; los sistemas de permacultura permiten aligerar la presión a la que se ve sometida la tierra. La gente con ganado sacrifica ella misma a sus animales, ya que, aunque la ley restringe este tipo de actividad, es la única forma de sobrevivir en estas fincas y estas comunidades aisladas.

Los isleños tienen en alta estima a sus agricultores, a los que consideran héroes y celebridades, tanto como a los médicos o los bomberos voluntarios. Los residentes en la isla cuestionan la autoridad y el sistema actual, y luchan por los cambios que desean que tengan lugar en el mundo.

Fueron personas de aquí, como Jaylene, quienes me inspiraron para transmitir mis conocimientos. Gracias a las muchas organizaciones que promueven la soberanía alimentaria, tengo la oportunidad de enseñar. Y ahora, gracias a este libro, mis palabras llegarán mucho más lejos de lo que jamás imaginé.

DAVID ASHER,
Isla Lasqueti, Columbia Británica, Canadá, abril de 2014

INTRODUCCIÓN

En la elaboración de quesos, ¿existe un enfoque que no descansa en el uso de fermentos iniciadores de venta comercial, de esporas liofilizadas, de cuajo microbiano o cloruro de calcio? ¿Necesitan de verdad los fabricantes recurrir a medidores de pH, moldes de plástico y soluciones desinfectantes? ¿Es la tecnología moderna el único camino hacia el buen queso?

¿Qué pasa con los métodos tradicionales? ¿Se elaboraban buenos quesos antes de la pasteurización? ¿Se obtenía un mal resultado si los quesos no se preparaban en recipientes de acero inoxidable con cepas puras de lactobacilos y superficies higienizadas con triple lavado? ¿Hay manuales que enseñen dichos métodos? ¿Han acabado las leyes del progreso y de la distribución con el saber hacer de nuestros antepasados?

Pienso que la calidad y el sabor del queso han disminuido drásticamente con el abandono de los métodos tradicionales. Así, la creencia (propagada por la industria del queso) de que las prácticas históricas para la elaboración del queso, con el uso de leche cruda y cultivos madre, dan lugar a productos poco fiables y de mala

calidad es falsa, pues las prácticas queseras clásicas están llenas de sabiduría.

Generación tras generación, los queseros tradicionales han desarrollado diversos métodos de elaboración, a la vez que hacían lo propio con la esmerada ejecución de su arte. Todos los tipos de queso se descubrieron mucho antes de llegar a un entendimiento científico de las fuerzas microbiológicas y químicas que obran en su génesis. La industria y la ciencia se incautaron, hace 150 años, del arte del queso, en detrimento de los artesanos y ganaderos. Desde entonces, son pocos los quesos nuevos que se han creado. Y, durante ese mismo período de tiempo, se han perdido cientos, posiblemente miles de quesos únicos.

Los métodos de fabricación estándar (basados en la pasteurización, los cultivos iniciadores liofilizados y los cuajos sintéticos, que interfieren en la ecología del queso) encuentran su equivalente en el uso de semillas híbridas, fertilizantes químicos y pesticidas que se han impuesto sobre la agricultura tradicional y entrado en conflicto con la ecología de la tierra. El queso es fruto de esta, además de uno de nuestros alimentos más afamados, pero los métodos de producción actuales son perjudiciales para el medioambiente, están controlados por grandes empresas agroalimentarias y dependen de la industria química. Al respaldar su consumo, no estamos celebrando la tradición ganadera, sino honrando la pasteurización, la producción de acero inoxidable, la biotecnología y la cultura corporativa. Si nos parásemos a pensar en sus métodos de producción, ¿se nos quitarían las ganas de comer semejante cosa!



