

RESEÑA ♦ BOOK REVIEW

ABRAHAM VILLEGAS DE GANTE, FERNANDO CERVANTES ESCOTO, ALFREDO CESÍN VARGAS, ANGÉLICA ESPINOZA ORTEGA, ARTURO HERNÁNDEZ MONTES, ARMANDO SANTOS MORENO Y ÁNGEL ROBERTO MARTÍNEZ CAMPOS. 2014. ATLAS DE LOS QUESOS MEXICANOS GENUINOS. BIBLIOTECA BÁSICA DE AGRICULTURA; COLEGIO DE POSGRADUADOS; UNIVERSIDAD AUTÓNOMA CHAPINGO; INSTITUTO INTERAMERICANO DE COOPERACIÓN PARA LA AGRICULTURA. 395 P.

Mónica Agudelo-López

Universidad Autónoma Chapingo, Centro de Investigaciones Económicas, Sociales y Tecnológicas de la Agroindustria y la Agricultura Mundial (CIESTAAM), Km 38.5 Carretera México-Texcoco. 56230, Chapingo, Estado de México. (magudelo@ciestaam.edu.mx)

Los productores artesanales de alimentos les es difícil ingresar a los mercados globales, quedando confinados a esquemas de comercialización locales y regionales. A pesar de ello, muchos productos locales se han resistido a desaparecer; vinculados a sus territorios, son parte viva de la historia de las comunidades en que se elaboran y se han fortalecido mediante diversas estrategias como, por ejemplo, en el caso de algunos, con su presencia en los mercados de productos diferenciados, formando parte de la dieta de un consumidor que también se resiste al cambio, a la homogenización alimentaria.

Los quesos mexicanos genuinos han tenido una historia similar, seguramente algunos han desaparecido y otros continúan en la reserva de sus poblados, desconocidos más allá de los límites de su territorio. En la primera edición del libro “Los quesos mexicanos genuinos, patrimonio cultural que debe rescatarse”, luego de un trabajo arduo a lo largo y ancho del país, los autores lograron documentar 33 tipos, elaborados en su mayoría con leche cruda de vaca y en condiciones artesanales. En 2009, ese trabajo se hizo acreedor al premio como mejor libro de quesos en el mundo, en el *Gourmand World Cookbooks Awards*. Posteriormente, una segunda edición corrige y profundiza la información de algunos quesos y añade seis quesos, todos ahora clasificados por el territorio en que se producen.

Acto seguido se publicó el *Atlas de los quesos mexicanos genuinos* que, al igual que la segunda edición del libro original, forma parte de la Biblioteca Básica de Agricultura del Colegio de Postgraduados. Siendo la producción más reciente, contiene una selección de 31 quesos con información que continúa analizando la

For artisanal food producers, it is difficult to enter global markets, being left confined to local and regional commercialization schemes. In spite of this, many local products have resisted disappearing; linked to their territories, they are a live part of the history of communities where they are elaborated, and they have been strengthened through various strategies as, for example, in some cases, with their presence in markets of differentiated products, forming part of the diet of a consumer who also resists change, an the dietary homogenization.

Genuine Mexican cheeses have had a similar history; surely some have disappeared and others continue in the reserve of their towns, unknown beyond the limits of their territory. In the first edition of the book, “Genuine Mexican cheeses, cultural heritage that must be rescued”, after hard work throughout the country, the authors managed to document 33 types, elaborated mostly with raw cow’s milk and under artisanal conditions. In 2009, this book received the prize as best book about cheese in the world, at the *Gourmand World Cookbooks Awards*. Subsequently, a second edition corrects and deepens the information of some cheeses and adds six cheeses, all of them now classified by the territory where they are produced.

