

TONI GEREZ

**300 QUESOS Y
UNA ESTRELLA MICHELIN**

FOTOGRAFÍA
FRANCESC GUILLAMET

LA CULTURA DEL QUESO

LA CULTURA DEL QUESO

Para mi hija Laura,
compartimos pasiones,
el queso es una de ellas.

Primera edición: marzo de 2023

© Toni Gerez, de los textos

© Francesc Guillamet,
de todas las fotografías si no se
menciona otra autoría

© de esta edición:

Editorial Efadós

EDITORIAL EFADÓS
Calle de Edison, 3 · Nave A
Pol. ind. Les Torreneres
08754 El Papiol (Barcelona)
Teléfono 936 731 212
efados@efados.cat
www.efados.cat

Coordinación editorial

Isabel Grabulosa

Diseño

Editorial Efadós

Asesoramiento lingüístico
M. Neus Doncel Saumell

Corrección de estilo
Aida Vilar

Fotografía de la portada
Laura Galobardes

© Istockphoto, por las fotografías
de las páginas 22, 23, 205, 211,
219, 224, 228, 229

ISBN: 978-84-19239-52-5
Depósito legal: B-2455-2023
Impreso en Catalunya

Toda forma de reproducción, distribución,
comunicación pública o transformación de esta
obra solo se puede realizar con la autorización
de sus titulares, salvo la excepción prevista por
la ley. Si necesitáis fotocopiar o escanear algún
fragmento de esta obra, dirigíos a CEDRO
(Centro Español de Derechos Reprográficos).
www.cedro.org

 **efadós**


Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural



ÍNDICE

Prólogo. François Bourgon	7
Introducción. Bienvenidos a mi mundo	11
Pórtico. El apóstol del queso	17
Conceptos básicos de elaboración	21
Tipología de quesos	25
La leche	25
Los cuajos	30
Razas de vacas	32
Razas de ovejas	41
Razas de cabras	47
Tipos de pastas	57
Tipos de quesos catalanes	61
La maduración	64
Los quesos catalanes	73
Los quesos de la Península	121
Los quesos de Francia	151
Los quesos de Italia	181
Los quesos de Suiza	191
Los quesos de Holanda	199
Los quesos del Reino Unido	205
Los quesos de Bélgica	211
Guía práctica de maridajes	215
Consejos de degustación y de conservación	225
Agradecimientos	241
Índice de productores	245
Índice de quesos	247



FRANÇOIS BOURGON

'MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE'
COMO AFINADOR DE QUESOS

Recuerdo el olor impactante y fresco de la quesería de comté donde iba con mis primos. Tres veces por semana cogíamos una pequeña lechera y nos llegábamos a la quesería, en el centro del pueblo, a buscar mantequilla, nata y un buen kilo de comté. El queso, con su gran mandil blanco húmedo debido al suero de la leche, a menudo nos daba un pedazo de recorte, esos trozos de pasta que sobresalen de los moldes del comté todavía bajo la prensa.

Desde el siglo xv, la producción del comté se fue organizando para promover la cooperación y la solidaridad en el sector. Para ello, en cada pueblo, los campesinos llevaban dos veces al día su leche a la quesería, situada al lado de la

iglesia, para que la transformaran en comté. Al cabo de siete días, las ruedas de queso se llevaban hasta al afinador para que las madurara durante un mínimo de seis meses y hasta cuatro años en el caso de las mejores piezas. El comté es el queso francés más apreciado y consumido en Francia e internacionalmente, pues el precio pagado por la leche a los granjeros es casi el doble de lo que se paga en otras regiones. Todavía hoy, comerse un trozo de comté permite que puedan vivir bien tres familias de esta bonita región de donde proviene mi padre Xavier.

La historia no siempre es la misma. En otras épocas, la cooperación ha dado lugar a la explotación de los animales por parte del hombre y a la de los mismos hombres. Fuera

En estas imágenes podemos apreciar unos quesos con unas maduraciones muy avanzadas. En la Fromagerie Xavier de Toulouse llevan los quesos al extremo máximo de maduración. Os recomiendo probarlos para poder disfrutar de sabores diferentes.



de la zona de producción del comté, cada semana un granjero se suicida en Francia porque su leche se paga por debajo de su coste. El mercado permite un mayor beneficio para los accionistas, lo que provoca una hecatombe social.