Me parece absurdo que la elaboración natural de queso no sea una práctica extendida. Muchos agricultores practican ya una agricultura de inspiración ecológica; los fabricantes de cerveza y de vino usan levaduras naturales; los panaderos hornean panes con una masa madre que se han pasado de generación en generación; los fabricantes de chucrut fermentan sus coles con los cultivos autóctonos de la col. Sin embargo, los queseros nos hemos quedado atrapados en una nube de tecnologías alimentarias, procesos de pasteurización y cultivos liofilizados, y lo peor es que nadie pone siquiera en duda este enfoque.

Las obras existentes animan a los aficionados a adoptar los métodos y materiales industriales. Los consejos que contienen están basados en los estándares establecidos para una producción en masa más eficiente y sanitaria. Pero, en el caso de la elaboración quesera a pequeña escala o en casa, puede ser apropiado un enfoque diferente.

UN ENFOQUE DIFERENTE

Desde que hice mi primer camembert, supe que tenía que existir un procedimiento de elaboración mejor que los métodos que predicen las guías de consulta. Me negué a comprar un paquete de hongos liofilizados, y la búsqueda de alternativas a los aditivos que se suelen usar me llevó a una serie de descubrimientos (sobre el origen de los cultivos, sobre las bondades de la leche cruda y sobre la naturaleza del queso) que fueron determinando la filosofía de la presente guía.

Como no soy una persona que siga ciegamente el camino establecido, me propuse aprender por mi cuenta un procedimiento tradicional de elaboración de queso. Los

métodos que comparto en este libro son el resultado de años de experimentación e indagación creativa con la leche; años de ensayo y error en la cocina, redescubriendo un enfoque natural para hacer cada tipo de queso, uno por uno.

Ahora practico una elaboración de quesos inspirada en los principios de la ecología, la biodinámica y la agricultura orgánica; una práctica influenciada por los métodos tradicionales de fermentación, de los que también me valgo para conservar el resto de alimentos, la cual no entra en conflicto con mi modo de vida, sencillo y alejado de lo comercial. A la hora de hacer queso, trabajo con la naturaleza en lugar de contra ella.

Cuando enseño estos métodos a mis estudiantes, no hay un solo libro que pueda recomendar para que exploren la filosofía del queso natural, ni un sitio web en el que buscar, excepto el mío. Tal ausencia de información impresa y en línea es lo que me llevó a escribir este libro. Nunca pensé ser escritor, pero me he sentido obligado a compendiar y facilitar los métodos que conozco para hacer queso de manera diferente. Ya es hora de que exista un libro que sirva de marco para un enfoque práctico, natural y tradicional del queso.

Las técnicas presentadas en este volumen funcionan. Y las fotografías que muestran los quesos producidos son la única prueba que puedo ofrecer. Ojalá pudiera compartirlos, para que todos los lectores tuviesen la oportunidad de saber lo delicioso que llega a ser un queso hecho de forma más natural; pero, por desgracia, no puedo vender los quesos que hago, debido a la normativa sobre seguridad alimentaria y leche cruda que restringe la venta

de quesos manufacturados a pequeña escala y de la manera tradicional. Si las prácticas históricas para las pequeñas producciones están constreñidas por las leyes que rigen sobre la producción de queso y el acceso a la leche cruda, quizá sea el momento de cuestionar la autoridad de esas normas.



Los granos de kéfir sustentan la cultura de la elaboración natural del queso.

MÁS SOBRE MÍ

Ante todo, soy un agricultor ecológico. La agricultura que practico es el instrumento del que me valgo para practicar un cambio positivo; la forma de vida que considero adecuada. Una fuerte ética medioambiental me llevó a elegir este camino. Tanto el trabajo que llevo a cabo como la comunidad de la que formo parte me nutren el espíritu.

Llevo quince años trabajando en pequeñas granjas orgánicas, vendiendo mis productos en mercados locales, sirviendo en un programa de la ASC (Agricultura Sostenida por la Comunidad) y criando cabras, en parte por su preciada y nutritiva leche, aunque también para favorecer la fertilidad del suelo que cultivo. El reciclaje de los residuos orgánicos (compostaje), los cultivos de cobertura y la cría de ganado para proporcionar fertilidad al suelo conforman la base de mi filosofía orgánica. La rotación de cultivos y de los lugares de pasto mantienen el bienestar del ganado y de los campos. Y la *hügelkultur* (lechos compuestos por capas sucesivas de humus, materia orgánica y detritos leñosos), los gallineros portátiles y los cultivos intercalados me permiten conseguir una alta productividad.

