

## reportaje

La zona enfrenta grandes desafíos, pero también presenta un alto potencial de desarrollo para su producción

# El auge de los quesos artesanos y su potencial impacto positivo para el sur

PAULA RIQUELME BARRIENTOS

Con el auge de los quesos artesanos y de autor, la zona sur de Chile se perfila como un actor clave en la producción de lácteos diferenciados. En la reciente feria sensorial de quesos y el concurso La Quesería 2024 en INIA Remehue destacaron tanto los avances como los desafíos del sector. La apuesta por la calidad y la innovación es el camino para su consolidación en el mercado nacional e internacional.

La industria de los quesos artesanos en Chile ha crecido exponencialmente en los últimos años, particularmente en la zona sur, donde pequeños productores, apoyados por iniciativas como las del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) Fermentos del Sur y Colectivo Fermento, buscan posicionar sus productos en un mercado de alto valor agregado. Sin embargo, el desafío de diferenciarse en un entorno global competitivo sigue siendo significativo.

Alejandro Thomas, fromelier y juez internacional, destacó que: "el queso artesano no solo es un producto elaborado a mano, sino que sigue un protocolo de producción estrictamente controlado", lo que garantiza su calidad superior. En esta línea, productos como los quesos de autor, que no siguen recetas preestablecidas, han logrado captar la atención de los consumidores. "Chile tiene una oportunidad única de agregar valor a través de la producción de quesos artesanos de autor", añade Thomas.

Aunque el mercado se ha centrado principalmente en quesos como el Mantecoso y el Chanco, existe un creciente interés por variedades más sofisticadas. El INIA, junto a la Funda-



ción para la Innovación Agraria (FIA), ha desarrollado varios prototipos de quesos maduros de alta calidad, generando alternativas innovadoras que están disponibles para los productores locales.

Ignacio Subiabre, investigador de INIA, resalta que "los productores de la Región de Los Lagos y Los Ríos, organizados en grupos de extensión tecnológica, ya están aplicando estas nuevas recetas con resultados prometedores".

A pesar de estos avances, los productores enfrentan barreras como la limitada capacidad técnica y la falta de visibilidad en mercados internacionales. El INIA ha sido clave en la capacitación y asesoría para ayudar a superar estos obstáculos, promoviendo el uso de ingredientes locales y técnicas innovado-

En la reciente feria sensorial de quesos y el concurso La Quesería 2024 en INIA Remehue se evaluaron más de 70 muestras por un jurado especializado.

ras.

## EVALUACIÓN

Más de 70 muestras fueron evaluadas por un jurado especializado en esta primera edición del concurso, que incluyó seis categorías: Mantecoso-Chanco Joven, Mantecoso-Chanco Maduro, Cabra Joven, Cabra Maduro, Queso Blando y Especial de Autor.

Este certamen no solo destacó la calidad de los productos, sino que también sirvió para fomentar un diálogo entre productores y expertos, fortaleciendo la red de colaboración en el sector. Además, se enfatizó el desarrollo de nuevas infraestructuras, como la Planta de Innovación Alimentaria en Osorno, financiada por el Ministerio de Ciencia, lo que refuerza las posibilidades de crecimiento de esta industria en la región.

## GANADORES POR CATEGORÍA

En la categoría Mantecoso-Chanco Joven, el primer lugar fue para Quesos Renaioco, de la productora Olivia Faúndez de La Araucanía; el segundo lugar fue para Fundo Centinela del productor Raúl Cavierres de Osorno, y el tercer lugar para el Liceo Agrotec de La Unión.

En la categoría Mantecoso-Chanco Maduro, el primer lugar fue nuevamente para Quesos Renaioco de Olivia Faúndez; el segundo lugar lo obtuvo Quilacoja del productor Jorge Licandeo de Río Negro, y el tercer lugar fue para Quesos Don Benedicto de Karin Sturm, también de Río Negro.

En la categoría Cabra Joven, el primer lugar lo alcanzó Caprinos Villaseca, de la productora Yasna Molina, en Ovalle, Región de Coquimbo; el segundo lugar fue para Herencia de Campo, del productor Juan Nicolás Fuentes, en Marchigüe, Región de O'Higgins, y el tercer lugar para D'Cabra, de Paulina Retamal, en Frutillar.

En la categoría Cabra Maduro, el primer lugar fue para Lácteos Manquelaf de Fredy Quilaqueo Catruiquil, de Los Ríos; el segundo lugar para Herencia de Campo, del productor Juan Nicolás Fuentes, en la Región de O'Higgins, y el tercer lugar fue para La Cabresa de Oscar Torrealba, en Chillán.

En la categoría Queso Blando, el primer lugar fue para Quesos Quiman, de la productora Lorna Tamayo, en Futrono; el segundo lugar lo obtuvo Lácteos Cahuelche, de la productora Melanie Siegel, en Ancud, y el tercer lugar fue para Cabritalegre, de Lorena Mardones, en Placilla, Región de O'Higgins. Finalmente, en la categoría Especial de Autor, el primer lugar fue para Fundación Mondion de la productora Denisse Escobar, en Victoria, el segundo lugar lo alcanzó Chilozabal de Rafael Marián, en Ancud, y el tercer lugar fue para Quesería Doña Rina de Roberto Urivi, en Casablanca, Región de Valparaíso.