



Quesos de **VIDA**



Roberto Haudry de Soucy



El Fórum de la Pequeña y Mediana Empresa Latinoamericana organizada por el Instituto Italo Latinoamericano (IILA)¹ (02/05 octubre 2023), nos llevó a un recorrido en queserías artesanales en las montañas alpinas de Bergamo, Italia.

Durante este recorrido un hecho marcante - en las tres empresas que visitamos (Lechería Social de Branzi, la empresa Stagionatore CasArrigoni, la Cooperativa Valtallegio) fue la insistencia que esta es una actividad respetuosa de la vida biótica y cultural. La que empieza por el buen uso del espacio en esas montañas escarpadas con muy pocos terrenos de pastoreo donde se tiene la tradición (en verano) de llevar a las vacas. Los pastos de estas laderas altas (entre los 900 y los 2000 msnm) están compuestos de hasta 86 especies distintas de hierbas. La calidad de esta leche y el precio que recibe es superior al de leche que se obtiene con forraje o con suplementos alimentarios industriales y produce un queso tradicional de características únicas. Las vacas que la consumen tienen que ser rústicas para poder desplazarse por terrenos escarpados y hacer un buen metabolismo de este recurso natural; son vacas de razas lugareñas y/o adaptadas que mantienen y mejoran la biodiversidad genética local.

La Lechería social de Branzi acopia y procesa la leche de 70 pequeñas empresas familiares de montaña. CasaArrigoni compra, de 8 empresas cooperativas y/o privadas, los quesos crudos y los afina de acuerdo a procedimientos rigurosos y las exigencias del cliente final. La cooperativa Valtallegio trabaja exclusivamente con leche cruda y prepara dos quesos de gran prestigio con un buen mercado internacional. Ellos son apenas siete socios que en promedio tienen 15 /20 vacas.

Son estos quesos tradicionales y únicos los que perpetúan la ocupación humana, la biodiversidad de flora, fauna y la cultura local.

En las tres empresas todos los procesos productivos privilegian el trabajo manual, apoyado por maquinarias y con uso intensivo de recursos naturales del lugar como la madera de pino local donde se afinan y maduran todos los quesos.

La tradición es entendida como un conocimiento en continuo progreso que se va alimentando de nuevas técnicas y saberes y con nuevos insumos locales y foráneos. Todos los productores insistieron en la importancia de preservar la vida biológica y cultural de sus territorios como una sola cosa, como una misma acción de valorización del espacio.



Lo que más me ha marcado (a parte de la excelente calidad de los quesos) ha sido el orgullo de empresa familiar expresada por abuelos, padres o jóvenes de ser útiles a su territorio y ser fuente de vida.

Producen vida a partir de vida: leche, fermentos de origen animal, bacterias y hongos “domesticados” por las manos del maestro quesero. Son estos microorganismos los que transmiten el sabor y las características de cada variedad de quesos. Se trata de nueve denominaciones de origen de quesos diferenciados (es al parecer una de las regiones europeas con mayor número de estas). Cada área de maduración reproduce las condiciones naturales que les permiten a los quesos desarrollar su personalidad única, “respirar” para mantener la cantidad adecuada de humedad relativa. Como nos dijo la joven empresaria de la tercera empresa

“encerrar a un queso en plástico es matarlo por asfixia y el queso muerto pierde su sabor y con ello su razón de ser”.



En lo social y cultural estas familias emprendedoras han sabido incorporar un conjunto de migrantes de otros lugares como: Pedro el quesoero brasileiro que acompañó toda nuestra visita; Mohamed norafricano, jefe de quesos, quien ganó este año un premio de prestigio; obreros calificados de África central.

En el futuro de estas familias y sus empresas hay una combinación virtuosa de tradición y de modernidad alimentada con un conjunto de innovaciones que provienen de las nuevas generaciones de artesanos, de los requerimientos de mercados específicos como el de Japón, Norte América y Francia (quienes son los principales demandantes) y también las exigencias de restaurantes, tiendas y supermercados italianos.

Es todo un ecosistema virtuoso donde gobierno local, empresas, gobierno regional, ganaderos, pobladores actúan con un espíritu común; son un ejemplo concreto de biodiversidad y desarrollo.

Por el lado de los consumidores quienes adquieren estos quesos lo hacen porque tienen una historia, vienen de un territorio, tienen olor y textura propia, perfectas condiciones sanitarias y de trazabilidad y un fantástico sabor.

De mi parte siento que estos quesos llevan la marca de generaciones de artesanos enamorados de su territorio y que ese amor se expresa en un muy atento control de calidad, en un nombre y apellido familiar que se cuida y no se dejará perder.

**Ellos todos son artesanos regeneradores,
creadores de vida.**

1. www.iila.org

Una versión anterior en italiano ha sido publicada por

el IILA en su reporte sobre el Fórum:

<https://iila.org/wp-content/uploads/2023/11/REPORT->

VII-FORO-PYMES.pdf

