

## RESEÑA ♦ BOOK REVIEW

VILLEGAS, ABRAHAM. LOZANO, OCTAVIO. CERVANTES, FERNANDO. 2015. VALORIZACIÓN DE LOS QUESOS MEXICANOS GENUINOS. CONOCIMIENTO, DEGUSTACIÓN, ACOMPAÑAMIENTO Y GASTRONOMÍA. BIBLIOTECA BÁSICA DE AGRICULTURA. EDITORIAL COLEGIO DE POSTGRADUADOS; COLEGIO DE POSTGRADUADOS; UNIVERSIDAD AUTÓNOMA CHAPINGO; CIESTAAM; IICA; FUNDACIÓN COLPOS. MÉXICO.

Alfredo Césin-Vargas

Unidad Académica de Estudios Regionales, Coordinación de Humanidades, UNAM.

Es un libro bien escrito, con un lenguaje sencillo y claro, y con un magnífico trabajo de edición que facilita su lectura y comprensión. Se compone de tres partes; la primera contiene la presentación y la introducción, la segunda consta de siete capítulos y constituye el cuerpo del trabajo y, finalmente, se presenta un útil glosario de términos queseros o relacionados con la actividad y la bibliografía usada como consulta.

Es una obra dual en sus objetivos, que cumple con los parámetros académicos; sin embargo, simultáneamente tiene partes que permiten situarlo como un trabajo de difusión. La propuesta de diferentes maridajes, algunos no convencionales, y la incitación a la experimentación e innovación culinaria, teniendo a los quesos mexicanos como componente principal, hacen de este un texto provocador.

En las primeras partes se hace un breve recuento histórico de los orígenes del queso y de su etimología; posteriormente, en consideración al lector que no conoce los libros que se han escrito sobre quesos mexicanos genuinos y en los que han participado dos de los autores de esta obra, dos capítulos están dedicados a hacer un análisis de las características y la problemática que enfrentan la quesería artesanal mexicana y la ganadería lechera que la abastece de su insumo principal; lo que permite contextualizar y exponer diferentes propuestas relacionadas con la valorización de este alimento y su vinculación con la cultura gastronómica de diferentes regiones.

Se plantea la paradoja de que, a pesar de que los quesos mexicanos genuinos tienen una importancia múltiple -nutricional, ecológica, gastronómica, económica, social y cultural- son insuficientemente valorados por algunos de los actores involucrados en la cadena, además de que deben enfrentar la

This is a well-written book, with simple and clear language, and with great editing work that eases its reading and comprehension. It is made up of three parts: the first contains the presentation and the introduction; the second has seven chapters and constitutes the body of work; and, finally, a useful glossary of cheese terms is presented, or of terms related to the activity, as well as the bibliography used as reference.

It is a dual work in its objectives, which fulfills academic parameters; however, it simultaneously has parts that allow placing it as a divulgation work. The proposal of different pairings, some unconventional ones, and the invitation to culinary experimentation and innovation, presenting Mexican cheeses as the main component, make this a provocative text.

In the first parts, a brief historical account of the origins of the cheeses and their etymology is made; later, in consideration to the reader who doesn't know the books that have been written about genuine Mexican cheeses, and where two of the authors of this work have participated, two chapters are devoted to making an analysis of the characteristics of Mexican artisanal cheese production and of the problems it faces, as well as the dairy livestock production that supplies its main input, allowing to contextualize and expose different proposals related to the valuation of this food and its connection with the gastronomic culture of different regions.

The following paradox is established: despite genuine Mexican cheeses having multiple importance – nutritional, ecologic, gastronomic, economic, social and cultural –, they are insufficiently valued by some of the actors involved in the chain, in addition to having to face the disloyal competition that pseudo-cheeses represent, which are generally elaborated with

competencia desleal que representan los pseudo quesos, generalmente elaborados con insumos diferentes a los de origen lácteo, lo que genera menores costos de producción y la posibilidad de comercializarlos a precios que los productores de quesos genuinos no pueden igualar.

Otro problema importante que se enfrenta es el menosprecio institucional, debido a que se promueve el paradigma industrial sin considerar el patrimonio gastronómico del que estos forman parte; en ese sentido, la NOM-243-SSA1-2010 es el mejor ejemplo. En su punto más controversial esta norma considera que los quesos deben elaborarse exclusivamente con leche sometida previamente a un proceso térmico, es decir, pasteurizada; el hecho de que lo anterior se aplicara cabalmente significaría la desaparición de la inmensa mayoría de las queserías artesanales del país y la extinción de variedades emblemáticas de quesos mexicanos.

