

SECRETOS & SABORES



Fondue

SECRETOS & SABORES



Estimado/a Doctor/a:

A través de este medio podremos conocer los secretos y detalles de sabores tradicionales del mundo. En esta oportunidad la *fondue* propone un encuentro, donde todos los comensales rodean el *caquelon* y comparten su preparación, incluyendo en algunos casos, elementos crudos que se cocinan brevemente en el mismo momento.

En toda ocasión estos sabores invitan a una degustación donde el comensal participa activamente y son excelentes preparaciones para reuniones no formales, que pueden deleitarse utilizando pocos utensillos y sin necesidad de sentarse a una mesa.

Las *fondues* de queso o chocolate garantizan un sabor irresistible; ideales para bajas temperaturas ya que brindan gran aporte calórico. La *bagna càuda* y las *fondues* -como los *hot pot* chinos o los *sukiyaki* japoneses- introducen variantes e ingredientes diversos, pero todas proponen sabores únicos, de fácil preparación, para compartir entre

amigos y acompañar con buenos vinos o espumantes.

Una vez más nos complace hacerle llegar este material, que descontamos será de su agrado.

Gador S.A.



El fuego en la mesa

LA FONDUE PROPONE EL RITO CELEBRATORIO DE COMPARTIR LA COMIDA DE UNA MISMA FUENTE. UN ENCUENTRO ÍNTIMO Y ÚNICO DE CALIDEZ Y SABOR.

La *fondue* conquistó los corazones hace ya muchos inviernos. Importada de Suiza (más exactamente del cantón de Neuchâtel, aunque cada uno tiene la suya), la calidez que significa la cazuela humeante con pinchos -símbolo de unión entre los comensales, cuando se estiran a pescar el bocado de Gruyere o Emmental del *caquelon*- sedujo de inmediato el paladar argentino. Muchos adoptaron esta costumbre de plato refinado y social, y muy pronto se puso de moda en los años setenta.

La tradición ganó adeptos y muchos restaurantes comenzaron a especializarse exclusivamente en la *fondue*, y mantienen su propuesta rindiéndole homenaje. Cuando baja la temperatura, imaginar la cazuela ardiente de *fondue* suele ser una tentación recurrente. Los más fanáticos recurren en su casa al caldero doméstico (*rechaud*) y el recipiente específico para verter la preparación una vez lista, ya que la llama no es lo suficientemente fuerte como para cocinar, y sólo mantiene caliente la preparación. Los cuencos suelen ser de barro, hierro fundido esmaltado, cerámica vitrificada, y muy decorativos. Visten la mesa, y son el centro de la celebración.





Arriba: La campiña suiza, cuna de la maravillosa *Fondue*. Abajo: Plaza Paradeplatz. Zúrich.



Ubicada en el corazón de Europa, Suiza ofrece al turista el confort de sus modernas ciudades y la belleza natural de los Alpes. Los destinos turísticos más importantes son: Berna, capital del país, con su catedral que se levanta a orillas del río Arno, y desde cuya torre (de más de 100 metros de altura) se puede contemplar la ciudad y sus alrededores; Zúrich (Zürich) con sus más de 50 museos, rodeada de bosques, lagos y ríos; Ginebra, ciudad emplazada en el extremo suroeste del país y sede europea de las Naciones Unidas, donde es posible realizar durante todo el año paseos por el lago y por el río Ródano y, en invierno, disfrutar de los centros de esquí; Basilea, la ciudad universitaria más antigua de Suiza, ubicada a orillas del Rin (Rhin), en el punto común de Suiza, Alemania y Francia.



Típico paisaje de los Alpes nevados en Suiza, cuna de la exquisita *Fondue*.

Los ingredientes básicos son un vino blanco seco y dos variedades de quesos que se agregan rallados al vino en ebullición. La pungencia del Gruyere (o tipo Gruyere) se suaviza con la cremosidad del Emmental (o tipo Emmental). Un poco de jugo de limón añade la acidez necesaria que requiere el queso para terminar de disolverse. Una vez en la mesa, es preciso revolver cada tanto esta preparación de queso fundido para mantenerla cremosa. Cada comensal tiene un pincho identificado y se sirven dados de pan blanco. Ésta es la fórmula clásica, que cambia según la imaginación de cada cocinero. La calidad de la *fondue* depende exclusivamente de la calidad del queso a emplear, y el Gruyere es la variedad omnipresente. Se suele acompañar con vino blanco. Un accidente se repite una y otra vez en cada *fondue*, como una misteriosa fórmula mágica. Cuando a una mujer se le desprende el bocado en la salsa, se dice que debe besar a todos los comensales. Y siempre ocurre, por suerte.

