

**Zeitschrift:** Panorama suizo : revista para los Suizos en el extranjero  
**Herausgeber:** Organización de los Suizos en el extranjero  
**Band:** 37 (2010)  
**Heft:** 3

**Artikel:** Pastores modernos : retrato de los "armailli" del siglo XXI  
**Autor:** Wey, Alain  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-908258>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 01.04.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## Retrato de los «armailli» del siglo XXI

Los queseros y los pastores de montaña se han modernizado y la cultura de los «armailli» sigue viva en los pastos alpinos y no sólo en los museos. Encuentro con el «armailli» Michel-Joseph Braillard. Por Alain Wey

¿Quiénes son los «armaillis» y los «Senn» (en dialecto suizo alemán) actuales? Queseros de pastos alpinos, pastores, cuidadores de ganado, ordeñadores, los representantes folclóricos de Suiza por excelencia\* podrían haber desaparecido calladamente en los años 70 si la juventud alternativa de las ciudades no hubiera pasado a engrosar sus filas. A la historia del queso de los pastos alpinos le quedan aún muchos decenios. El «armailli» Michel-Joseph Braillard relata una epopeya milenaria.

«La feria suiza de la agricultura, la Olma de San Gall, refleja en cierta medida toda la Suiza del moderno pastoreo, enormemente modernizada. La ley de ordenamiento territorial permitió construir caminos de acceso a los pastos alpinos. Los «armaillis» han cambiado mucho y hoy casi todos tienen un vehículo todo terreno. En los pastos alpinos más escarpados hay teleféricos, incluso monorraíles. En nuestros Alpes suizos se trabaja desde hace unos 1000 años, y fueron los monjes quienes aportaron su saber hacer para fabricar el caseus helveticus, el queso curado que hizo tan famosa a Suiza». En la conversación con Michel-Joseph Braillard abundan las historias y las anécdotas. «Desde que las travesías del Atlántico se popularizaron en el siglo XVI, el queso Gruyère vivió su primer boom, por ser tan rico en proteínas y de fácil conservación. Pero la historia se remonta mucho más atrás: cerca de Berna hay un lugar llamado Chäs u Brot, nombre que data de 1339, cuando los suizos alemanes se dirigían a Laupen para luchar contra la nobleza de la Alta Borgoña y en esa localidad les ofrecían queso y pan.»

En los siglos XVI, XVII y XVIII, Suiza vivió un periodo de cierta prosperidad gracias al queso, la denominada era de los barones del queso, cuando miles de ruedas de queso se vendían cada año en el mercado de Lyon. La Edad de Oro acabó en el siglo XIX. Y en los años 70 del siglo XX, los movimientos de vuelta a la naturaleza y la demanda de pro-

ductos regionales y quesos de pastos alpinos de fabricación tradicional generaron un relevo generacional de la población «armailli», con la incorporación de jóvenes alternativos urbanos que aprendían las técnicas de la fabricación del queso en escuelas agrícolas. Actualmente, un sitio Internet, [www.zalp.ch](http://www.zalp.ch), contiene toda una serie de consejos para los «armaillis» y una bolsa de empleo.

Según M. Braillard, el auge de los «armaillis» está también vinculado a la reagrupación de los pastos y la modernización del material y las instalaciones, como en el caso del valle del Simme, en Berna. «Pienso que con el aumento de la demanda de productos regionales, ha renacido una cierta prosperidad de la agricultura de montaña que durará varios decenios. L'Etivaz du Pays-d'En Haut (también un Gruyère) es un buen ejemplo del

auge de la quesería tradicional. Este queso es el primer producto inscrito en el Registro suizo de denominación de origen protegida (AOC), y en L'Etivaz se trabaja únicamente con unas 60 calderas de elaboración de queso.» En cuanto a los «armaillis», puede decirse que son auténticamente internacionales, ya que los auxiliares de las queserías provienen de países tan dispares como Polonia, Kosovo, Paraguay y Libia.

El «armailli» desempeña asimismo una nueva función como protector de la naturaleza. «Es el vínculo entre el cielo y la tierra. Hay que conservar esta magia. El queso es como una buena botella de vino, como un Clos de Vougeot o un château Pétrus. Se cata con respeto.» Efectivamente, la situación de los prados y lo que pastan las vacas o las cabras tiene una repercusión directa sobre el queso. También el humo del fuego de leña bajo la caldera da un cierto sabor al queso. Y «a veces, la depresión atmosférica puede meter al diablo en la caldera...»

\* Los «armaillis» llevan trajes regionales tradicionales sobre todo en Appenzell, Toggenbourg, Emmental y en Gruyère

[www.olma-messen.ch](http://www.olma-messen.ch)

[www.zalp.ch](http://www.zalp.ch)

[www.alporama.ch](http://www.alporama.ch)

### EL «ARMAILLI» AVENTURERO

En los Prealpes friburgueses, el «armailli» Michel-Joseph Braillard, de 66 años, empezó a realizar todas las tareas propias de la vida en los Alpes a los 5 años. Procedente de una familia de ganaderos desde hace cuatro siglos, se formó en la escuela de agricultura, se dedicó a la compra-venta de terneros entre la Suiza alemana y la francesa, fue jefe de caballerizas de un gran picadero de Ginebra, después, profesor de equitación en St-Moritz (GR). Trabajó en la división de experimentación del cruce de ganado en la Escuela Politécnica de Zúrich y después en el Hospital Veterinario (Tierspital) también de Zúrich, como técnico de pro-



ducción animal. Visitó criaderos en Canadá, estudió en Newcastle, Inglaterra, y con el tiempo se fue convirtiendo en un excelente conocedor del ganado. Durante doce años se dedicó a las vacas de cría en Zollikon, donde producía de forma natural la carne conocida por Natura-Beef». Después crió ganado en un pasto alpino de Moléson (FR), y en 1985 emigró a la República Dominicana,

donde uno «está todo el año en los prados». Allí se hizo cargo en 1998 de un rebaño de 400 ovejas, y montó una lechería-quesería. De regreso a Suiza en 2005, trabajó en el Alto Valais, en los Grisones y en el Pays d'En Haut (VD). Actualmente vive en Gruyère, en La Chetta, con un rebaño de cabras, y añade a la pasta de queso hierbas aromáticas alpinas. «He conocido a una recolectadora, mi pareja, y de ahí ha surgido un queso, Le liberta. Mientras esté bien de salud, quiero seguir sabiendo a los pastos alpinos.»

L'armailli aventurier (en francés), Michel-Joseph Braillard, Editorial de l'Aire, 2010.