En resumen, es una norma que parte de dos supuestos simplistas: que los quesos elaborados con leche pasteurizada son inocuos *per se* y que los que se hacen con leche cruda causan problemas en la salud de quien los ingiere; además, es ajena a la realidad nacional y a los recursos y problemática de la quesería artesanal mexicana. Es un atentado contra la cultura gastronómica del país y, mientras no se derogue, representa una amenaza latente para el funcionamiento de innumerables queserías que son fuente de empleo y una actividad importante en algunas regiones del país. Con respecto a lo anterior, se proponen buenas prácticas de producción y distribución en toda la cadena agroalimentaria de quesos.

Los cambios tecnológicos, que van desde la consolidación de la cadena de frío, que incluyeron la masificación de la refrigeración comercial y doméstica, se constituyó como un factor relevante que ha permitido la proliferación de quesos frescos, hasta la posibilidad de elaborar “derivados lácteos”, principalmente quesos, utilizando los más variados insumos, provenientes de la leche o no, han resultado en productos de las más diversas calidades, vinculadas, además, con la segmentación de mercados.

Considerando lo anterior, la inquietud de un consumidor confundido al que le interesa conocer la calidad del producto que va a adquirir resulta totalmente legítima pero, además, se encuentra con diversos factores que pueden distorsionar la percepción que tiene de la calidad del queso que adquiere; entre ellas,

different inputs to those of dairy origin, generating less production costs and the possibility of marketing them at prices that producers of genuine cheeses cannot equal.

Another important problem that is faced is institutional disdain, because the industrial paradigm is promoted without taking into consideration the gastronomic heritage that these cheeses belong to; in this sense, the NOM-243-SSA1-2010 is the best example. In its most controversial point, this norm considers that cheeses must be made exclusively with milk that is previously subjected to a thermal process, pasteurized; if this were to be applied fully, it would mean the disappearance of the large majority of artisanal cheese producers in the country, and the extinction of emblematic varieties of Mexican cheeses.

In sum, it is a norm that stems from two simplistic assumptions: that cheeses made with pasteurized milk are innocuous *per se*, and that those that are made with raw milk cause health problems to people who ingest them; in addition, this is far from the national reality and the resources and problems of Mexican artisanal cheese production. It is an affront against the gastronomic culture of the country, and as long as it is not repealed, it represents a latent threat for the functioning of countless cheese factories that are source of employment and an important activity in some regions of the country. With regard to this, good practices in production and distribution are suggested, throughout the whole agrifood chain for cheeses.

The technological changes that range from the consolidation of the chain in cold conditions, which included the widespread expansion of commercial and domestic refrigeration, were constituted as a relevant factor that has allowed the proliferation of fresh cheeses, to the possibility of elaborating “dairy byproducts”, primarily cheeses, using the most varied inputs, from milk or other sources, resulting in products of the most diverse qualities, linked, in addition, to the segmentation of markets.

Considering this, the preoccupation of a consumer who is confused, interested in knowing about the quality of the product he will purchase, is totally legitimate; in addition, he/she faces various factors that can distort the perception there is about the quality of the cheese being acquired; among these, the aggressive publicity campaigns, the small print

las agresivas campañas publicitarias, las letras pequeñas de las etiquetas y la falta de cultura para leerlas, la ausencia de etiquetas, el empaque del producto, y la amplia gama de quesos, nacionales e importados, presentes en el mercado.

Otra situación que contribuye a distorsionar la percepción del consumidor de quesos es la distribución del espacio, en las áreas de “lácteos”, de las grandes cadenas de minoristas, las que actualmente son las principales comercializadoras de leche y derivados lácteos, donde se colocan productos elaborados con leche fluida y aquellos que contienen insumos de origen diferente a ella, situándolos, sin serlo, como productos del mismo segmento.

En el mismo orden de ideas cabe la aclaración de que, por diversos motivos, los quesos artesanales que poseen “genuinidad y tipicidad” como características importantes que señalan los autores, generalmente son excluidos de esos canales de distribución.

Considerando lo anterior, en el libro hay cinco capítulos que contribuyen a despejar dudas de los amantes de los quesos y que pueden contribuir a que este alimento tenga nuevos adeptos: i) los sentidos, el queso y la degustación; ii) fichas descriptivas para una degustación (cata) básica de quesos mexicanos genuinos; iii) compra, conservación y corte de los quesos; iv) el queso y su acompañamiento; y v) gastronomía.

