

Con Marisa Carvalho. La pasión y el placer por la quesería artesanal en Punta del Este

Nonno Antonio, o las delicias del queso

Entre los paseos para hacer, saliendo de Punta del Este, desde hace tres años se encuentra enclavado en el corazón de Camino Lussich una quesería artesanal, Nonno Antonio. Allí, Marisa Carvalho, con ánimo de pionera, lleva adelante este emprendimiento vinculado a la producción local "con pasión y con placer", como señala su eslogan.

Escrito por: Alejandrina Morelli | alejandrinamorelli@gmail.com

Me gusta

31 443

Recomendar

0

Twitter

0

0

Domingo 20 de febrero de 2011 | 04:58

Fabrican Mascarpone, Gorgonzola, Reblochon, Petit Suisse, Quartirolo Lombardo y quesito fresco de Montaña, preparan el Tiramisú a la manera lombarda y acaban de lanzar una nueva especialidad de exquisita combinación: los bombones de queso, en los que el sabor tradicional del queso se potencia con el chocolate.

¿Cómo nació Nonno Antonio?

Yo estaba casada con un italiano, Cristiano Ferreti, que comienza a hacer quesos en forma artesanal, en el fondo de casa, hace más de catorce años. Empezamos con muy poco, habilitando el garaje y comprando lo elemental, y fuimos creciendo porque los quesos eran buenos, sin conservantes químicos, y quesos que en ese momento aparecían en el mercado con mucha fuerza, como quesos "de moda", como el Mascarpone, con el que hacemos el Tiramisú y el Gogozola. Incluso, cuando nosotros ya estábamos instalados en el mercado aparecieron películas, en las que los protagonistas eran chefs que hablaban de ellos como señal de buen gusto.

¿Por qué el nombre de Nonno Antonio?

El abuelo Ferreti se llamaba Antonio, y fue un pionero en su tiempo porque descubrió, en el año 1936, la primera lana sintética obtenida de la caseína de la leche. Se pasó noches enteras, en el sótano de su casa, en la Lombardía, buscando la fórmula y al final lo logró. Este ejemplo familiar fue siempre un estímulo para nosotros cuando buscábamos la manera de conservar el Mascarpone sin usar conservantes artificiales, cuando luchamos por el punto justo en que teníamos que presentar a la venta el Gorgonzola... En fin, nos sentimos muy identificados trabajando en el fondo de casa, como el abuelo lo hizo en el sótano. Festejábamos cada hallazgo brindando a su salud, e imaginando su alegría cuando



logró su propósito. Cuando hay un ejemplo así, en la familia, es como que te estuvieras diciendo “si él pudo ¿Por qué no yo?”. Son las huellas que nos abren nuestros antepasado y que, supongo, le abriremos a nuestros hijos.

¿Cómo les resultó salir del “sótano”, salir de tener la fábrica en el fondo de casa?

¡Estábamos muy acostumbrados! De todas maneras, si bien fue todo un terremoto, veníamos soñando con tener un local propio para la fábrica. Es imposible dejar de ir imaginándolo cuando trabajás horas y días allí. Uno piensa en la producción que podría hacer con una buena cámara de frío, cuanto más queso podría fabricar si tuvieras más espacio para dejarlo reposar y qué necesario es tener uno separado del otro, porque tienen distintos procesos. Por fin el sueño se cumplió, de la manera menos imaginada porque primero alquilamos solo la cocina y luego fuimos llegando a acuerdos con los dueños hasta instalarnos con este salón de venta y degustación, con sillones y mesas donde se puede venir a almorzar o cenar o hacer esa picada casi cena con tabla de quesos, vinos de Altos la Ballena, que son vecinos, y Tiramisú de postre. Ahora tenemos también las casitas, que imitan un pueblito del Oeste americano, que estamos refaccionando para que todo el complejo vuelva a tener vida, y se complete el paseo. Es un lugar muy pintoresco, como nunca pude haber soñado. Aunque siempre soñé volver al campo.

¿Por qué “volver” al campo?

Porque mi padre tenía campo en Salto, donde yo nací y me crié. Siempre fui muy pegada a mi padre, así que aprendía todo de él y amaba el campo. Pero para su época, las mujeres no podían quedarse a cargo de establecimiento agropecuario, “no era cosa de mujeres”, por lo que, cuando fue mayor, vendió. A mí me cortó el destino porque siempre me imaginé a caballo, sintiendo el olor del pasto húmedo de rocío, criando animales... en fin. Me costó mucho habituarme a la vida de ciudad y trabajé en varias cosas sin sentirme bien hasta que dimos con este proyecto que nos vincula directamente a la actividad agropecuaria, porque trabajamos con productos lácteos, en forma artesanal. Aquí, en Camino Lussich, se ven las luciérnagas de noche y la neblina despegándose del suelo al amanecer. O sea, volví a mis raíces, a pisar pasto mojado los días de lluvia y disfrutar el sol entre los eucaliptus. Y eso no tiene precio.

¿Eso da más fuerzas para seguir adelante?

Seguro, porque los obstáculos que se presentan son escalones en un camino. La gente se da cuenta de eso, de la pasión que ponemos en todo lo que hacemos, y les encanta que les contemos la trayectoria de los quesos y de la empresa porque no es un producto más: es un producto con historia. Aún los bombones, que acaban de salir a la venta, concentran tradiciones de la zona, de la producción local. Son algo muy regional, que nos representa.

¿Son todos quesos de la Lombardía, de donde eran los Ferreti?

El Gorgonzola es el Quartirollo Lombardo que, según la leyenda queda en una cueva, abandonado y a los meses lo encuentran y está con ese hongo que lo caracteriza y le da un sabor muy especial,

Algunos dicen que proviene de una comuna llamada Gorgonzola, cerca de Milán, lo cierto es que recién en el siglo XI se asienta como queso con sus características actuales. Tiene un punto que hay que cuidar mucho, pero hay mucha gente que lo prefiere pasado y lo deja un tiempo antes de comerlo para que sea más fuerte su sabor.

El Mascarpone también es de la Lombardía. El Tiramisú, en cambio, es un postre de toda Italia, es el postre casero como aquí podría ser el arroz con leche o el propio dulce de leche, por eso hay tantas recetas como familias. Nosotros elegimos hacerlo como se hace en Lombardía para mantener la tradición familiar.