El mercado que cuenta siempre con mayor cantidad de producto conduce a otra catástrofe: la destrucción de nuestra salud y la de nuestros niños. Para alimentar a la gran industria francesa del camembert se necesitan 500.000 litros de leche para fabricar unos 250.000 camemberts al día. La leche llega de toda Europa o en polvo. La pasteurización, que se nos presenta como un factor de seguridad alimentaria por parte de los *lobbies* lecheros, es en realidad la única solución técnica para poder transformar semejantes

cantidades de leche, que es inapropiada para el consumo después de días de almacenamiento en condiciones deplorables. La pasteurización tiene varias virtudes: hacernos comer productos que deberían haber sido desechados y, sobre todo, optimizar el rendimiento de la leche, lo que hace ganar más dinero a la industria.

El auténtico queso, el de leche cruda fabricado con las manos de mujeres y hombres respetuosos con los animales y las tradiciones, es cada vez más raro. Hoy en día, en Francia, el queso de granja no representa más del 5% de la producción.

Para preservar la autenticidad, la diversidad de nuestros quesos y, sobre todo, la salud de nuestros pequeños, es el momento de que cada uno de nosotros, como cliente, sea responsable de sus compras.

¡Elegid quesos de granja de leche cruda!





BIENVENIDOS A MI MUNDO

Como muchos de vosotros, desde temprana edad me volvía totalmente loco por una cuña de queso. Hasta el día de hoy, no ha habido ni una sola comida en que el queso no estuviera presente y podría afirmar que es el alimento que más me gusta. Tanto es así que únicamente viviría alimentándome de queso.

En este libro encontraréis una relación de mis quesos preferidos, explicados y catalogados, y os servirá de guía para vuestras degustaciones o para vuestro trabajo diario en el restaurante. También encontraréis conceptos básicos para elaborar quesos, ayudas para combinarlos con vino y conocimientos sobre el mundo lácteo que van desde los distintos tipos de leches hasta las tipologías de quesos. Además, podréis consultar una amplia

guía de degustación, selección, conservación y consejos.

MI PASIÓN POR EL MUNDO LÁCTEO

Soy de Llançà, una pequeña población de la costa de Girona, a muy pocos kilómetros de Francia. Al estar cerca de la frontera, solíamos cruzarla para comprar alimentos que no encontrábamos en España o que tenían precios muy superiores, como la mantequilla, el café o las carnes. Otro de esos alimentos era, precisamente, el queso. En nuestra cesta nunca faltaban los magníficos camemberts o *bries*, una delicia para los sentidos debido a su suavidad, cremosidad y aromas. Eran un manjar de reyes.

Mi pasión proviene de una vida dedicada a la hostelería en la cual el queso siempre nos ha acompañado. El Bulli marcó un antes y un



LAURA GALO BARDES

después. En el año 1983, con dos estrellas Michelin, teníamos dos carros de postres y un extraordinario tercer carro de quesos con treinta o cuarenta variedades, prácticamente todas francesas. En aquella época íbamos cada semana hasta Perpignan a buscarlos, llegados directamente de Toulouse, de la Fromagerie Xavier. Los recogíamos en Galimafre, una tienda de quesos situada al lado del Mercado de la République. Ellos disponían de una cava de maduración y allí completábamos nuestra selección con quesos del Languedoc-Rosellón y de los Pirineos.

En el servicio presentábamos cada queso especificando su nombre, tipo de leche, tipología, procedencia e intensidades. Era un nivel comparable al de los grandes restaurantes de tres estrellas de Francia, ya que tratábamos de transmitir pasión y conocimiento por los quesos, e incluso los afinábamos nosotros mismos. La cocina de Ferran Adrià cambió los conceptos de los restaurantes tal y como los conocíamos hasta entonces, dando prioridad a una cocina moderna, vanguardista, creativa y, como bien sabéis, increíble y sorprendente. Con el salto a los menús de cuarenta platos, eliminamos nuestros carros de postres, los de quesos e incluso el pan.