Dulce & Salada, *fondue eterna*

El origen de la receta podría encontrarse en la antigua costumbre de los pastores y de los montañeses de calentar los trozos de queso viejo, por lo tanto duros, no sólo para ablandarlos sino también para conformar un plato de comida caliente. La primera versión de la *fondue* aparece en 1825 en el libro *La physiologie du goût* del cocinero francés Jean Anthelme Brillat-Savarin, que decía haberla descubierto en el Cantón de Vaud. El queso se derretía en una mezcla de huevos y mantequilla. Esta antigua versión se repite a lo largo del siglo XIX (Alexandre Dumas padre la nombra en su *Grand dictionnaire de cuisine* en

1873) hasta la publicación de una receta sin huevos y con vino blanco, en el libro de cocina *La cuisine pratique* (La cocina práctica), premiado en la exposición culinaria suiza de Zúrich en 1885. Al respecto, se puede deducir que las *fondues* suizas en su forma actual, con queso y vino, son anteriores a 1885. La *fondue* de queso es también un plato tradicional en las regiones francesas de Saboya y del Franco Condado, y en las regiones italianas del Valle de Aosta y del Piamonte. En Saboya, la *fondue* se puso de moda en la década de 1930 y se convirtió desde entonces en un clásico del turismo regional.





Bagna Càuda

La versión italiana de la *fondue* es la *Bagna Càuda* o *Bagna Càuda*. Una salsa caliente hecha a partir de anchoas y ajo, originaria del Piamonte, receta extraordinaria que une la tierra y el mar, y se sirve con cardos blanqueados.

Al igual que su prima suiza, la pasta se homogeneiza en la cocina y se lleva a la mesa en un calentador adecuado, que pueda mantener el caldo espeso a una temperatura justa, y acompañe el rito festivo. Hay tantas formas de hacerla como hogares en donde se hace. La conocemos gracias a la enorme inmigración italiana, y se encuentra más en los hogares que disponible en restaurantes.

La pasta de anchoas y ajo se liga con aceite

de oliva o crema, y los cardos se suplantaban por todo tipo de verduras, crudas o cocidas, según las preferencias de los comensales.

La receta:

En una olla de barro se derriten 200 gramos de manteca a fuego bajo, y se le añaden dos cabezas de ajo previamente machacadas en mortero. Se le agrega treinta filetes de anchoas de buena calidad (no demasiado salados), y se revuelve lentamente con cuchara de madera hasta que se deshagan. Diez minutos antes de servir, se le agrega la crema. Se debe calentar, no hervir. Condimentar con pimienta negra recién molida y llevar a la mesa junto con la verdura lista para comer.

Ésta puede consistir en el cardo mencionado (previamente blanqueado), hinojos y zanahorias hervidos, brócoli y coliflor al vapor, endibias crudas o braseadas y tallos de apio crudo, champiñones, hongos portobello y todos los etcéteras que se permita el que la prepara, y que tiene la licencia de sumar cualquier otro ingrediente que acepte una de las salsas más sabrosas del planeta.

Comerla es una fiesta en sí misma, la alegría y el alboroto de compartir de una fuente comunitaria que tiene sus reglas: cuando a alguien de los presentes se le desprende el bocado en la salsa, la tradición dice que debe pagar la próxima *Bagna Càuda*.



Otros Fuegos

Oriente ya lo ha inventado todo, hace mucho más tiempo que cualquier vestigio occidental.

El *Shabu Shabu* es una cazuela de agua hirviendo donde se cocinan levemente los ingredientes y al final se bebe el caldo que ha consolidado su sabor.

El *Sukiyaki* es una fuente de hierro con manteca donde se fríen primero la carne, luego los vegetales, se le añaden fideos de arroz, y se termina con huevo batido. Los bocados se vuelven a pasar por el huevo que cada comensal tiene como salsa.

Y el *Yakiniku* es una costumbre coreana extendida al Japón. Consta de una plancha calentada al vapor, donde unas lonjas de carne se asan y se comen con salsa de soja espesa.

Existen otras variedades aparte de las anteriores:

- **Fondue china:** consta de finas lonchas o fetas de carne y verduras que se cuecen hundiéndolas en un caldo que se mantiene caliente en un wok. Cuando se hace con trozos de pescado y marisco (erizos, trepang, camarones, mejillones), en Francia se le llama a veces *fondue mongole* (*fondue mongola*).

