

Seguramente si existe una característica que identifique infaliblemente a Francia es su gastronomía. El *art de vivre* es sinónimo de la importancia que tiene para los franceses el hecho de sentirse a gusto juntos, el placer de degustar comidas y bebidas, y la armonía entre el hombre y los productos de la naturaleza. No es casualidad que cada año, al inicio del otoño boreal, se celebre la Fiesta de la Gastronomía en la que participan todas las regiones con sus especialidades, reforzando el significado de su identidad y valorando la diversidad de cada una de ellas. A la vez, es un momento que permite reflexionar sobre el sentido de la gastronomía, tras la inclusión de la *Comida gastronómica francesa* en la lista del patrimonio cultural inmaterial de la Unesco.

Para celebrar la Fiesta de Europa, la embajada de Francia les propone una receta muy típica de la zona de Lyon y un artículo sobre sus renombrados quesos. *Bon appétit!*

Quenelles lyonnaises

La quenelle es una especialidad gastronómica francesa, de aspecto similar a una croqueta o una albóndiga de forma cilíndrica u ovalada. Se hacen con una pasta de sémola de trigo o harina mezclada con mantequilla, huevos y leche o agua a la que se añade bien algún tipo de carne desmenuzada de pescado, de vaca, de ave, cangrejo de río...



El origen de las quenelles remonta a la Antigüedad, y eran muy frecuentes en los menús de los reyes franceses de los siglos XVII y XVIII. La masa de sémola o harina con la que se hacían se llamaba panade. Alrededor de 1830, aparecen las quenelles de lucio de Lyon, un pez muy abundante en los ríos de esa parte de Francia, y las quenelles empezaron a elaborarse con pasta choux. Durante la Segunda Guerra Mundial, la penuria de alimentos hizo que se inventaran las quenelles al natural (quenelles nature), hechas sólo con masa sin el agregado de carne o pescado. En el siglo XX también aparecieron las quenelles dulces, generalmente envueltas en chocolate.

Desde principios del siglo XXI, se ha popularizado el nombre quenelle que tiende a utilizarse en muchos países para cualquier preparado que tenga la típica forma ovalada dada por las dos cucharadas. En países anglosajones, quenelle se refiere a menudo únicamente a un modo de presentación de purés, helados o preparados pastosos, moldeándolos en porciones individuales entre dos cucharas.

Receta:

Ingredientes

200 g de harina

3 huevos

250 ml de agua

50 g de mantequilla

Sal al gusto

50 g de carne de lucio o de cualquier tipo de ave bien picada

Preparación

Tomamos una cacerola y hervimos el agua junto a la sal y la mantequilla.

Poco a poco vamos añadiendo la harina y la dejamos cocinar a fuego lento durante unos 5 minutos (removiendo constantemente para no tener grumos).

Una vez tengamos la masa espesa la retiraremos del fuego y le añadiremos los huevos removiéndolos.

Añadimos ahora la carne (pescado o ave) y dejamos enfriar.

Después de estos pasos es el momento de volcar la masa y en una superficie con harina cortarla en 20 trozos dándoles a cada uno un largo de unos 7 cm.

Para cocinarlas correctamente deberemos echarlas en agua hirviendo con sal y esperar a que salgan a la superficie. Este será el último paso, luego podremos servir las correctamente con salsa de tomate.



Francia no sería Francia sin sus quesos

El presidente Charles de Gaulle apodó Francia "el país de los 300 quesos" para ilustrar la diversidad de la gastronomía francesa. En realidad existen más de 1.000 tipos, suficiente para degustar un sabor cada día del año.



Puede ser un queso *persillé* o con un sabroso gusto a avellana, fundido o frío, como plato principal, en la tradicional bandeja para tomar antes del postre o sobre una rebanada de pan... En Francia, el queso se degusta de múltiples formas. Y con razón, porque este país es uno de los mayores productores. En 2010, la Unesco llegó a incluir la gastronomía francesa en su lista de patrimonio inmaterial, que entre otros productos privilegia el queso galo.

La diversidad de sus quesos es una marca francesa: comté, beaufort, fourme d'Ambert, sin olvidar el emmental ni el gruyère, entre los más conocidos. Este último fue actualidad a principios de 2013 tras obtener la denominación Indicación Geográfica Protegida (IGP) en el Boletín oficial de la Unión Europea el 11 de febrero. A diferencia de su homólogo suizo, el gruyère francés debe obligatoriamente estar agujereado para ser reconocido como tal.

La Indicación Geográfica Protegida abarca la producción de los departamentos de Doubs, Jura, Haute-Saône, Saboya, Alta Saboya y Territorio de Belfort. En 2012 se produjeron más de 42.000 moldes de queso gruyère.

En total, 45 quesos tienen la Denominación de Origen Controlada (DOC) y 30 la Denominación de Origen Protegida (DOP). El roquefort fue en 1925 el primer queso que obtuvo una denominación de origen. Este queso incluso tiene un reconocimiento europeo, una garantía para preservar el patrimonio cultural y gastronómico.

Al resto del mundo también le gustan

Los franceses consumen una media de 24 kilos de queso por habitante y año, o sea que figuran entre los principales consumidores mundiales. Pero el queso galo también tiene éxito en la exportación. En 2011 se exportaron 669.155 toneladas de queso frente a las 600.455 de 2007, según cifras de Eurostat. Fuera de Europa, Estados Unidos, Corea del Sur y Japón son amantes de los quesos frescos y blancos (238.665 toneladas), por delante de los quesos blandos (174.159 toneladas, de las cuales 20.379 fueron de camembert y 67.749 de brie) y los fundidos (64.424 toneladas).

Para aprovechar esta oportunidad, el Centro Nacional Interprofesional de la Economía Láctea (CNIEL, en sus siglas en francés) desarrolla múltiples campañas de comunicación en Rusia, China o Brasil. "Nuestro público objetivo sigue siendo en gran parte los expatriados franceses en estos países, que echan en falta el queso, pero también las personas de clase media-alta sensibles a la cultura francesa", comentan en el CNIEL.

En concreto, el comté triunfa fuera de las fronteras galas. El Comité Interprofesional del Comté destina un millón de euros de los siete de presupuesto a apoyar las ventas en el extranjero del primer queso francés en términos de producción. Así, se exportan entre 3.500 y 4.000 toneladas a Alemania, Bélgica y Gran Bretaña.

Las campañas se arman, por ejemplo, en torno a degustaciones en cafés de quesos en Japón, una comunicación que permite realizar buenas



ventas en estos países. En Japón se han ido creando pequeñas queserías en los centros comerciales, a menudo gestionadas por queseros formados en Francia con una amplia red de proveedores.

Grandes grupos y pequeños queseros

La industria quesera en Francia es inmensa. El sector está formado por 30.000 productores de leche, 1.400 de queso, 227 transformadores privados y 154 afinadores exclusivos, según datos del CNIEL.

El sector está presente en al menos el 80% del país a través de 70.000 granjas lecheras y emplea a 150.000 personas a tiempo completo, dentro de grandes grupos conocidos mundialmente como Lactalis, número dos mundial o el segundo grupo queso galo Brongrain, famoso por sus marcas Elle et Vire y Caprice des Dieux, así como dentro de 1.300 pequeños grupos en el país.

El brie de Melun, queso azul de Causses o el rocamadour fueron, entre otros, el centro de la última edición del día mundial del queso, el 27 de marzo. Una oportunidad para Francia de destacar la riqueza de sus productos, envidiados en todo el mundo.

Barbara Leblanc
Tomado de la Actualidad en Francia