



El queso azul del valle del Limarí que conquistó América

YASNA MOLINA ES UNA CAPRINOCULTORA DE UN SECTOR RURAL DE LA REGIÓN DE COQUIMBO QUE GANÓ UN CONCURSO INTERNACIONAL CON SU QUESO DE LECHE DE CABRA, Y SE PREPARA PARA LLEVARLO AL REINO UNIDO PARA PARTICIPAR EN EL WORLD CHEESE AWARD QUE SE REALIZARÁ EN NOVIEMBRE.

POR Pierina Cavalli

- Cierra los ojos, respira, imagina un lugar en donde tú estés a salvo, un lugar feliz, tranquilo. Un lugar donde te sientas cómoda y en el que quieras estar y vivir —fue lo que le dijo la psicóloga a la que derivaron a Yasna Molina (45 años) cuando comenzó a tener crisis de pánico.

Yasna Molina, ingeniera comercial, trabajaba en 2014 en Calama en el rubro minero, donde tenía horarios extensos y debía afrontar condiciones de terreno y clima adversos. “Es un trabajo donde pierdes cierta calidad de vida, que se compensa con la

retribución económica. Pero tantos años, a mí me pasó la cuenta. Se deterioró mi salud. ¿Has visto a las gallinas que de repente se asustan y corren despavoridas a cualquier lado y como que no se frenan, chocan con lo que se les cruza? Yo estaba igual. Y pensaba, ¿pero qué puedo hacer?”

El primer médico que visitó le dijo: “Tú tienes dos alternativas: la primera es cambiar de estilo de vida. La segunda, seguir igual”. Pero ella sabía que no iba a ser fácil seguir la primera opción, porque es trabajajólica y ya llevaba un ritmo de vida en el que parar era muy difícil.



Con el corazón latiendo a mil, mientras pensaba que le estaba dando un infarto, recordó las palabras de la psicóloga. “Llegué a mi lugar feliz y fue tan mágico, tan genial. Era el mismo lugar en el río donde yo llevaba a las cabras a tomar agua cuando pequeña. Me vi con todas las cabras alrededor, un montón de vacas mirándome. Este era mi lugar feliz, el lugar de donde yo había escapado hace tantos años por buscar una vida mejor. El lugar del que había renegado, el que no quería, del cual no quería vivir; ese era mi lugar feliz. Fue como una catarsis, lloré mucho rato”.

Yasna Molina hizo caso a la opción que le había propuesto el médico. Junto a Carlos Olivares tomaron todas sus pertenencias, incluyendo sus perros, y en menos de una semana ya estaban en el lugar feliz de Yasna Molina: a orillas del río Limarí, en la región de Coquimbo, específicamente en la localidad de Villaseca, a 8 kilómetros de Ovalle.

Ahí comenzó una nueva vida: tomó el negocio de sus padres, empezó a fabricar quesos, formó Caprinos Villaseca (@caprinosvillaseca en Instagram) y logró ser reconocida por su trabajo.

A comienzos de agosto, por segundo año consecutivo, obtuvo un galardón, esta vez el máximo, en la Copa América del Queso, en la ciudad de Cayambe, en los Andes ecuatorianos, distinción que la posiciona en las grandes ligas de la elaboración de quesos a nivel internacional. El premio lo obtuvo por un queso que bautizó como Anqas -azul en el idioma cacán del pueblo diaguita- y que superó a más de un centenar de exponentes de México, Argentina, Perú, Colombia o Bolivia.

