

## NEWSLETTER 10: ROQUEFORT PAPILLON

## FRANCIA



El Roquefort es el primer queso en el mundo que obtuvo una Denominación de Origen, en el 1925. Se elabora siempre con leche entera cruda de oveja de raza Lacaune. Cuando hablamos de leche entera significa que se usa la leche tal cual, sin normalizar los niveles de materia grasa ni añadiendo ni quitando nata a la leche. Se añade a la leche antes de cuajar fermentos gaseosos que permitirán formar pequeñas cavidades dentro del queso y se esparce *Penicilium Roqueforti* encima de la cuajada separada de su suero para que se forme el azul en dichas cavidades. Antes de salir de la quesería para pasar tres semanas en las cuevas naturales del pueblo de Roquefort-sous-Soulzon, se pican los quesos con 18 agujas de metal para dejar penetrar el aire dentro del queso y permitir la formación lenta del azul. El Roquefort se tapa con un papel de estaño para que no se forme una corteza y se afina en cavas muy frías durante un mínimo de dos meses y una semana.

## ZONA DEL ROQUEFORT PAPILLON: AVEYRON



Aveyron

La Denominación de Origen permite elaborar Roquefort en un perímetro de aproximadamente unos 100km alrededor del pueblo de Roquefort. Son zonas rurales de colinas de hasta 900m de altitud cultivadas de trigo, cebada y muchos pastos verdes para las ovejas. El pueblo de Roquefort es el único sitio donde se puede afinar queso debajo de la montaña en un perímetro de 2km de largo por apenas 500 metros de ancho. Es la razón por la cual en Roquefort-sous-Soulzon solamente viven unos 300 habitantes a comparación de los casi 2000 empleados que vienen a trabajar cada día. Como anécdota, se cuenta que el Roquefort se inventó por casualidad. Un joven pastor se olvidó su zurrón en el cual tenía un queso fresco de oveja y un trozo de pan de centeno. Cuando lo volvió a encontrar varios días después, el pan se había enmohecido y había contaminado el queso, decidió probar el queso; había nacido el queso Roquefort.



## MARIDAJE

**Condimentos:** Con nueces, avellanas o peras.

**Vino:** Vino licoroso tipo Jerez, Sauterne, Oporto. Vino tinto con cuerpo.

**Cerveza:** Cerveza belgas tipo Tripel, trapista o oscura.

**Pan:** Pan cereales, pan con nueces o crackers.



## CONSEJOS DE CONSERVACIÓN



El Roquefort es un queso azul que por definición tiene una vida útil relativamente larga. Se aconseja conservar el queso en su papel de estaño con un film de plástico a una temperatura máxima de 5 grados. Para el corte usar una lira o una guillotina que permitirá un corte limpio y muy vistoso. A malas, se puede usar un cuchillo para pasta blanda, es decir, con una lama lo más fina posible. Una manera atractiva de presentar el Roquefort Papillon es quitando el papel de estaño sin romperlo, cortar el queso en dos horizontalmente, cubrir la parte de abajo con el papel de estaño y cortar 5 cuñas triangulares con la parte superior. Se filma bien cada cuña (de unos 130grs) y se colocan encima de la otra mitad del queso. Resultado, más vistoso, más práctico y mejores ventas.



## HISTORIA DE PAPILLON



La quesería Papillon destaca de entre los 6 productores de Roquefort en el pueblo de Roquefort especialmente por 3 motivos: la selección de los quesos, el *Penicilium Roqueforti* y la maduración del queso. La selección: producir queso de leche cruda es complicado y al realizarlo de manera tradicional, siempre habrá variación de calidad entre la partida de un día con la partida de otro día o incluso en el mismo lote. En el caso del Roquefort puede ser una mala repartición del azul, un queso más seco o demasiado salado, etc. Es la razón por la cual Papillon selecciona sus Roquefort por color de etiqueta, Premium, Negro, Rojo, Verde y Coccinelle. La maduración: Además de tener una de las cuevas más impresionantes del pueblo, Papillon deja madurar sus quesos 3 semanas en cuevas en lugar de 2, que es el mínimo pedido por la DOP. Esto permite un mejor desarrollo del azul. El Penicilium: Papillon es la única quesería que sigue produciendo su propio *Penicilium Roqueforti*. Una vez al año, en septiembre, elaboran en un horno de leña unos 700 panes de centeno que queman y que dejan semanas en las cuevas. Es de la miga podrida que sacan un polvo negro que usarán para formar el azul en el queso.

## RECETA: Crema de Coliflor con Roquefort Papillon



### Ingredientes para 6 personas

- 1 coliflor
- 1 cebolla
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 50g de harina
- 1l de caldo de pollo

### Para la Salsa de Roquefort Papillon

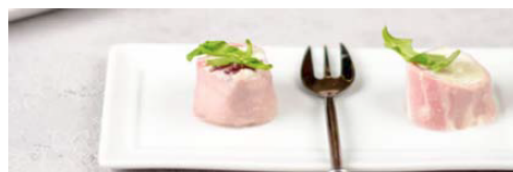
- 2 yemas de huevo
- 100 ml de nata líquida
- 30 g de Roquefort Papillon desmenuzado

Divida la coliflor en pequeños trozos, lave y deje escurrir. Trocee la cebolla y poche a fuego lento. Añada la harina y cocine la mezcla durante 3 minutos a fuego muy lento para que quede blanco. Vierta el caldo y no deje de remover. Una vez reanudada la ebullición, agregue la coliflor y deje cocinar unos 15 minutos. Pase la mezcla por la licuadora. Mezcle a parte las dos yemas de huevo, la nata líquida y el Roquefort desmenuzado, y añada a la crema en el último momento. (Debe mezclarse, o se quedará arriba). A la hora de servir, puede añadir trocitos de roquefort con pera troceada.

## RECETA: Montadito de Roquefort Papillon con jamón york y arándanos

### Ingredientes para 4 personas:

- 3 rebanadas bastante finas de jamón york
- 80 g de Roquefort Papillon
- 80 g de queso fresco
- 2 cucharadas de arándanos secos o frutos rojos
- Sal y pimienta



En un bol, machacar con un tenedor, el Roquefort con el queso fresco hasta que se mezclen. Añadir los arándanos y mezclar bien. Cortar el jamón york en lonchas rectangulares y colocarlas sobre un trozo de papel film. Poner un montoncito de la mezcla del queso en uno de los lados de la loncha y rodar el jamón sobre sí misma para cubrir el relleno. Apretar el rollo con el papel film para que quede compacto y colocarlo en el congelador durante 35-40 minutos. Pasado este tiempo, retire el film de cada rollo y cortar en diferentes montaditos. Colocar los montaditos sobre un plato y decorar a su gusto con frutos rojos y rúcula.

## RECETA: Aperitivos de mantequilla de Roquefort Papillon



### Ingredientes para 6 personas

- 100gr de mantequilla
- 200gr de Roquefort Papillon
- 2cl de coñac

Dejar la mantequilla y el Roquefort fuera de la nevera durante media hora. Cortar la mantequilla y el roquefort en cubos y con un tenedor mezclarlos para obtener una más compacta. Verter el Coñac, mezclar y guardar en la nevera media hora. Sacar y untar la mezcla sobre cracker o pinchos de pan. Un aperitivo perfecto!