vinetur

“Así como el vino nace en el viñedo, el queso nace en el campo con el bienestar animal”, Laura Serafini, cheesemonger

Desde hace más de 10 años Laura Serafini no sólo comunica el queso argentino sino que lo lleva a cada rincón del país para que cada vez más consumidores conozcan qué hacen los pequeños productores de la Argentina.

miércoles 9 de abril de 2025

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Con más de una década de experiencia en el mundo de los quesos y vinos, Laura Serafini es parte de la primera camada de fromageliers de la Universidad Nacional de Entre Ríos y se formó como sommelier en el Centro Argentino de Vinos y Eespirituosas (CAVE). A lo largo de estos años Serafini recorrió la Argentina para establecer lazos con productores locales que respetan los ciclos naturales de los animales, abogan por el comercio justo y siguen prácticas sostenibles.

Bajo esa filosofía de cuidado actualmente en su tienda del barrio porteño de Núñez realiza degustaciones y venta de quesos, vinos y todo lo que se lleva bien con el queso.

¿Cómo llegó el queso a tu vida?

Me acompañó desde chica ya que con mi papá compartíamos las hormas de queso "Chubut" para el picoteo y para el postre, con dulce de leche. En septiembre del 2013, ya de grande, por causalidad como suele ser, visité amigos en Mar del Plata en un momento que buscaba un cambio. Ellos me llevaron a merendar en plena época de nacimientos a Granja La Piedra, donde había cabritos por todas partes. Y a la semana siguiente ya estaba rearmando el almacén de quesos que había dejado de funcionar hacía un tiempo. Aprendí mucho de quesos, de formas de ver la producción y conocí otros productores. Desde ese momento ya nunca me despegue de la vida alrededor del queso.

Y la pasión por el vino ¿cuándo llegó?

El disfrute del vino fue de a poco, tratando de encontrar cuál me gustaba más, todo esto pre-CAVE. Y una vez que arranqué la carrera de sommelier fue un nuevo mundo de puro disfrute y desafíos.

¿Qué es lo que más disfrutás de tu trabajo como chessemonger?

Comunicar el proceso de elaboración del producto desde el inicio, contarle al público quién los hace, cómo se hacen... llevarlos de viaje hasta ese lugar o también traer algo de esa granja o esa bodega a la mesa.

¿Qué tiene que tener un queso para ser un buen queso?

¡Buena leche! Así como el vino nace en el viñedo, el queso nace en el campo con el bienestar animal. Si una vaca, cabra, oveja o búfala viven en buenas condiciones, su tambo es limpio y cuidadoso con ellas la mayor parte del buen queso está hecha. Luego lo/as maestro/as quesero/as harán su magia en la tina y posteriormente en la cava.

Hablando de buenos quesos, ¿qué significó ser juez internacional del World Cheese Award?

¡Fue un gran logro! Que una organización internacional dedicada al 100% a la difusión de la cultura quesera me eligiera como jurado dentro de tantos que se presentan, fue un honor y lo tomo también como premio a los 10 años que llevaba en 2023 trabajando por la misma causa que tienen ellos. La experiencia de compartir la cata a ciegas de 40 quesos que llegaban de todas partes del mundo fue única. Fue un desafío hermoso haber consensuado con colegas de Inglaterra e Italia y tener la posibilidad de pensar y repensar cómo puntuar cada pieza de queso.

Y si nos metemos en el disfrute diario del queso, ¿cómo recomendás armar una tabla de quesos en casa?

Elegir al menos tres variedades de quesos de acuerdo a su textura y tiempo de maduración. Organizarlos en la tabla o plato de menor intensidad a mayor, siguiendo también un orden en cuanto a morbidez. Por ejemplo: blando, semiduro, duro y azules. Aquí por más que el azul sea blando, si lo consumimos antes que el resto, nos va a opacar los sabores de los que siguen. Lo mismo pasa con algunos quesos de cabra, que si los consumimos al principio, tendremos que esperar un poco más para consumir el resto ya que la leche de cabra siempre presenta un retrogusto.

¿Cuáles son los infaltables?

¡Hay muchos! Yo recomiendo llevar este orden: blando, semiduro, duro, azules; y dentro de eso elegir los que más nos gusten.

¿Cómo sugerís guardar los quesos?

Siempre envueltos en papel film en la heladera. Pero hay que revisarlos cada 2 o 3 días para cambiar el film. ¡Más que guardarlos recomiendo comprar poco! El queso es como el pan, siempre mejor comprar lo que se va a consumir en el corto plazo y reponer para probar otras variantes.

¿Qué tendencias valorás en este momento en el mundo del queso y el vino?

Me gusta ver cada vez más la presencia y puesta en valor de los pequeños y medianos productores tanto en el queso como en el vino. Conocer en primera fila quién elaboró ese alimento, que nos cuente o que abra sus puertas para visitar su espacio, es una práctica que en Argentina no se veía antes. Esas acciones y la comunicación a través de los periodistas es un gran apoyo para visibilizar productos muy únicos que no se hacen en serie por robots; donde cada queso tiene su terroir al igual que los vinos, nos cuentan sobre diferentes regiones, prácticas y costumbres de las comunidades que lo producen. Me gusta que al probar un queso podamos llamar por su primer nombre al productor. Por ejemplo, este queso lo hizo Juan, Mauricio, Griselda, Consuelo, Elyse, Richard... es una costumbre que en el vino ya existe y me parece que el mundo de los quesos toma su ejemplo en nuestro país.

¿Un maridaje infalible entre quesos y vinos?

Blancos con quesos de cabra, naranjos con quesos de oveja, tintos con quesos duros de vaca, dulces y fortificados con azules.

En el momento de catar o disfrutar un queso ¿hay algún aroma que te traslade en tiempo y espacio?

Lo volví a experimentar hace poco y fue como estar viendo la película de mi vida hace 11 años. Pasto verde casi dulce, un clásico de Granja La Piedra en Chapadmalal, que me lleva a mis primeros días allí. Fue el inicio de todo lo que vino después.

¿Hay algún queso que te emocione?

El queso azul Mariello, no hay una vez que no me ponga piel de gallina.

¿Qué desafíos se vienen este año?

¡Volver a Mar del Plata! Todo indica que será un 2025 muy itinerante ya que me propuse llevar la mesa chica a la costa atlántica durante todo el año, para poder seguir difundiendo la hermosa variedad de quesos de pequeñas y medianas producciones que tenemos en nuestro país. Al mismo tiempo mi quesería en Nuñez sigue abierta de lunes a sábados. Aunque aún no me clone (risas), pero afortunadamente tengo un gran equipo que me acompaña.

¿Qué es la mesa chica?

Es una reunión de amantes del queso (turófilos) donde nos juntamos a degustar variedades de quesos ícono de diferentes productores de nuestro país elaborados con distintas variedades de leches (cabra, vaca u oveja). Estos quesos los presento en maridaje con vinos, cervezas, tés o cafés.

Cada mesa chica cuenta algo diferente, desde el momento que la planteo en el calendario pienso en los mejores quesos que tengo disponibles y con la bebida que me ofrezca el anfitrión (vinos, cervezas, espirituosas, tés o cafés). Es un itinerario completo, un paseo sensorial para despertar recuerdos y volver a algún momento o lugar donde nos sentimos plenos.