

# Magazine ON

## El secreto del Roquefort

ROQUEFORT-SUR-SOULZON GUARDA UN TESORO EN SUS CUEVAS: EL LÁCTEO MÁS FAMOSO DEL MUNDO. ESTE QUESO AZUL FRANCÉS, FRAGUADO A BASE DE LECHE DE OVEJA COAGULADA EN UN PARAJE NATURAL DE CONDICIONES ÚNICAS, NO SOLO ES UN MANJAR DE SABOR EXQUISITO PARA LOS GRANDES CATADORES DE AROMAS ALIMENTICIOS. EN LA ACTUALIDAD, HA GENERADO UNA OLA DE TURISTAS CURIOSOS EN LOS ALREDEDORES DE MILLAU EMPUJADOS POR EL ANSIA DE CONOCER DE PRIMERA MANO UN PROCESO DE ELABORACIÓN CENTENARIO. [TEXTO Y FOTOS: NATALIA PÉREZ]

**D**icen que el amor todo lo puede. Incluso dar origen al queso más famoso del mundo. Cuenta la leyenda que un joven pastor quedó prendado de una chica que paseaba por el macizo de Combalou, al sur del departamento francés de Aveyron. Marchó tras ella y olvidó el almuerzo en una gruta. Al cabo de los días, y sin su amada, regresó y encontró enmohecido su queso fresco de leche de oveja. Acuciado por el hambre, el joven pastor lo probó y supo que no había encontrado el amor, pero sí un auténtico tesoro gastronómico que en la actualidad continúa haciendo las delicias de los paladares más exigentes alrededor del mundo.

El secreto del Roquefort se encuentra en la naturaleza de la región de Midi-Pyrénées, que ofrece ingredientes y condiciones especiales. Los fenómenos atmosféricos provocaron el surgimiento de grutas naturales con un microclima húmedo, fresco y estable durante todo el año que se convirtieron en las célebres cuevas de curación de un queso único.

Los primeros registros datan de 1863, cuando surgió Société, la cooperativa de productores de Roquefort más antigua de Francia y que en la actualidad agrupa al 60% de ellos. A día de hoy, fabrican más de cuatro millones de quesos al año de los que el 20% está destinado a la exportación, con España como primer destino destacado.

Mucho han cambiado las cosas desde esa primera reunión, pero lo que se mantiene intacto es el modo de proceder de unos queseros que priorizan la tradición por ▶▶

### LOS PRODUCTOS

Société ofrece una gama de productos lácteos que se ha ido ampliando con el paso de los años, desde su fundación en 1863. Su queso estrella es precisamente el que lleva ese nombre: 1863. Mantiene el sabor del queso Roquefort de siempre, el original.

● **Caves Baragnaudes:** El más suave de la gama. De textura delgada y ligera, invita a un viaje por los sentidos con ligeros aromas de champiñón que generan un tacto refinado. Muy cremoso, deja notas de sabor de avellanas y mantequilla. Ideal

para los aficionados a los sabores no demasiado intensos.

● **Cave des Templiers:** Inspirado en los Templarios, De textura cremosa y sabor contundente, exhala un aroma generoso. Recomendado para los verdaderos amantes del queso.

● **Roquefort Bio:** Ofrece la mejor calidad y el sabor del auténtico Roquefort garantizando un proceso de elaboración acorde con la agricultura biológica.

● **Société Crème:** Crema de queso de fusión, de textura cremosa, ideal para untar. Se comercializa en porciones individuales para su mejor conservación.

### NO TE PUEDES PERDER... EL ROQUEFORT Y LAS CUEVAS DE MADURACIÓN

La empresa Société, que agrupa al 60% del total de fabricantes de Roquefort, ofrece una visita guiada a las bodegas donde se afinan los más de cuatro millones de quesos que salen al año de la pequeña localidad francesa. El tour incluye una reconstrucción de cómo se formaron las grutas donde reposan los quesos, acompañada de maquetas y vídeos en cuatro idiomas -francés, castellano, inglés y alemán-. También cuenta con detalle la historia del famoso manjar y su proceso de elaboración, así como el trabajo de los maestros queseros. La visita finaliza con una degustación de productos propios. Las cuevas permanecen abiertas durante todo el año y las tarifas son de cinco euros para los adultos y tres para los grupos y los más pequeños de la casa.



► Los quesos se afinan en las cuevas de Roquefort-Sur-Soulzon durante un proceso de elaboración que se extiende hasta los tres meses.

