

Le fromage Roquefort



Le Roquefort est un fromage français très connu. Il appartient à la catégorie des fromages "bleus". Il se produit de janvier à août . Son nom provient de la région de Roquefort-sur-Soulzon, dans le sud de la France, sur les versants du Massif Central (chaîne de montagnes centrale).

Το Roquefort είναι ένα πολύ γνωστό γαλλικό τυρί. Ανήκει στην κατηγορία των «μπλε» τυριών. Παράγεται από τον Ιανουάριο μέχρι τον Αύγουστο. Το όνομά του προέρχεται από την περιοχή Roquefort- sur-Soulzon, στη νότια Γαλλία, στις πλαγιές της Massif Central (κεντρικής οροσειράς).

Le lait, pour la fabrication de ce fromage, provient des brebis de la race des Lacaune et il n'est pas pasteurisé. Les moutons sont élevés dans la commune de Roquefort-sur-Soulzon. Les laiteries se trouvent dans la même région.

Το γάλα, για την παραγωγή αυτού του τυριού, προέρχεται από πρόβατα της φυλής των *Lacaune* και δεν είναι παστεριωμένο. Τα πρόβατα εκτρέφονται στην κοινότητα Roquefort-sur-Soulzon. Τα τυροκομεία βρίσκονται στην ίδια περιοχή.

Le fromage mûrit uniquement dans les grottes naturelles de cette région. Dans ces grottes, les conditions d'humidité, de ventilation, de température sont idéales pour la croissance de la moisissure du *Penicillium Roqueforti*, qui donne la couleur bleue au fromage.

Το τυρί ωριμάζει μόνο μέσα σε φυσικές σπηλιές αυτής της περιοχής. Στις σπηλιές αυτές, οι συνθήκες υγρασίας, εξαερισμού, θερμοκρασίας είναι ιδανικές για να αναπτυχθεί ο μύκητας *Penicillium Roqueforti*, που δίνει και το μπλε χρώμα στο τυρί.



La forme, c' est-à-dire la meule du roquefort, est ronde. Son diamètre est de 20 cm, sa hauteur de 9 cm et il pèse de 2,5 à 2,9 kg. C' est un fromage à pâte molle, compact, blanchâtre, avec des "veines" bleues et il a un minimum de graisse 52%. C'est du fromage salé.

Το σχήμα, δηλαδή το κεφάλι του τυριού Ροκφόρ, είναι στρογγυλό. Η διάμετρος του είναι 20cm, το ύψος του 9cm και ζυγίζει 2,5 έως 2,9 κιλά. Είναι ένα τυρί μαλακό, συμπαγές, υπόλευκο, με μπλε «φλέβες» και με λιγότερα λιπαρά 52% . Είναι αλμυρό τυρί.

Il accompagne toujours un très bon repas et s'accompagne d'un vin doux blanc ou rouge. De nos jours, presque 17.000 tonnes de Roquefort se produisent chaque jour.

Συνοδεύει πάντα ένα πολύ καλό γεύμα και συνοδεύεται από κρασί γλυκό λευκό ή κόκκινο. Στις μέρες μας, σχεδόν 17.000 τόνοι Roquefort παράγονται κάθε χρόνο.

Légendes autour du Roquefort

Légende 1.

Un petit berger tombe amoureux d'une bergère. Il voit la petite et belle bergère mais il oublie son casse-croûte au fond d'une grotte. Quelque temps plus tard, il le retrouve mais il est couvert de moisissures. Il le mange et il crie: " il est vraiment très savoureux".

Ένας μικρός βοσκός ερωτεύεται μια βοσκοπούλα. Βλέπει τη μικρή και όμορφη βοσκοπούλα αλλά ξεχνά το σνακ του στον πάτο μιας σπηλιάς. Λίγο καιρό αργότερα, το ξαναβρίσκει αλλά είναι καλυμμένο με μούχλα. Το τρώει και φωνάζει: «είναι πραγματικά πολύ νόστιμο».

Légende 2.



" Le fromage bleu aux plus grandes tables et à la table des Grands !"

Pline l'Ancien parle de l'existence d'un fromage bleu dans la région.

Louis XIV l'adorait.

Diderot le caractérise " le roi des fromages"

“Το μπλε τυρί στα μεγαλύτερα τραπέζια και στο τραπέζι των Μεγάλων!”

Ο Πλίνιος ο Πρεσβύτερος μιλά για την ύπαρξη μπλε τυριού στην περιοχή.

Ο Λουδοβίκος ο 14' το λάτρευε.

Ο Ντιντερό τον χαρακτηρίζει «ο βασιλιά των τυριών»

L' histoire



À partir de 1070 le roquefort se réfère dans le Cartulaire de l'abbaye de Conques. Από το 1070 το ροκφόρ αναφέρεται στα Αρχεία του abbaye de Conques.

Au début du XVème siècle, le roi Charles VI concède aux habitants du village, par privilège royal, l'exclusivité du fromage de roquefort.

Στις αρχές του 15ου αιώνα, ο βασιλιάς Κάρολος ΣΤ' παραχωρεί στους κατοίκους του χωριού, με βασιλικό προνόμιο, την αποκλειστικότητα του τυριού Ροκφόρ.

En 1666, le Parlement de Toulouse confirme à nouveau ce privilège. En 1925, le Roquefort est le premier fromage à obtenir une Appellation

d'Or et en 1996 il obtient l'*Appellation d'Origine Contrôlée* qui garantit la provenance du produit.

Το 1666, το Κοινοβούλιο της Τουλούζης επιβεβαιώνει εκ νέου αυτό προνόμιο. Το 1925, το Roquefort είναι το πρώτο τυρί που παίρνει την *Ονομασία Προέλευσης* και το 1996 λαμβάνει την *Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης*, που διασφαλίζει την προέλευση του προϊόντος.

Τζαϊλέα Αριστέα Β4'

Sitographie:

<https://www.cheeselovers.gr/tyria-tou-kosμου/cheese/94-roquefort>

<https://www.millau-viaduc-tourisme.fr/top-10/caves-de-roquefort/visiter-les-caves-de-roquefort>