Dedico una buena parte de mi jardín al almacenamiento de semillas de distintas variedades de hortalizas de polinización abierta, las cuales están en constante adaptación a las condiciones de cultivo de la granja. Evito los cultivos híbridos, ya que son costosos, están bajo control empresarial y no sirven para mantener la pureza varietal. Y, por supuesto, en la agricultura orgánica, los cultivos modificados genéticamente u OMG están terminantemente prohibidos.

En mis prácticas agrícolas, abogo por una perspectiva orgánica, cíclica, así que es natural que también lo haga a la hora de elaborar quesos.

LA PRÁCTICA DEL FERMENTACIONISMO

Mi enfoque natural sobre la agricultura ha influido en la forma en que conservo la cosecha. He dejado de congelar y enlatar, dos métodos que consumen mucho material y energía, y me he pasado a la fermentación natural para conservar las frutas y las verduras que produzco.

Cada otoño preparo grandes lotes de chucrut en frascos que rebosan de coles blancas de invierno picadas, rociadas de sal marina y aderezadas con bayas silvestres de enebro. El chucrut rosa fluorescente, hecho con lombarda y zanahorias moradas, proporciona un enorme contraste.

Tengo la bodega repleta de garrafas de sidra de manzana y un vino de moras silvestres de una delicadeza tremenda al paladar. Para hacer estos fermentos no añado ninguna levadura envasada; la floración natural en la piel de la fruta cobra vida en el zumo y proporciona todas las levaduras que la sidra necesita para desarrollarse. Las cervezas que elaboro se fermentan con cultivos vivos extraídos de la sidra, y así, la fermentación natural resultante les confiere un magnífico carácter afrutado y un sabor y acidez que recuerdan a las cervezas lámbicas belgas.

El pan sobre el que unto la mantequilla cultivada que preparo se fermenta con masa madre, generada a partir de su misma harina. Para que la masa madre se mantenga saludable y viva solo hay que alimentarla regularmente con harina integral. Los panes comerciales, elaborados con cepas de levaduras *Saccharomyces*, nunca llegarán a ser

tan deliciosos y nutritivos como los panes fermentados con unos cultivos más variados.

Y, cuando de queso se trata, procuro hacerlo de manera tan natural como el pan, la sidra o el chucrut.

CÓMO ELABORO EL QUESO

Para conservar la leche, le agrego granos de kéfir. Estos pequeños seres vivos hacen que fermente, aportándole una compleja comunidad de microorganismos beneficiosos, y la transforman en un kéfir delicioso y suave. Una vez que la leche ha espesado, los granos se pasan a otro recipiente con leche fresca para hacer más kéfir. La conservación de estos es tan sencilla como alimentarlos a diario con ese mismo tipo de leche. La alimentación regular los mantiene vivos, saludables y resistentes a las bacterias y hongos.

El kéfir es tanto una fuente de inspiración como el fundamento de los cultivos con los que elaboro el queso. Los granos se componen de una colección de bacterias beneficiosas de la leche, levaduras y hongos que se han conservado durante cientos de años, transmitidos de generación en generación. La composición de los microorganismos de los granos de kéfir es notablemente similar a la de la leche cruda y es muy probable que evolucionaran a partir de ella. Además, el uso del kéfir como cultivo iniciador en la producción quesera es como plantar en el queso una semilla de cultivo de leche cruda, vibrante y saludable.

La pura belleza del kéfir me llevó a buscar otros cultivos que pudiesen resultar útiles a la hora de hacer queso. Al estudiar las prácticas tradicionales, descubrí métodos para preservar el hongo del queso azul *Penicillium roqueforti* en