

ARTES, IL E INDUSTRIAS

El queso de Roquefort



Recpción de los quesos frescos en Roquefort.

El origen del célebre queso de Roquefort remonta a una gran antigüedad; pues Plinio el Mayor, hace más de veinte siglos, hablaba de él en su "Historia Natural" presentándolo como el queso más estimado en Roma.

Desde entonces las prácticas fundamentales de su fabricación se han transmitido fielmente de padres a hijos y no parece que hayan cambiado mucho; en cambio, el trabajo mecánico se ha modernizado: a las antiguas y legendarias grutas exigüas, han sucedido inmensos sótanos, dotados de luz eléctrica, frigoríficos y maquinarias que han permitido multiplicar la producción del roquefort.

FABRICACIÓN.—Este queso es de pasta grasa y no prensada, hecho con leche "entera" de ovejas y fermentado a baja temperatura —a unos 7° centígrados—, caracterizándose por un sabor y un "bouquet" de vivacidad y delicadeza notables.

Roquefort prepara anualmente 10 millones de kilogramos de queso, que represen-



La salazón de los quesos



Limpieza y perforación de los quesos

tan casi 40 millones de francos, lo que hace de este pueblecillo de mil habitantes, proporcionalmente, el centro comercial más importante del mundo.

Todo este queso es obtenido de 41 millones de litros de leche muy rica, suministrada por 500 mil ovejas en siete meses del año, de diciembre a julio: esa leche contiene de 5 a 8 por 100 de su peso de caseína y de 8 a 12 por 100 de manteca.

Se fabrica en más de 400 queserías situadas en un radio de 70 a 80 kilómetros de Roquefort, y en este punto se refina únicamente, para entregarlo al consumo mundial.

Desde que llega la leche a cada quesería se mide, filtra y calienta luego a la temperatura conveniente para la cuajada, que se hace en hora y media. El coágulo formado es triturado, salpicado de esporos azulados del "Penicillium glaucum"—llamados "pain moisi"—, ó sea pan enmohecido, en términos del oficio —y puesto en moldes cilíndricos de chapa de acero estañado, de 95 mm. de altura con doble diámetro; el queso obtenido, cuando está maduro pesará de 2,1 kg. a 2,3 kg.

El coágulo toma en el molde una reacción francamente ácida y