Como se puede observar, en el primero de los capítulos mencionados se busca la apreciación de los quesos, conociendo sus características organolépticas como una manera de enaltecer los sentidos, sirviendo de preámbulo a la guía para la cata de quesos, la cual servirá para apreciar las cualidades e identificar los defectos de este maravilloso alimento. Al respecto se presenta una figura que sintetiza de manera extraordinaria las sensaciones odoríficas y aromáticas de los quesos, y clasificando en algún grupo la referencia específica a la que nos remite el queso.

Un capítulo sin duda relevante y que será ampliamente valorado y usado como consulta por aquellos consumidores que consideran al queso más que un simple alimento, es el dedicado a la compra, conservación y corte de los quesos; en el cual mediante una serie de consejos sencillos y muy útiles se orienta al lector para la identificación de un buen queso y la manera en que lo tiene que tratar después de adquirirlo para conservar o, incluso, enaltecer sus cualidades y que su degustación sea una gran experiencia.

on labels, and the lack of a culture for reading them, the absence of labels, the product's packaging, and the wide range of cheeses, national and imported, present in the market.

Another situation that contributes to distorting the perception of the cheese consumer is the distribution of space, in the areas of “dairy products” of large-scale retail chains, which are currently the principal traders of milk and dairy products, where the products elaborated with fluid milk and those that contain inputs of different origin are placed as products of the same segment, without them being as much.

In this same sense, it should be mentioned that, because of various reasons, artisanal cheeses that have “authenticity and genuineness” as important characteristics that the authors mention, are generally excluded from those distribution canals.

Considering this, there are five chapters in the book that contribute to clearing doubts for cheese lovers and which can contribute to this food attaining new adepts: 1) senses, cheese and tasting; ii) descriptive cards for a basic tasting of genuine Mexican cheeses; iii) purchase, conservation and cutting of cheeses; iv) cheese and its accompaniment; and v) gastronomy.

As can be observed, in the first of the chapters an appreciation of the cheeses is sought, by understanding their organoleptic characteristics as a way of exalting the senses, serving as preface to the guide for cheese tasting, which will help to appreciate the qualities and identify the defects of this wonderful food. In this regard, a figure is presented that synthesizes in an extraordinary manner the odor and aroma sensations of cheeses, and classifies in some groups the specific reference that cheese reminds us to.

A relevant chapter, without a doubt, which will be widely valued and used for consult by consumers who consider cheese more than a simple food, is the one devoted to the purchase, conservation and cutting of cheeses; in it, through a series of simple and quite useful pieces of advice, the reader is directed towards the identification of a good cheese and the way it should be treated after acquiring it to be conserved or, even, to exalt its qualities for its tasting to be a great experience.

In the final part, there are two chapters that could be considered heretical, in the words of one of the authors. One is about the pairing suggested for the

En la parte final se encuentran dos capítulos que, en palabras de uno de los autores, pueden considerarse heréticos. El que trata del maridaje sugerido para la degustación de algunos quesos mexicanos genuinos es el resultado del estudio de las características físico-químicas de cada variedad, originando propuestas que son una combinación de maridajes tradicionales y, en otros casos, de reto a los sentidos mediante la búsqueda de nuevas sensaciones. Por otro lado, el relativo a la gastronomía es una incitación a colocar al queso en el centro de los platillos como una manera de innovar en el consumo de estos alimentos.

En resumen, es un libro que disfrutarán intensamente los amantes de los quesos; que enseña a conocerlos y disfrutarlos, aunque todavía está pendiente una recopilación de la manera en que se cocinan, consumen y combinan tradicionalmente estos quesos en las diferentes regiones en que se elaboran.

---

*- Fin de la versión en Español -*

tasting of some genuine Mexican cheeses, the result of a study of the physical-chemical characteristics of each variety, originating proposals that are a combination of traditional pairings and, in other cases, of the idea of challenging the senses through the search for new sensations. On the other hand, the one relative to gastronomy is an invitation to placing cheese at the center of dishes, as a way to innovate the consumption of these foods.

In sum, it is a book that lovers of cheese will enjoy thoroughly, which teaches how to know and explore them, although the recompilation of the way they are cooked, consumed and combined traditionally, in the different regions where they are elaborated, is still pending.

---

*- End of the English version -*