

GANADORA DEL MEJOR QUESO EN AMÉRICA ES OVALLINA

«El chileno se asusta un poco con los sabores muy fuertes»

Yasna Molina estuvo ayer en Santiago mostrando el premio y su emprendimiento, Caprinos Villaseca, en la cima de la producción quesera a nivel americano.

Gracias a la talentosa productora caprina de Ovalle, Yasna Molina, Chile ganó medalla de oro. Sí, en la Copa América del Queso que se realizó del 9 al 11 de agosto en la ciudad de Cayambe, Ecuador. Y ayer, con el premio y el reconocimiento internacional, fue recibida en Santiago por el ministro de Agricultura, Esteban Valenzuela.

«Nos invitó para que le mostráramos nuestros premios y presentarle la Copa América del Queso, pues regresamos con el máximo galardón que se entrega. Lo probó y estaba muy contento de que representáramos a Chile», dice la ganadora.

El queso es azul -algunas tonalidades- y de leche de cabra, cuenta. Es la segunda vez que va al certamen, logrando el año pasado medallas de oro y bronce, «pero postulamos a leches especiales. Y este año participamos en la categoría leche con hongos», agrega.

Explica que el queso Anqas tiene una maduración de sesenta días y que se prepararon cerca de tres meses para hacer realidad este viaje y llegar con sus productos.

«El año pasado no fuimos físicamente, sino que



Yasna partió aprendiendo en talleres y después logró que la aceptaran en el programa Transforma Caprino, de Corfo, «así que participé en todos estos talleres queseros, que vinieron a cambiarnos la vida...».

El reconocimiento obtenido refleja el potencial de la Agricultura Familiar Campesina e Indígena en Chile, y la capacidad de sus emprendedores para competir con éxito en el escenario internacional.

enviamos los quesos, gracias a la Universidad de Chile, al Centro Experimental Las Cardas, quienes nos ayudaron a que llegáramos con los productos a Ecuador».

El premio no es en dinero, «pero te das a conocer, pues testean tus quesos con jueces internacionales y, además, quedas como en un ranking de productos en Latinoamérica, por lo que es un tremendo trampolín para llegar a nuevos mercados y clientes», afirma.

El producto lo vende hace cuatro años, aunque reconoce que con el tiempo han ido mejorando la receta.

«En realidad, adaptándolo al paladar más nacional, porque el chileno se asusta un poco con los sabores muy fuertes, y como es de leche de cabra, es un queso que tiene más personalidad, los aromas son más intensos y se trabaja con leche cruda,



■ Ayer, con el premio y el reconocimiento internacional, fue recibida en Santiago por el ministro de Agricultura, Esteban Valenzuela.

por lo mismo que tiene una maduración de dos meses».

Yasna viene de familia caprina, de tradición criancera, «pues mis padres tenían vacas, cabras, mis abuelos lo mismo, entonces tenemos el tema criancero en la sangre. Sin embargo, con mi esposo llevamos este negocio y la producción de queso a otro nivel, proyectándolo a otro cliente, entregándole un valor agregado al producto para llegar a nuevos mercados y mejorar los precios...».

Pese al reconocimiento, dice que todavía son una microempresa familiar y que les ha costado por la sequía, por el tema del agua, los pastos y que tener la materia prima es cara, «pero aun así se pueden hacer cosas de buen nivel. Hoy tenemos resolución sanitaria, pagamos patente comercial y, además, tenemos registro Sernatur, por que hacemos turismo rural».