EL INICIO

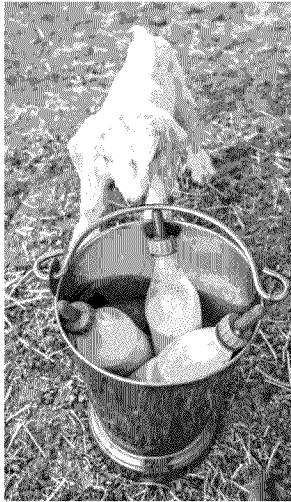
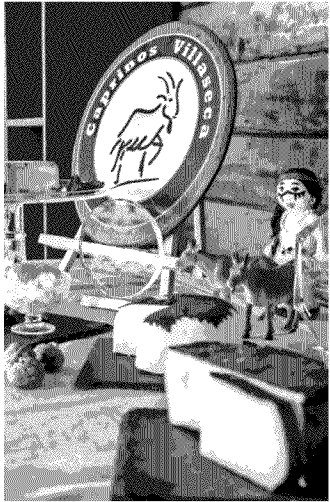
Durante toda su vida, la madre de Yasna Molina se dedicó a vender sus quesos blancos y leche de cabra que repartía en un pequeño furgón entre los vecinos de Río Hurtado, una comuna en la zona precordillerana de la provincia de Limarí. “La gente acá es muy tradicional; le gusta el queso blanco, sencillo”. Pero el sueño de su hija ingeniera comercial era darle un valor agregado a su producto y que sus quesos salieran del Limarí.

Con ese recuerdo en mente, Yasna Molina comenzó a pensar cómo podía encontrar un nuevo camino. “¿Quiénes son los mejores del mundo en quesos? Los franceses. ¿Qué han hecho? ¿Cómo lo han hecho?”. Eran algunas de las preguntas que se hizo. Sus referentes fueron los franceses de pequeñas campañas donde tienen su propio manejo de ganado, entre 50 y 60 cabras. “Venden quesos de distintos tipos con materias primas del lugar y hacen turismo rural. Los fines de semana reciben gente para mostrarles su campo, sus cabras y su proceso de fabricación, y ahí mismo venden sus quesos. Eso es lo que vamos a hacer”, dice Yasna Molina.

Su primer paso fue contactar a un agente especialista en quesos. Buscó talleres, y llegó al Colectivo Fermento (@colectivofermento), donde le enseñaron las cuatro recetas básicas: queso azul, un Stilton inglés; queso feta; queso tomme, hecho de pasta semicocida, y un camembert.

“Esas cuatro recetas me bastaron para decir que esto me encanta. Me relaja estar trabajando con la leche, las manos en el suero; me gusta sentir la cuajada, sentir lo que estoy preparando”, recuerda Molina.

“¿Quién te va a comprar ese queso, hija? Si huele tan raro”, le



Yasna Molina, junto a su familia, realiza visitas guiadas a colegios, familias, turistas que deseen conocer el proceso de fabricación del queso. Próximamente, abrirán un restaurante con comida tradicional de la zona.

dijo su madre cuando vio lo que estaba haciendo.

Pero Yasna, antes de buscar a sus clientes, invirtió en resolución sanitaria y en una sala quesera. Comenzó a crear sus propios quesos: queso feta en oliva o aceite de nuez, ricota de leche de cabra, azul de cabra, queso madurado en vino, entre otras 12 recetas.

LA INFANCIA

Río Hurtado es un territorio rural. Su economía se basa en la agricultura familiar campesina y la crianza del ganado caprino. Actualmente, la comuna es considerada como la capital nacional de la paleontología, debido a que en el Monumento Natural Pichasca se descubrieron los primeros restos fósiles de dinosaurio.

La familia de Yasna Molina es oriunda de ese sector. Sus padres, abuelos y bisabuelos siempre se dedicaron a la cría de ganado, principalmente caprino, llegando a tener más de mil quinientas cabras.

Yasna Molina es la mayor de cuatro hermanos, y a pesar de que nació en Calama, a los 5 años volvió junto a sus padres a la zona de Ovalle. “Yo a los 8 años era la pastora oficial de la familia, de cabras, vacas, ovejas, de todo el grupo de animalitos que teníamos; además de niñera de mis hermanos”.

En esa época no había agua potable en el pueblo, por lo que se tenía que llevar a los animales a tomar agua al río. “Ese era mi horario más fantástico y fabuloso del día, porque yo pasaba en el río jugando y llevando a los animales a tomar agua. Entonces, era como entre juego y trabajo”. Cuando Yasna Molina y su esposo volvieron a la zona les tocó la época más difícil de la sequía, entre el 2014 y 2015. “Era una cosa muy extrema, no había agua para la bebida de animales. Todo lo que habíamos cultivado con mis papás desde mi infancia hasta ese año se secó; las praderas de alfalfa también, se secó todo. Llegar a este panorama fue empezar todo de cero”.

