

En Osorno se realizará Concurso Nacional de Quesos La Quesería 2024

El Centro Regional de Investigación INIA Remehue, en Osorno, será el escenario del Concurso Nacional de Quesos La Quesería 2024, que se celebrará los días 26 y 27 de septiembre. Este destacado certamen se realizará en el marco de la feria sensorial de quesos artesanos y de autor, una plataforma donde productores de todo Chile podrán exhibir y degustar sus creaciones.

El investigador de INIA, Ignacio Subiabre, anunció que el evento es organizado en colaboración con Colectivo Fermento y Fermentos del Sur, contando además con el apoyo de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA).

Esta actividad cuenta con el apoyo de FIA y es organizada por INIA Remehue, junto a Colectivo Fermento y Fermentos del Sur.

“Hemos convocado a productores de quesos elaborados con leche de vaca, cabra y oveja de todo el país para que participen en esta feria única, donde los asistentes podrán disfrutar de quesos artesanales y de autor de alta calidad”, destacó Subiabre.

El 26 de septiembre, el jurado, compuesto por expertos nacionales



e internacionales, evaluará las distintas categorías de quesos. Durante la mañana se analizarán los quesos Chanco o Mantecoso, en sus versiones joven y maduro, así como los quesos frescos y maduros de leche de cabra. En la tarde, se evaluarán las categorías de quesos suaves y quesos de au-

tor. Entre los miembros del jurado se encuentran reconocidos especialistas como Gabriela Lans, asesora en quesería artesanal; Carlos Peralta, fundador de “Los Quesos de Chile”; y Paola Lama, líder en innovación láctea. También participan Nicolás Pizarro, investiga-

dor de INIA, y Lucía De La Fuente, académica de la Universidad de Los Lagos, entre otros destacados jueces.

FERIA SENSORIAL

El 27 de septiembre, se abrirán las puertas de la feria sensorial de quesos artesanos y de autor, donde los productores podrán ofrecer degustaciones y venta de sus productos.

El evento comenzará a las 10:00 de la mañana con una charla técnica a cargo de Gabriela Lans, seguida de un conversatorio sobre quesos con identidad, programado para las 11:00 horas.

La jornada culminará a las 15:30 horas con la premiación de los ganadores del Concurso Nacional de Quesos por categoría, y la presentación de las conclusiones del conversatorio, consolidando este evento como un espacio de encuentro para la innovación y la calidad en la producción quesera chilena.