



Invitan a participar en Concurso Nacional de Quesos a realizarse en el Inia Remehue de Osorno

AGRO. La actividad será el 26 y 27 de septiembre e incluye charlas, un feria y el certamen. El plazo para inscribirse vence hoy. Pueden participar productores que elaboran con leche de vaca, de cabra y de oveja de todo Chile.

Crónica El Austral
cronica@australosorno.cl

Una invitación a participar en el Concurso Nacional de Quesos La Quesería 2024, a desarrollarse en el marco de la feria sensorial de quesos artesanos y quesos de autor, que se llevará a cabo en el Inia Remehue de Osorno el 26 y 27 de septiembre de 2024, realizó el investigador de la entidad, Ignacio Subiabre.

“Hemos invitado durante todo este mes, junto a Colectivo Fermento y Fermentos del Sur, a los miembros de nuestro Grupo de Extensión Tecnológica (GET) Quesero, así como a productores de quesos elaborados con leche de vaca, de cabra y de oveja de todo Chile, para que vengan a participar del concurso, así como a exponer sus productos en la feria sensorial de quesos artesanos y quesos de autor que estamos organizando con el apoyo de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA)”, explicó.

El especialista resaltó que las inscripciones para el concurso cierra hoy (viernes 13) y deben realizarse a través de la página web www.concursolaqueseria.cl.



EL JURADO DEL CONCURSO ESTÁ CONFORMADO POR EXPERTOS EN EL TEMA.

Junto con ello, agradeció al jurado del certamen, que estará compuesto por Gabriela Lans, técnica en lechería y asesora experta en quesería artesanal; Carlos Peralta, socio fundador de “Los Quesos de Chile”; Paola Lama, ingeniera en Alimentos y líder en innovación láctea; Daniel Jankelovich, ingeniero civil; Fernando Mayora, técnico superior en Lechería y juez internacional de

quesos; Carolina Contreras, arquitecto y fundadora de Colectivo Fermento; Nicolás Pizarro, doctor en Ciencias e investigador de Inia; y Lucía De La Fuente, ingeniero en Alimentos y académica de la Universidad de Los Lagos.

PROGRAMA
El 26 de septiembre, el jurado realizará la evaluación de las categorías Chanco o Manteco-

“Para que vengan a participar del concurso, así como a exponer sus productos en la feria sensorial de quesos artesanos y quesos de autor que estamos organizando con el apoyo de FIA”.

Ignacio Subiabre
investigador de Inia

so joven y maduro; quesos con leche de cabra fresco y maduro; y durante la tarde las categorías suave y de autor.

El 27 de septiembre se realizará la feria sensorial de quesos artesanos y quesos de autor, que considera la participación de autoridades de Inia y FIA y una charla técnica de la especialista uruguaya, Gabriela Lans, a las 10 de la mañana; y a las 11 horas, un conversatorio sobre quesos con identidad. A las 12 horas se dará inicio a la feria sensorial de quesos, en la que los productores interesados darán a degustar y vender sus productos.

A las 15.30 horas se darán a conocer las conclusiones del conversatorio y se realizará la premiación del concurso nacional de quesos por categoría.