► encima de todas las cosas. Y es que todos hemos escuchado hablar del famoso Roquefort y de las diversas variedades que han surgido, pero muy pocos conocen a ciencia cierta cuál es el proceso que hay detrás de ese manjar lácteo, un proceso que se extiende por un periodo de tres meses.

El actor principal, y el que lo hace único, es la oveja Lacaune, una raza autóctona resistente al duro clima de la zona y que ofrece una leche que se utiliza pura y entera. Tras cuajarla en la quesería, se añaden esporas de *Penicillium roqueforti*, el hongo encargado de otorgar al queso sus vetas azules. Se trata de un hongo seleccionado con sumo cuidado que impregna en el lácteo su tan característico sabor. En definitiva, el secreto del Roquefort.

Los queseros lo generan añadiendo en una caja de cultivo 300 gramos de masa de pan que calientan a 100°C y en la que inyectan el hongo elegido. Taponado con algodón, permanece allí seis semanas en las que la masa se cubre de moho y tras las que se recoge el extracto, que alcanza los 80 gramos de moho puro. Cuatro de ellos mezclados con agua y un poco de sal bastan para espolvorear 5.000 litros de leche, el equivalente a 400 quesos. Y es que son necesarios alrededor de doce litros para generar una pieza de tres kilos, que encoque hasta los 2,6 tras la pérdida del agua que provoca el proceso de maduración.

He ahí precisamente el otro punto clave en la elaboración del Roquefort. Los quesos se almacenan durante tres semanas a 8°C en una bodega de roca caucásica que solo se limpia con agua y sal para evitar introducir cualquier sustancia que modifique su aroma o sabor.

El maestro quesero vigila el proceso, pero no los mueve ni cambia su orientación. Él se encarga de dictar qué piezas no han desarrollado lo suficiente el hongo y las aparta para transformarlas en productos derivados, como la crema de Roquefort. El resto de quesos se afinan en la bodega, se envuelven en papel de estaño y se almacenan en un frigorífico a entre 0 y 4°C, un método de conservación que permite su venta a lo largo de todo el año siguiente sin que el lácteo pierda sus cualidades.

En 1925, el Roquefort fue el primer queso al que se le otorgó la Denominación de Origen. Y en 1996 su reconocimiento se extendió a la altura de Denominación de

Origen Protegida. Ambas etiquetas garantizan cualidades específicas, resultado de terrenos bien delimitados y de unas condiciones tradicionales de elaboración transmitidas de generación en generación. Imprescindible en cualquier tabla de quesos, el Roquefort se adapta tanto al aperitivo en frío como a platos cocinados. Y pese a la variación de los hábitos alimenticios de la sociedad, se mantiene como el queso más apreciado y uno de los mayores distintivos culinarios de Francia. ■



► Las tres variedades de Roquefort que ofrece la marca.

### + Info

Agencia de Turismo de Aveyron:

[www.tourisme-aveyron.com](http://www.tourisme-aveyron.com)

Pays de Roquefort:

[www.roquefort.com](http://www.roquefort.com)

Página web de Societé donde se puede encontrar la variedad de productos que ofrece la marca, recetas culinarias, visitas guiadas de las cuevas y acciones promocionales del queso Roquefort:

[www.roquefort-societe.com](http://www.roquefort-societe.com)

### EL FAMOSO PUEBLO DESCONOCIDO

Hasta diez localidades repartidas por toda Francia llevan el nombre de Roquefort. Pero la verdadera patria del queso es un pequeño pueblo cercano a Millau que, aunque apenas supera el millar de habitantes, es prestigioso a nivel mundial. Roquefort-sur-Soulzon es una de las puertas de entrada del Causse de Larzac, al sur del Macizo Central. Se encuentra en pleno pie de los acantilados de Combalou y es esa mezcla de monte y humedad, en un enclave de naturaleza intacta y mantenido por la corriente de agro-pastoralismo que se sostiene desde el principio de los tiempos, la que permite a sus habitantes cuidar con celo el devenir del rey de los quesos. De hecho, esta localidad cuenta con una única calle central en la que están asentadas las siete empresas fabricantes de queso que impregnan de identidad a un pueblo que vive por y para su producto estrella. La totalidad de sus habitantes cuenta con ocupaciones ligadas al queso: ganadería, paquetería, transporte, venta directa... y un ejemplo llamativo es que Roquefort-sur-Soulzon ni siquiera dispone de una panadería.