Immediately after, the *Atlas of genuine Mexican cheeses* was published, which like the second edition of the original book is part of the Colegio de Postgraduados Basic Agriculture Library. Being the most recent production, it contains a selection of 31 cheeses with information that continues analyzing the way in which these products are elaborated in the country, and the manners in which they become

manera en que se elaboran estos productos en el país y las formas en que se articulan con los mercados. Este trabajo complementa la temática iniciada por Cervantes, Villegas, Cesín y Espinoza para el rescate de los quesos mexicanos genuinos, y a la que se suman otros investigadores de la Universidad Autónoma Chapingo y de la Universidad Autónoma del Estado de México. En este caso, además de reforzar la importancia cultural y simbólica de los quesos para sus territorios, con el enfoque de cadenas agroalimentarias, se ofrece una nueva visión, desde el punto de vista productivo, para dar a conocer su relevancia como promotores de desarrollo para la economía local.

El objetivo de este trabajo fue fortalecer las cadenas productivas de los quesos mexicanos genuinos, como punto de partida que permita proponer diversas estrategias de desarrollo, defendiendo lo artesanal, haciendo alusión a su tipicidad y genuinidad, sobre otros, de imitación y análogos, que siendo más baratos entran en los mismos mercados a competir y a desplazar a los productos locales.

El Atlas consta de una parte introductoria; el catálogo que incluye información del territorio de producción de los quesos, su historia, actores involucrados en la cadena y sus relaciones, proceso de elaboración, aspectos relacionados con la calidad físico-química, comercialización, instituciones de soporte, elementos para un análisis estratégico particular (FODA), y las principales conclusiones del estudio de cada queso. Se finaliza con las conclusiones globales y un glosario de términos empleados en el trabajo.

La introducción contiene información importante sobre lo que implica elaborar un queso; se presenta una breve historia de los quesos en México; la diferenciación entre los mexicanos genuinos y los industrializados; la necesidad de revalorizarlos; el enfoque de cadena agroindustrial en la quesería; y finaliza con la metodología usada en la investigación.

La segunda parte del libro presenta el catálogo de los 31 quesos mexicanos genuinos. Si bien cada uno constituye un mundo por sí mismo, se puede apreciar que se trata de productos elaborados en territorios agrestes, algunos con alto grado de marginación y aislados de centros poblacionales, lo que paradójicamente ha contribuido a su conservación, con gran riqueza sensorial y atributos particulares, pero que también adolecen de formas de comercialización que estimulen el desarrollo de la actividad.

articulated with the markets. This work complements the theme begun by Cervantes, Villegas, Cesín and Espinoza for the rescue of genuine Mexican cheeses, and which is joined by other researchers from Universidad Autónoma Chapingo and Universidad Autónoma del Estado de México. In this case, in addition to reinforcing the cultural and symbolic importance of cheeses for their territories, a new vision is offered with the agrifood chains approach, from the productive point of view, in order to communicate their importance as promoters of development for the local economy.

The objective of this work was to strengthen the productive chains of genuine Mexican cheeses, as a starting point that allows proposing various development strategies, defending artisanal production, referring to their authenticity and genuineness, over others that are imitation and analogues, which enter the same markets, being cheaper, to compete and displace the local products.

The Atlas has an introductory part; the catalogue that includes information about the production territory of cheeses, their history, the actors involved in the chain and their relations, elaboration processes, aspects related to physicochemical quality, commercialization, support institutions, elements for a particular strategic analysis (FODA), and the main conclusions from the study of each cheese. It ends with the global conclusions and a glossary of terms used in the study.

The introduction has important information about what elaborating a cheese implies; a brief history of cheeses in México is presented; the differentiation between genuine and industrialized Mexican cheeses; the need to revalue them; the approach of agro-industrial chain in cheese production; and it ends with the methodology used in the research.

The second part of the book presents the catalogue of the 31 genuine Mexican cheeses. Although each one constitutes a world in and of itself, it can be appreciated that these are products that are elaborated in rural territories, some with a high degree of marginalization and isolated from population centers, a fact that has paradoxically contributed to their conservation, with great sensory wealth and particular attributes, but that also lack commercialization avenues to stimulate the development of the activity.

With regard to agrifood chains, some are so short that there are no intermediaries for the acquisition of

Con respecto a las cadenas agroalimentarias, algunas son tan cortas que no hay intermediarios para la adquisición de la leche ni para la venta del producto; otras, en cambio, pueden tener dos o tres eslabones. En general, se trata de pequeños productores; y los que tienen mayor participación en el mercado habitualmente hacen adopción tecnológica, aspecto que en algunos casos conlleva a la alteración de la naturaleza tradicional de los quesos (véase, como ejemplo, la ficha del queso crema de Chiapas).