- **Fondue vietnamita:** a base de finas lonchas de carne de buey (cortadas como para un carpaccio) y de gambas que se cuecen en un caldo de verduras. Éste se bebe en un tazón al final de la *fondue*.

- **Fondue japonesa:** es el nombre que se ha dado al *sukiyaki* que consta principalmente de trozos de carne cocinadas con verduras.

- **Fondue Bacchus:** basada en trozos de carne vacuna cocidos en vino junto a las verduras.

- **Fondue bressane:** trozos de carne de pollo (eventualmente empanados con pan rallado) y fritos en aceite. Esta *fondue* saca su nombre de la región francesa de Bresse, conocida por la alta calidad de sus pollos de corral.

La copa *justa*

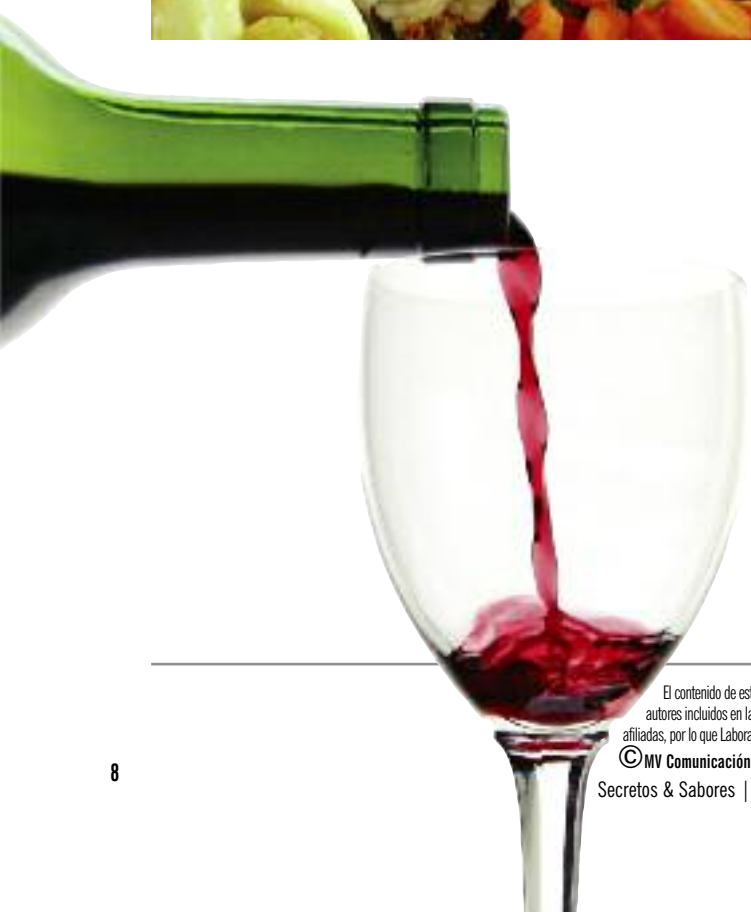


UN REPASO DE TODAS LAS ALTERNATIVAS POSIBLES PARA UNA VELADA INOLVIDABLE.

Como siempre, hablar de maridajes, es abrir un abanico a muchas posibilidades, que van entre el gusto propio y alguna regla preestablecida.

Es repetido hasta el infinito: un maridaje puede establecerse por similitud o contraste. El sentido común es siempre un buen consejero. En el caso de la *fondue* de queso, que lleva lácteos de fuerte sabor, puede maridarse con el mismo blanco utilizado para su preparación, o cualquier blanco seco, y mejor, si se trata de uno de guarda.

En el caso del chocolate, es más complejo, pues depende de que éste sea dulce o amargo, pero un Cabernet Sauvignon puede ir muy bien con los de este último tipo. La *bagna càuda*, con su particular gusto a anchoas, es ideal para degustar con un rosado, teniendo en cuenta la región de origen de esta preparación; también una buena forma de pensar combinaciones, es emular con vinos propios, aquellos que se producen en la misma región de origen del plato.



El contenido de esta publicación se presenta como un servicio a la profesión médica, reflejando las opiniones, conclusiones o hallazgos propios de los autores incluidos en la publicación. Dichas opiniones, conclusiones o hallazgos no son necesariamente los de Laboratorios Gador, ni los de ninguna de sus afiliadas, por lo que Laboratorios Gador no asume ninguna responsabilidad de la inclusión de las mismas en dicha publicación.

© MV Comunicación & Marketing - www.mvcomunicacion.com

Secretos & Sabores | *Fondue* - ISBN N° 978-987-1708-34-5