Es la riqueza geográfica que le regala su especial ubicación la que permite que un pueblo sencillo y tranquilo exporte a todo el mundo un queso que recibió la primera Denominación de Origen en 1925. Las cavas naturales de la zona se utilizan como bodega desde que una montaña se derrumbó y creó una red subterránea de fisuras, capricho de la naturaleza, que permiten que las oquedades no necesiten ventilación artificial. Cuando se elaboró el primer queso Roquefort es una pregunta que muchos se hacen y para la que no existe una respuesta determinada. Los datos se remontan hasta hace más de tres mil años, cuando hombres y ovejas recorrían en convivencia estas tierras del sur de Francia y provocaron que dejaran de ser bosque hasta convertirse en un vínculo de caminos, granjas y pueblos que mantienen una tradición que les sigue haciendo únicos.



REPORTAJE ►►

# Gargantas del Tarn

## Una ruta por el Aveyron francés



LOS AMANTES DE LA NATURALEZA Y EL DEPORTE DE RIESGO ESTÁN DE SUERTE. AL SURESTE DE

FRANCIA, MUY CERCA DE MILLAU, SE ENCUENTRA EL ACANTILADO MÁS GIGANTESCO Y MENOS POBLADO DE EUROPA. TERRENO IDÓNEO PARA ESCALADA, PARAPENTE Y KAYAK, ESTÁ CORONADO POR EL VIADUCTO DE TODOS LOS RÉCORDS. BIENVENIDOS A LAS GARGANTAS DEL TARN. [TEXTO: NATALIA PÉREZ]



► Vista de un tramo del río Tarn entre los montes del Aveyron francés.

**E**n coche, caminando, sobre la bicicleta o en canoa. Cualquier medio es bueno para contemplar la grandeza de las gargantas del Tarn, que rodean un río al sur de Francia que fluye paralelo a los Pirineos a lo largo de 381 kilómetros. Un río especial por el entorno en el que se encuentra, y en

cuya variación ha colaborado de forma activa.

Con más de cuarenta afluentes, el Tarn sufre crecidas muy importantes debido a la intensa lluvia que cae sobre los cuatro departamentos por los que transcurre: Lozère, Tarn, Tarn y Garona y Aveyron. La mayor registrada superó los diez metros

en apenas cuatro horas, por lo que las instituciones de la zona instalaron un sistema de alarma para proteger a los vecinos.

Aunque estas condiciones hacen de este territorio el menos poblado de Europa, con cerca de un habitante por kilómetro cuadrado, durante los meses estivales la afluencia de turistas multiplica la activi- ►►



## RUTAS | TARN

► dad en el terreno. Y es que las gargantas del Tarn son un sitio ideal para la práctica de deportes de riesgo –hay más de mil vías para la escalada y en verano se pueden contabilizar más de dos mil kayaks al día surcando sus aguas– y es, además, la cuna de la espeleología.

Todo arrancó gracias a Édouard-Alfred Martel, un abogado francés apasionado por la naturaleza y considerado como el fundador de la espeleología moderna a nivel mundial. Ya en 1883 se interesó por las mesetas desérticas de los Causses, conformadas, entre otras, por las gargantas del Tarn. Ideó las primeras rutas por sus cuevas de piedra calcárea, algunas con más de veinte kilómetros de galerías, y logró atraer al turismo llegado desde la gran ciudad. Tal fue el éxito de la propuesta de Martel que a principios del siglo XX, y después de que se construyera la primera carretera, las gargantas del Tarn fueron sede de la primera oficina de Turismo de Francia.