En esta zona semiárida, la gente ya está acostumbrada a las sequías, pero quienes han tenido la mayor capacidad de adaptación son las cabras. “Son animales fabulosos. Estoy segura de que si hay una extinción, una cabra sería capaz de mutar y sobrevivir”, sonríe Yasna con orgullo.

EL DESCUBRIMIENTO

Lo único que Yasna Molina quería era que especialistas en quesos, *sommeliers*, gente experta en degustación, le dijeran si sus quesos eran buenos o no. Así, llegó a Pascual Ibáñez (@pascualibanez), *sommelier* español radicado en La Serena, que un día a través de un concurso en su Instagram conoció los quesos de Yasna. Por primera vez tuvo un *feedback* profesional. “¿Sabes qué? Estos quesos son buenos; mira este queso, pruébalo con un chardonnay, o este con un vino dulce, este otro con un espumante”, le dijo el experto.

En paralelo, en 2022, FIA (Fundación para la Innovación Agraria), del Ministerio de Agricultura, distinguió a Yasna Molina con

el Premio Nacional a la Mujer Agroinnovadora. Pero a ella le faltaba aún más retroalimentación sobre cómo eran sus quesos.

Las catas sensoriales son muy caras de contratar, pero encontró una solución: mandar sus productos a Ecuador a la Copa Améri- ca del Queso, que se realiza cada año y donde compiten piezas de diversos países como Argentina, México, Colombia, Perú y Ecuador. Así, un jurado experto analizaría sus productos. El 2023, después de pasar las dificultades del envío, sus quesos llegaron a Ecuador, donde se realizó el certamen y ganó el primer lugar en la categoría leches especiales, con su Cabrita Malpaso, queso de cabra macerado en pisco del mismo nombre.

“Fue una gran sorpresa”, menciona. Por eso, este año, volvió al concurso. Pero esta vez fue ella quien llevó sus quesos a Ecuador personalmente. Y esta cábala le dio el triunfo: su producto Anqas Villaseca consiguió el premio al Mejor Queso de América.

“Esta variedad que presenté destaca por tener 60 días de maduración, con mohos de propio cultivo e identidad, gracias a los ingredientes y el terruño”, explica Molina.

Aunque Yasna no se conforma. Sus quesos ya están en el Reino Unido para participar de un reconocimiento mundial en el World

Cheese Award en noviembre.

Pero lo que más busca es activar el turismo rural: para ella, educar y mostrar el patrimonio de su zona es primordial. “Queremos que la gente venga a nuestro valle a conocer donde fabricamos el queso. Mostrarles nuestras cabras, que vengan a degustar y a conocer esta zona de la región que tiene tanto que ofrecer”.

LA SABIDURÍA

Las cabras que Yasna Molina y su familia han criado son las criollas, una raza que lleva siglos adaptándose al terreno del valle del Limarí. Se caracteriza por su gran adaptación a las restriccio-

nes alimentarias. No se destina a la producción lechera, su leche es la mejor para hacer quesos por su alta concentración de grasa, según la ingeniera comercial. “Nosotros estamos rescatando a esta cabrita, ya que tiene la capacidad de encontrar agua. Sabe que en los cerros si empuja un cactus, aunque se clave, va a quebrarlo y va a tomar el agua que tiene dentro. Nos favorece que ya está adaptada, no como las que traen de afuera, como la *toggenburger* o la *saanen*, que son netamente productoras de leche”, cuenta.

Son tan sabias las cabras que le preguntó a su abuela qué hacer con una que estaba enferma. “Hija, ábrale la puerta del corral y más allacito hay varias plantitas que le van a servir. Ella sabe lo que va a necesitar”. Hizo lo que su abuela le había sugerido y se quedó mirando a la cabra sin quitarle los ojos de encima. Esta empezó a caminar y a caminar, hasta que se detiene frente a un sauce y se come una rama que estaba en el suelo. Pensó, ¿por qué un sauce? Averiguando, lo supo: la corteza del sauce es la base de la aspirina.

En esta zona la gente ya está acostumbrada a las sequías, las cabras han tenido la mayor capacidad de adaptación. “Estoy segura de que si hay una extinción, una cabra sería capaz de mutar y sobrevivir”, sonríe Yasna con orgullo. ■



Yasna Molina con el premio.