Por otro lado, en las cadenas con relaciones fuertes entre los diferentes actores, la calidad de la materia prima es mayor, lo que influye en la calidad del producto, mientras que las relaciones negativas (como el caso del queso adobera de los Altos de Jalisco) son motivo de tensión y desconfianza, además de que existe una mayor propensión a la adulteración de la leche, en especial en la temporada seca, cuando el insumo escasea.

Son diversos los factores que influyen en el comportamiento de cada cadena. Los más recurrentes son la producción de queso en pequeña escala que limita la capacidad de negociación en el mercado; la escasa capacidad de cooperación y articulación dentro de los eslabones y entre ellos; la edad avanzada de los productores, ligada a la ausencia de relevo generacional para algunos quesos; estacionalidad e insuficiente abasto de leche en época de secas e, incluso, durante todo el año para algunas regiones productoras; y prácticas de ordeño deficientes que afectan la inocuidad de los quesos.

Todo esto, sumado a la competencia desleal de los quesos de imitación, producidos industrialmente e incluso con la adulteración en los procesos artesanales, genera un riesgo latente para que algunos de ellos, emblemáticos de sus territorios, desaparezcan.

Por otro lado, sus principales fortalezas y oportunidades son: la tradición quesera; el reconocimiento que tienen en cada región donde se producen; la existencia de recursos territoriales específicos que, junto con sus atributos de tipicidad y genuinidad, pueden detonar estrategias de desarrollo y promover la economía local; la existencia de programas locales alusivos a algunos quesos y la posibilidad de vinculación con eventos gastronómicos regionales.

La lectura del Atlas ofrece un panorama claro de la situación actual que enfrentan los quesos genuinos en México. Si bien hay algunos que han sido más trabajados que otros, la obra completa constituye un

milk or for the product's sale; others, in contrast, can have two or three links. In general, these are small producers; and those who have a greater participation in the market habitually adopt technology, an aspect that in some cases leads to the alteration of the traditional nature of the cheeses (see, for example, the entry about Chiapas cream cheese).

On the other hand, in chains with strong relationships between the different actors, the quality of the raw material is higher, influencing the quality of the product, while the negative relationships (as in the case of *adobera* cheese in the Jalisco Highlands) are a source of tension and mistrust, in addition to there being a greater propensity to milk adulteration, especially during dry season when the input is scarce.

There are diverse factors that influence the behavior of each chain. The most recurring are the cheese production of small-scale that limits the capacity for negotiation in the market; the scarce ability to cooperate and articulate among the links and between them; the advanced age of producers, linked to the absence of generational replacement for some cheeses; the seasonality and insufficient supply of milk during dry season and, even, throughout the year for some producing regions; and the deficient milking practices which affect the innocuousness of the cheeses.

All of this, in addition to the disloyal competition by imitation cheeses, produced industrially and even with adulteration within artisanal processes, generates a latent risk for some of them to disappear, even if they're emblematic in their territories.

On the other hand, their main strengths and opportunities are: the cheese tradition; the recognition they have in each region where they are produced; the existence of specific territorial resources which, together with their attributes of authenticity and genuineness, can trigger development strategies and promote the local economy; the existence of local programs that refer to certain cheeses and the possibility of connecting with regional gastronomic events.

Reading the Atlas offers a clear picture of the current situation that genuine cheeses face in México. Although there are some that have been studied more than others, the complete work constitutes a great effort to document the existing artisanal production. It is a "road opener" for future research where it would be advisable to analyze in depth the future of

gran esfuerzo por documentar la producción artesanal existente. Es un “abre caminos” para futuras investigaciones en las que convendría analizar a fondo sobre el futuro de los quesos mexicanos genuinos en una economía de libre mercado fuertemente competitiva.

- Fin de la versión en Español -

genuine Mexican cheeses in a free-market economy that is strongly competitive.

- End of the English version -
