

# Queso suizo musical

Autor(en): **Lettau, Marc**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **46 (2019)**

Heft 4

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-908297>

## **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.

## Queso suizo musical

En el valle del Emme, varios quesos en proceso de maduración se expusieron durante algunos meses a las ondas sonoras de diferentes piezas musicales. Gracias a este experimento, la humanidad sabe ahora que el queso genera diferentes sabores en función del estilo de la música. Pero, ¿es esto arte, un artificio publicitario o una bufonada?



Beat Wampfler escucha lo que le dice el queso, en este caso, un verdadero queso del valle del Emme. El salador Markus Schneider lo observa. Foto Keystone

MARC LETTAU

Primero respondamos la pregunta básica de cómo le va a este tesoro de la gastronomía helvética. Resumiendo: al queso suizo le va cada vez mejor. La liberalización total del comercio del queso entre Suiza y la UE, en el año 2007, ha dado resultados positivos. Desde entonces, las exportaciones de queso suizo han ido en constante aumento y superan actualmente con creces las 70 000 toneladas al año.

Pero una noticia sobre el queso causó más impacto esta primavera que todas las cifras de las exportaciones: el queso suizo es musical; tiene incluso sofisticadas preferencias musicales. Muestra diferentes reacciones frente a “La flauta mágica” de Mozart, “*Stairway to Heaven*” de Led Zeppelin, “*Monolith*” de Yello o la canción “Jazz” del grupo de hip-hop *A Tribe Called Quest*. Lo sabemos gracias a los experimentos del comerciante de queso de Burgdorf, Beat Wampfler, y del musicólogo y experto en medios de comunicación, Michael Harenberg, quien además es Profesor en la Escuela Superior de Bellas Artes (HKB) de Berna. Esta pareja tan dispar se preguntó si las ondas sonoras influyen en el metabolismo del queso de una manera que se pueda comprobar y degustar. El equipo de Wampfler y Harenberg sometió a nueve quesos a ondas sonoras musicales durante seis meses. Un “queso de referencia” permaneció sin música.

Al inicio del experimento, Wampfler tenía la esperanza de que el queso sometido a las ondas de hip-hop madurara especialmente bien: “Esto podría contribuir a que los jóvenes apreciaran más el queso”. La degustación del queso maduro por parte de un jurado especializado confirmó su esperanza: el “queso hip-hop” recibió muy buenas calificacio-

nes. Fue el que más se diferenció del queso de referencia y destacó por su “aroma notablemente afrutado” y sus agujeros más grandes.

El portavoz de la HKB, Christian Pauli, comentó tras una pregunta de *Panorama Suizo* que esta “sensacional investigación” aún está en curso. Esto hizo surgir la pregunta de cómo se debe considerar este experimento sonoro con el queso. ¿Se trata de arte, un artificio publicitario o una bufonada? “De hecho”, afirma Pauli, “este experimento se encuentra en la encrucijada del arte y del comercio. No ha sido nunca una bufonada”. Para invalidar la sospecha de una bufonada, Pauli hace referencia al análisis de la Escuela Superior de Ciencias Aplicadas de Zúrich (ZHAW). En él se ha comprobado que las ondas sonoras modificaron importantes sustancias aromatizantes del queso. Así, se sabe que las muestras de queso expuestas a ondas con frecuencias bajas presentan un mayor contenido de las sustancias aromatizantes 2-metilbutanal, 3-metilbutanal, metional, fenilacetaldehído, 2-etil-3,5-dimetilpirazina y ácido propiónico que otras muestras.

Los consumidores de queso que hasta ahora no se habían percatado de todas estas sustancias, seguramente se alegrarán de que se profundice la investigación. Es posible que así cada consumidor encuentre su nota de sabor totalmente personal. A este respecto, la selección musical de la redacción de *Panorama Suizo* da un ejemplo de la variedad de gustos. Los primeros puestos los ocupan “*Atom Heart Mother*” (Pink Floyd), “*Casta Diva*” (Bellini), “*We will rock you*” (Queen), “*Ha ke Ahnig*” (Steff la Cheffe), los dulces “*Boleros Inolvidables*” (Tito Rodríguez) y –muy importante– “*Wunder gibt es immer wieder*” [Los milagros nunca faltan], de Katja Ebstein.