

En busca de los orígenes del queso en el mundo y en la historia

Un viaje al origen, la historia y los lugares de nacimiento del queso, y el desarrollo de las mejores tradiciones queseras del mundo

El queso despierta pasiones. Se convierte en seña de identidad de una región o de un país, ya que no solo es un alimento delicioso, sino increíblemente diverso. El queso ha sido parte integrante de la cultura culinaria humana durante miles de años. Desde los orígenes más humildes hasta las variedades más sofisticadas, el queso tiene una rica historia que abarca diversas civilizaciones, continentes y tradiciones. Pero, ¿cuándo aparece el queso por primera vez?



Three pieces of italian and swiss cheeses over brown background

El origen exacto del queso es un misterio, ya que es anterior a la historia. Sin embargo, se cree que la producción de queso comenzó probablemente alrededor del año 8.000 a.e.c., coincidiendo con la domesticación de ovejas y cabras en la región del Creciente Fértil de Oriente Próximo. Los primeros indicios de fabricación de queso proceden de antiguos fragmentos de cerámica con restos de grasa láctea, descubiertos en la actual Turquía y que datan del 6.000 a.e.c. Se cree que los primeros quesos fueron probablemente un subproducto del almacenamiento de leche en estómagos de animales, que contenían la enzima cuajo, lo que provocaba la separación de la leche en cuajada y suero. Incluso existe una leyenda con muchas variantes sobre el descubrimiento del queso por un comerciante árabe que utilizaba los estómagos de las cabras para almacenar leche y un día se encontró con una deliciosa sorpresa.

El queso supuso un gran avance para la supervivencia humana, ya que permitió convertir la leche, un producto extremadamente nutritivo, pero muy perecedero, en un concentrado de proteínas, grasa y nutrientes que se podía almacenar.

El queso tiene múltiples lugares de origen, ya que varias civilizaciones desarrollaron sus propios métodos de elaboración. Algunos lugares clave en esta historia son:

Oriente Próximo

Como ya se ha mencionado, la región del Creciente Fértil es donde probablemente comenzó la producción de queso, con quesos tradicionales como el Jibneh Arabieh, un queso del Golfo Pérsico con un sabor suave similar al feta, pero menos salado, o el Ackawi, de color blanco y textura suave, cuyo nombre significa «de Akka», una ciudad en el actual Israel.

Antiguo Egipto

El queso era un alimento básico en la cultura del antiguo Egipto. Murales de tumbas de alrededor del año 2.000 a.e.c. muestran procesos de fabricación de queso. Recientemente, unos arqueólogos descubrieron bloques de queso de 2.600 años de antigüedad en la necrópolis egipcia de Saqqara, en un asombroso estado de conservación. El queso, que los investigadores identificaron como parecido al halloumi, un queso griego, fue hallado dentro de vasijas de cerámica y data de la XXVI o XXVII dinastía egipcia, entre los años 688 y 525 a.e.c.

Antigua Roma

Los romanos desarrollaron una sofisticada industria quesera que producía una gran variedad de quesos, y que dio origen a la asombrosa variedad de los quesos europeos, ya que introdujeron las técnicas queseras en las tierras conquistadas, extendiendo así el arte de la elaboración del queso por toda Europa.

Europa

Las hordas de bárbaros acabaron con el Imperio Romano, pero no con el queso. La singular geografía, el clima y la ganadería de Europa propiciaron la creación de numerosas variedades de queso, especialmente en los monasterios. En la Edad Media, en estos refugios del saber, se produjo el perfeccionamiento de las técnicas queseras que condujo al desarrollo de famosos quesos europeos como el Roquefort, el Gouda y el Brie, nacidos en monasterios.

Las mayores tradiciones queseras

del mundo

La historia del queso no ha terminado. Hoy en día hay lugares en el mundo donde la tradición quesera se mantiene más viva que nunca. Si te gusta el queso, no puedes perdértelo.

- **Francia:** con más de 1.000 variedades, Francia cuenta con una cultura quesera sin parangón. El enfoque francés del queso hace hincapié en el terroir, la influencia de la geografía, el clima y el suelo en las características únicas de un queso. Esta dedicación a la calidad y la diversidad ha dado lugar a quesos tan célebres como el Camembert, el Comté y el Bleu d'Auvergne.
- **Italia:** el patrimonio quesero italiano se remonta al Imperio Romano. Hoy, la cultura quesera italiana se caracteriza por su diversidad regional y la producción de quesos famosos como el Parmigiano-Reggiano, la Mozzarella di Bufala y el Gorgonzola.
- **Suiza:** la elaboración del queso suizo tiene su origen en la Alta Edad Media, cuando los monjes perfeccionaron el proceso en los monasterios alpinos. Los suizos son conocidos por su maestría en la elaboración de quesos duros y semiduros, como el Emmental, el Gruyère y el Appenzeller.
- **Inglaterra:** el queso británico tiene una larga historia que se remonta a la época romana, con variedades regionales muy apreciadas como el Cheddar, el Stilton y el Wensleydale. La tradición quesera británica se caracteriza por la innovación y la creatividad, con la aparición de nuevos quesos artesanales junto a clásicos consagrados.

El amor por el queso no cesa. Es de esperar que, cuando los humanos salgamos del planeta y conquistemos otros mundos, también hagamos allí quesos con un sabor y textura únicos.

Fuente: quo.