Junto a Xavier Sagristà y Artur Sagués iniciamos el proyecto de Mas Pau, de una estrella Michelin, donde recuperamos las raíces de

la cocina ampurdanesa dándole un giro hacia la modernidad. También recuperamos el carro de quesos como un plato estrella del restaurante. En aquel momento dimos por hecho que la prioridad era buscar quesos artesanales españoles, sin descartar algunos internacionales. Nuestra selección de quesos, de entre cuarenta y cincuenta variedades, fue reconocida por la prensa como una de las mejores del país.

MI TRABAJO EN CASTELL PERALADA RESTAURANT

En estos momentos, junto a Javi Martínez, lideramos Castell Peralada Restaurant, con una estrella Michelin y dos Soles Repsol, donde seguimos nuestra línea de cocina de territorio con pinceladas de autor y modernidad, y en la cual los quesos también forman parte de nuestra pasión. Trabajamos con unos 300 quesos distintos, seleccionando cada día una gama de entre sesenta y setenta de diferentes. Damos prioridad a los quesos de proximidad, pero también intentamos que no falten grandes clásicos franceses, suizos o italianos. En cada servicio de quesos presentamos cada pieza transmitiendo todo el trabajo que hay detrás de cada queso, como los pastos, los animales, las personas y el territorio. Solo así somos felices y hacemos felices a nuestros clientes.

Se deben observar los vinos antes de degustarlos o catarlos. Las tonalidades del color nos darán información sobre el estado del vino: envejecimiento, juventud o madurez, barrica, etc.

Nos hemos convertido en afinadores de quesos, es decir, aquellas personas que cuidan y miman los quesos, verificando la calidad, el embalaje o la conservación, controlando su momento óptimo para el consumo, las maduraciones (ya que un mismo queso se puede madurar o tratar de distintas formas), el cepillado, el frotado o el lavado de las cortezas, incluso haciendo creaciones propias. Teniendo en cuenta que Castell Peralada Restaurant pertenece al grupo de Cavas Peralada y dispone de quesos relacionados con los vinos, fusionando los dos mundos. Desde un queso de corteza lavada con marc de cava de Peralada, un queso que

pinchamos y osmotizamos (sin oxidación del vino) con diferentes vinos, pasando por la creación de *tupís*, un queso mezclado con aceite de oliva, aguardiente y otros, hasta los quesos azules, que agujereamos y en los que clavamos una botella de garnacha dulce para acabar obteniendo un queso distinto, más suave y algo dulzón. Conseguimos personalizar nuestros quesos y dar valor al producto de nuestra zona. ¿Os atrevéis a hacer algo similar?

Nuestra selección de quesos ha sido reconocida por el sector gastronómico, la Guía Michelin y la prensa nacional e internacional como una de las mejores de Europa, además

En esta imagen podéis ver mi pasión y como disfruto ante la visión de un magnífico surtido de quesos con grandes piezas de quesos catalanes. Este bufete se hizo para una sesión de videos para las redes sociales con Laura Galobardes.



LAURA GALO BARDES

de recibir el premio QDEQUESOS como mejor selección de España.

Otro apartado que en Castell Peralada Restaurant estamos bajando mucho es el de la comunicación en redes sociales hablando de quesos, desde fotografías mostrando un queso y un vino a maridar hasta vídeos en los que presentamos quesos desconocidos, hablando de los lugares y las personas que los elaboran, y siempre buscando un vino para combinarlos o maridarlos. Con todo esto intentamos transmitir nuestra pasión por el mundo de los quesos y conseguimos acercarnos con cariño a nuestros clientes y seguidores.

SIN UN BUEN TRABAJO DE SALA, LA COCINA ESTÁ PERDIDA

El trabajo que realizamos todos los profesionales de sala muchas veces no está suficientemente valorado, pero sí reconocido por los clientes en los establecimientos que cuidan el servicio y los detalles. Querría compartir con vosotros el premio que he recibido este año 2023 por parte de la Guía Michelin, premio que reconoce el trabajo de sala (Mejor servicio de sala de España y Portugal 2023). Es el primer año que se otorga y me hace muy feliz ser la primera y única persona en recibirlo.