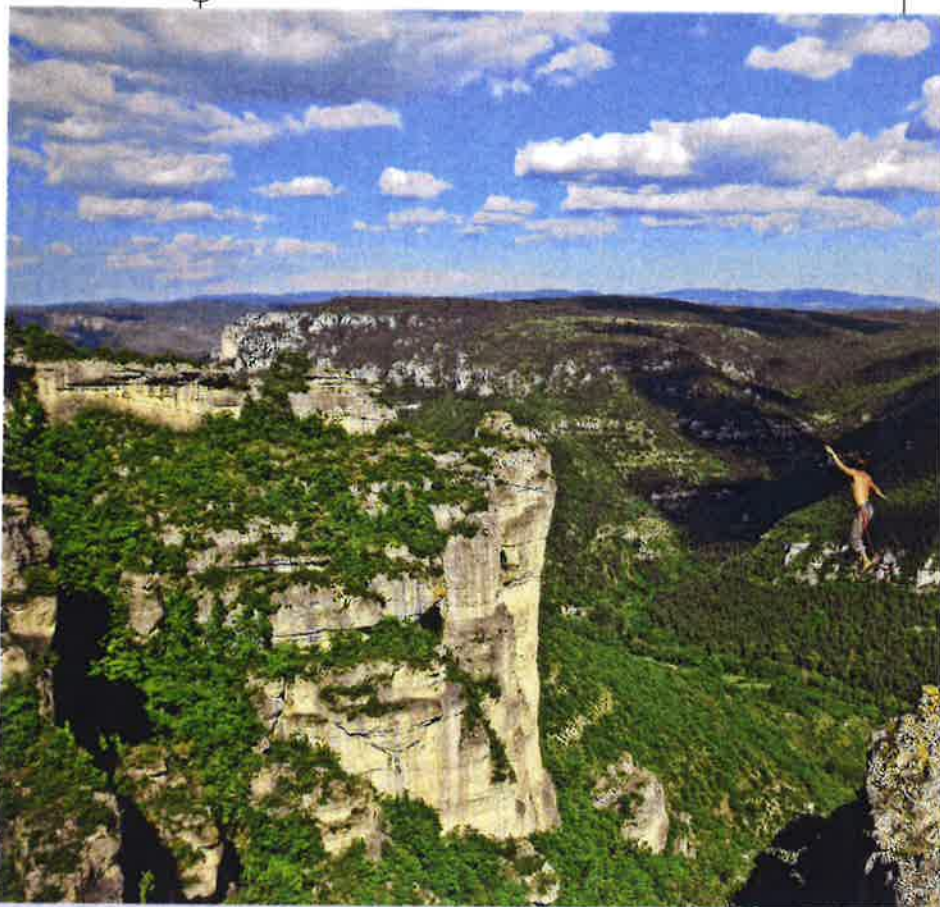
El Tarn riega las mayores gargantas de Europa y alcanza una profundidad de hasta medio kilómetro en algunos de sus puntos, lo que permite acoger actividades deportivas de todo tipo. En sus orillas se instalan terrenos de camping entre los meses de abril y octubre. Y es que hay quien opta por descender un tramo de las gargantas y quien prefiere recorrer los 381 kilómetros en diferentes jornadas.

Si el tiempo apremia, una de las opciones más recomendables para los turistas llegados desde España es instalar su base en Millau para realizar un recorrido de un día por las gargantas. A lo largo del río se localizan pueblos que merece la pena visitar –como Saint Enimie– y miradores que permiten apreciar la grandeza natural de la zona.

Por su parte, la localidad de La Malène ofrece un servicio de barcas de hasta seis personas para descender ocho kilómetros por el Tarn –hasta Circo de Baumes– con un barquero profesional y un servicio de autobús para retornar al punto de inicio. Una actividad más que recomendable para apreciar un auténtico monumento natural alejado del ruido y la industrialización en el que se refugian, entre otras especies, nutrias y castores, y que cuenta con una vegetación privilegiada con la flor de acacia como protagonista.

### EL VIADUCTO DE MILLAU

Pero no solo la naturaleza es digna de admirar en la zona. El río Tarn está coro-



► Los deportes de riesgo son muy comunes en esta zona.

nado por una construcción de récord: el viaducto de Millau, el más grande del mundo. Destaca sobremanera la inclusión de una obra de tales dimensiones en un entorno natural preservado con recelo, pero lo cierto es que, pese a las reticencias iniciales de algunos habitantes de la zona, el viaducto se ha convertido en un reclamo turístico más.

Diseñado por el arquitecto Norman Foster, esta obra faraónica rozó los 400 millones de euros financiados por el grupo Eiffage. Se trata del último eslabón de la autopista A75 (Clermont-Ferrand-Béziers) y está compuesto por siete pilstras de hormigón, la mayor de las cuales culmina a 245 metros, llegando a los 343 en la cúspide de las torres. La más alta del mundo.

Con 36.000 toneladas de metal, 205.000 de hormigón y una longitud total de 2.460 metros, el viaducto de Millau toca el valle en siete puntos. Se buscó una construcción estética que no rompiera demasiado con el entorno y por ello se optó por pilstras de líneas esbeltas y un tablero extremadamente ligero que permite reducir el número necesario de tirantes.

Pero también se diseñó para garantizar la máxima seguridad: controla el trá-

fico de forma permanente, dispone de un arcén de parada de emergencia de tres metros de ancho, pantallas de protección contra el viento, barreras de seguridad de gran resistencia y teléfonos de emergencia cada 500 metros.

