

Disfrutar el invierno : descubrir el origen de la fondue

Autor(en): **Wey, Alain**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Panorama suizo : revista para los Suizos en el extranjero**

Band (Jahr): **32 (2005)**

Heft 6

PDF erstellt am: **15.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-909412>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Descubrir el origen de la fondue La fondue, el plato nacional por excelencia, es una constante en la historia de Suiza. Todo lo que hay que saber sobre el caquelón y el queso fundido al comenzar la temporada de la fondue en Suiza. De Alain Wey

La cremosa fondue, símbolo de familiaridad y alegría, no sólo fue creada para deleitar a los huéspedes, sino también porque la necesidad despierta la inventiva. Para comprender el origen de nuestro plato nacional, hay que remontarse a la época de los pastores alpinos, las montañas nevadas y los duros inviernos del Jura y de la precordillera alpina friburguesa. Sin esos valientes y fornidos campesinos de montaña, esta sencilla receta, tan fácil como «Grüezi» o «Bonjour», jamás se hubiera creado. Corte los cubitos de pan y suméjlos ahora en la historia de la fondue.

Algunos aseguran que la fondue procede del cantón de Friburgo, más concretamente de la región de Gruyère. Otros opinan que tiene sus raíces en el Jura. Probablemente jamás sabremos quién tiene razón. Sea como fuera, parece que debemos agradecer nuestro plato nacional a los pastores alpinos. Ellos fueron los que crearon la famosa receta durante los largos meses de soledad, para aprovechar los restos de queso y pan seco.

Encontramos, asombrosamente, la prueba escrita más antigua de la existencia de la fondue en la *Ilíada* de Homero. El poeta de la Grecia

antigua describió un plato de queso de oveja troceado con un rallador de bronce que luego se fundía con vino y con harina blanca. Los historiadores, en cambio, están de acuerdo en que la fondue actual se originó en todas las regiones productoras de queso del Jura y de los Alpes, lo que explica su origen helvético. Sin embargo, si la fondue realmente tiene origen suizo, su receta fue anotada por primera vez por el gastrónomo francés Brillat-Savarin alrededor de 1794. Se componía de queso de Gruyère, huevos y mantequilla. El vino sólo aparece alrededor de 1911 y el kirsch en 1923. Por lo tanto, es evidente que la preparación se desarrolló a través de los siglos y que hoy en día se sigue refinando gracias a la creatividad de innumerables cocineros de fondue.

Cuando la crisis mundial de los años 1930 hacía estragos y revolucionaba Europa, el ambiente que se respiraba en Suiza no era precisamente el mejor. Justamente en esa época, la Unión de Queseros Suizos tuvo la brillante idea de asociar la fondue con el buen humor y reactivar así las ventas. El slogan de «Fondue isch guet und git e gueti Luune» (La fondue es buena y alegre los ánimos) sigue siendo hoy tan popular como

siempre. Finalmente, el resto del mundo descubrió el caquelón (cazuela con mango), y su contenido, en la Exposición Universal del año 1940, en Nueva York. En las décadas siguientes, hasta las fuerzas armadas suizas fueron equipadas con caquelones para fondue. Después del servicio militar, los soldados suizos llevaron la receta del queso fundido a sus casas y contribuyeron así a la difusión de la fondue en todo el país. Desde entonces, la fondue se convirtió en una parte integrante de la identidad suiza. La primera fondue lista y envasada fue lanzada al mercado en 1955, y la marca más conocida actualmente, la de Gerber, se puso a la venta alrededor de 1960 con el slogan de venta: «Siempre sale bien, contrariamente a la hecha en casa».

Desde que nuestro plato nacional se exporta a muchos países, cada país la ha ido adaptando a su modo, utilizando en su preparación productos propios. Así, por ejemplo, en Inglaterra se puede comer una Fondue Welsh Rabbit (de cerveza y queso cheddar) y en México una hecha de diferentes tipos de quesos locales. Lo que verdaderamente puede enorgullecer a los suizos es el hecho de que, gracias a la fondue, han logrado exportar buen humor.



CIFRAS Y HECHOS EN TORNO A LA FONDUE

Junto al chocolate, la fondue es el núcleo de la identidad gastronómica de Suiza. Los números lo demuestran: el 88% de los hogares suizos disponen de un rechaud (hornillo) y un caquelón. Los suizos consumen anualmente 21 millones de porciones de fondue, o sea, un promedio de 3 porciones por persona. No hay duda: casi todos los suizos se «derriten» ante una fondue humeante.

www.kaese-schweiz.com
(en francés: www.fromagesdesuisse.com)

La fondue ameniza las reuniones sociales.