Como profesionales, estamos obligados a crear escuela. Cada uno

en su restaurante o lugar de trabajo, tenemos que motivar a nuestros jóvenes para que tengan pasión e ilusión por el trabajo que llevan a cabo, haciéndoles notar la satisfacción del cliente y la importancia de un buen servicio. Sin un buen trato en la sala, la cocina está perdida, ya que un restaurante es un tándem: la cocina debe confiar en el equipo de sala para que transmita la complejidad de sus platos, los productos, las personas que hay detrás de cada elaboración e incluso la procedencia de cada producto para dar el valor que merece al productor primario. Este principio siempre tiene que estar presente en nuestro trabajo diario.

Primer principio básico: la hospitalidad es la esencia de cualquier establecimiento de restauración. Teniendo en cuenta que los primeros restaurantes eran casas privadas abiertas al público, debemos conseguir que el cliente se encuentre como en su casa o incluso mejor.

Los profesionales de la restauración u hostelería creamos momentos o experiencias sensoriales de felicidad y placer a través de la cocina y nuestro trato afable, cortés, respetuoso, próximo y repleto de palabras amables y sonrisas. Recordad que una sonrisa puede abrirte mil puertas. En El Bulli teníamos una frase que utilizábamos a menudo: «Nuestros clientes necesitan cariño y amor». Provenía de un anuncio de fertilizantes para

flores que rezaba «Nuestras flores necesitan cariño y amor». Era una frase muy acertada para nuestro trabajo, ya que nuestro cometido era hacer felices a los clientes.

Nuestra base de trabajo diario con los clientes será:

- Recibirlos con simpatía. Una sonrisa vale más que mil palabras.
 - Ser contadores de cuentos o relatos. Debemos explicar los platos del día, menús o cartas de la mejor forma, dando el valor que merece al trabajo que se realiza en cocina, la materia prima utilizada y el mimo al realizar la elaboración.
 - Transmitir al cliente toda nuestra ilusión y pasión por este oficio.
 - La felicidad de nuestros clientes tiene que ser la nuestra.
 - Transmitir a nuestros equipos de trabajo un espíritu de sacrificio y lucha por un bien común: la felicidad de nuestros clientes, el posicionamiento de nuestro restaurante, conseguir un resultado positivo, la satisfacción de hacer un buen trabajo y sentirnos realizados.
 - Debemos recordar que somos la primera persona que ven al llegar y la última que ven al salir.
- Durante el servicio de mesas:
- Debemos conseguir ser agradables, amables, cariñosos, respetuosos, educados, alegres, simpáticos, humildes e ilustrados. «Ilusionados por nuestro oficio», como decía Roberto Benigni en la película *La vida es bella*.

- Servir es el arte supremo y dios, el primer servidor.
- No podemos perder la ilusión por realizar un trabajo bien hecho, incluso en los días interminables, después de muchas horas de servicio, o en los días en los que las cosas no salen como querríamos y no conseguimos la satisfacción de todos los clientes. Debemos hacer un *reset* y arrancar de nuevo, con ilusión.

La formación en las escuelas es importantísima. Cuando nos llega un alumno motivado y preparado, en muy pocos días conseguimos que sea uno más del equipo y se integre con gran facilidad. Su aprendizaje es rapidísimo y conseguimos grandes resultados.

¿Que a qué se debe? Muy fácil. Ese estudiante llegaba muy bien preparado. Nunca dejará de aprender y, si pone ilusión, su aprendizaje no será un trabajo, sino una diversión y un placer.

Nuestro trabajo como profesionales será siempre motivarlos e ilusionarlos.

Sirvan estas líneas para dar el valor que se merece a nuestro oficio, que no es otro que hacer felices a los clientes. Mil gracias a todos los lectores por haber escogido este libro. Espero que lo disfrutéis, que os lo paséis bien y, además, que os sirva como guía y herramienta para descubrir vuestra pasión por el mundo de los quesos.



En esta imagen me podéis ver disfrutando de los aromas del queso Gran Músic. Después de cortarlo, muestra un abanico de aromas que nos transportan al origen del queso, a su territorio y paisaje. Cuando degustáis quesos, es importante apreciar sus aromas.