El 14 de diciembre de 2001 se colocó la primera piedra de una obra ingeniería admirada en todo el mundo y que ilustra los billetes de 500 euros. Justo tres años después, el Presidente de la República, Jacques Chirac, inauguró un viaducto que se puso en funcionamiento el 16 de diciembre de 2004. Una obra que culminó, como ella en sí, en tiempo récord.

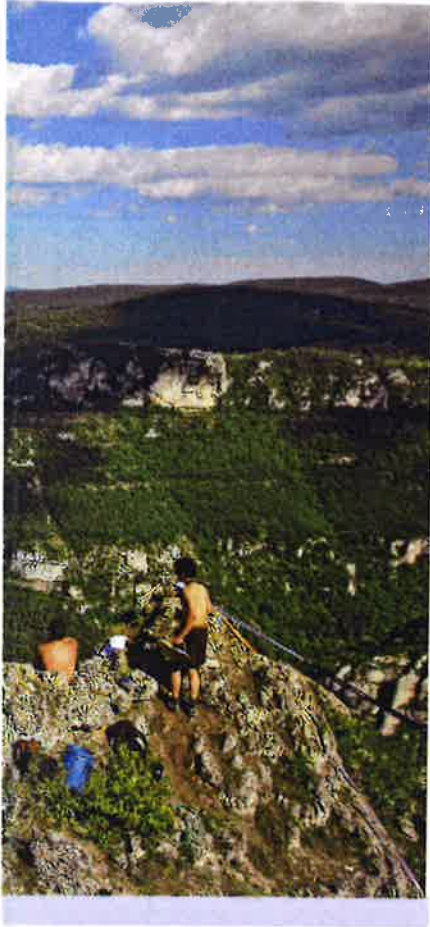
El Viaduc Espace Info –con maqueta, museo, tienda y vídeos explicativos del proceso–, se puede visitar de forma gratuita durante todo el año. Para acceder a las visitas guiadas es necesario contactar con la Oficina de turismo de Millau. ■

#### + Info

[www.tourisme-aveyron.com](http://www.tourisme-aveyron.com)

[www.ot-gorgesdutarn.com](http://www.ot-gorgesdutarn.com)

[www.millau-viaduc-tourisme.es](http://www.millau-viaduc-tourisme.es)



► En verano se contabilizan 2.000 kayaks al día.



► Fortaleza templaria en pleno Aveyron.



► Aire medieval en La Couvertoirade.



► El viaducto de Millau toca el valle del Tarn en siete puntos.

**PRODUCTO ESTRELLA.** El cuero y los guantes. Millau se ha convertido en la capital mundial de los guantes de cuero. Las peleterías y guanterías en la zona se remontan hasta el siglo XII y llegaron a emplear a 12.000 de los 18.000 habitantes de la ciudad a principios del pasado siglo. A día de hoy, el tacto, la finura y la elegancia de los guantes de Millau continúan seduciendo alrededor del mundo. A ello ha contribuido en gran medida la familia Causse, que en 1892 fundó una marca que en su 120 aniversario fue inscrita por la Unesco en el inventario de los oficios de artes raros. Con el diseñador Karl Lagerfeld como embajador principal –se ha hecho con los derechos de la marca para Chanel–, muchas son las estrellas que lucen esta obra de artesanía y auténtico lujo en fiestas y eventos varios. Y aunque los guantes Causse no están al alcance de cualquier bolsillo, lo que sí es accesible es ver su proceso de manufactura, mantenido a lo largo del tiempo. Abierta de lunes a sábado durante todo el año, la fábrica de Causse, en pleno Aveyron, ofrece visitas guiadas, exposiciones y un espacio-museo con algunas de sus piezas más ilustres.



## GUÍA PRÁCTICA

● **Dónde comer.** Auberge de la Calquière: a 16 kilómetros de Millau, en plenas gargantas del Tarn, se encuentra una antigua granja reconvertida en restaurante. Ideal para degustar productos frescos de la tierra, de los llamados *kilómetro 0*. La Calquière abre de abril a octubre y ofrece las especialidades regionales en forma de platos o menú. Cocina casera tradicional francesa en cantidades generosas y a precios asequibles (desde 15,50 euros).

● **Para hospedarse.** Hotel de la Muse et du Rozier. Establecimiento de cuatro estrellas situado en plena orilla del río Tarn, cuenta con 35 habitaciones y suites. Además, dispone de un restaurante gourmet que ofrece las especialidades típicas de la zona, bar propio, piscina y zona de recreo. El hotel también organiza seminarios y ofrece tarifas especiales para grupos a la hora de realizar actividades deportivas en las gargantas del Tarn. Un pequeño oasis de lujo en plena naturaleza francesa.