



El Fromelier: una vida dedicada a la tecnificación y democratización del queso en Chile

A menudo, la convicción suele ser el motor que impulsa la materialización de las ideas. Pero, además de los valores y el sentido pegado a la consecuencia emocional y ma-

terial, en un mercado que ha perdido la lealtad hacia los principios ambientales, aquellos profesionales que se erigen con coherencia y determinación suelen ser los que, de manera signi-

ficativa, son capaces de educar y, desde esa vereda, cambiar paulatinamente las tendencias nocivas. Así, construyen escenarios sustentables, resguardan los valores patrimoniales y aportan al mercado de manera humana. Son esas personas las que pueden cambiar el mundo desde su oficio, profesión o quehacer.

Más allá de ser un destacado fromelier, Alejandro Thomas ha dedicado su vida a la tecnificación del queso artesano en Chile, desde la ciencia hasta la democratización y difusión cultural del producto, entendiéndolo como un baluarte del patrimonio alimentario, un nexo entre las comunidades y una pieza fundamental para el desarrollo social de los territorios donde se produce. Desde su perspectiva, el queso es un embajador del relato que representan las costumbres tradicionales chilenas. Sin embargo, su trabajo enaltece sus características desde el estudio, logrando productos sublimes en forma y eclécticos en fondo y sentido.

A los atributos de su labor en Herencia de Campo se suman la estandarización, el madurado y las técnicas de afinado inspiradas en su experiencia internacional, que ha puesto al servicio de la identidad y esencia del queso chileno. Alejandro, primer chileno

en ser jurado del prestigioso World Cheese Awards en su versión 2024-2025, vive la vida con pasión y con la intensidad propia del queso que manufactura.

ARTESANO Y ARTESANAL

Desde la mirada de aquellos agentes de cambio, precursores del desarrollo culinario y guardianes del paisaje y del patrimonio, es fundamental comprender lo que Alejandro propone al diferenciar el proceso de un queso artesano del de uno artesanal, señalando lo siguiente:

Queso artesanal: Se refiere a quesos elaborados con técnicas antiguas, transmitidas de generación en generación, pero sin control de parámetros ni uso de tecnología moderna o equipos avanzados. Estos quesos suelen ser rústicos, de producción limitada y hechos sin atención detallada a la consistencia o trazabilidad. Aunque representan tradiciones populares, no siempre garantizan una calidad uniforme ni cumplen con los estándares de seguridad alimentaria.

Queso artesano: Son productos de alta calidad, elaborados generalmente con leche de ordeña propia o con gran trazabilidad, ordeñada a no más de una hora de distancia del lugar de pro-



Por Jaime Jiménez, de Mendoza Dir. Área Turismo y Gastronomía IP-CFT Santo Tomás Sede Rancagua. Presidente de ASEGM O'Higgins.

cesamiento. Los quesos artesanos combinan técnicas tradicionales con control preciso de parámetros y, en algunos casos, herramientas modernas para garantizar consistencia, seguridad y excelencia en el producto final. Representan el patrimonio gastronómico de un lugar, destacando la identidad del territorio y el vínculo directo con el productor.

La innovación suele tener inspiración tradicional; los saberes ancestrales son el combustible de la tendencia y, en esa dinámica, el queso artesano se origina, vive y se proyecta de manera trazable e inocua, con estudio asociado y respeto del patrimonio.

Consumirlo es reciclar el legado patrimonial una y otra vez.

HERENCIA DE CAMPO: UNA TRADICIÓN CON IDENTIDAD

Herencia de Campo es la marca que Juan Fuentes (socio de Alejandro) eligió como tributo a sus padres, quienes lo iniciaron en la ganadería. La empresa rescata la tradición quesera artesana de Marchigüe, combinando técnicas europeas con la identidad del Valle de Colchagua. Sus productos son elaborados con leche 100% de producción propia, garantizando calidad y trazabilidad. Además, es una de las pocas queserías artesanas en Chile que afina sus quesos en cava propia de maduración.

Hoy, la marca es reconocida por su compromiso con la autenticidad y su capacidad de innovar sin perder la esencia del queso artesano, siendo galardonada en contextos nacionales e internacionales especializados.

Junto a Herencia de Campo nace un producto que representa a Chile, a su paisaje, a su identidad y a las personas que lo forjan. Un queso que nos define, que habla de pertenencia, que sabe a campo en boca y a dedicación en forma. Una acidez con alma, una pastosidad a cielo, una textura que tributa lo mejor de lo nuestro y que demuestra que, con convicción, trabajo y sentido, podemos alcanzar los estándares más altos de calidad sin dejar de ser chilenos, sin olvidar nuestro patrimonio ni las interconexiones culturales que forjan nuestra tradición.

ORACIONES POR UN GRAN AMIGO



A todos quienes conocen a Pedro Tudela Ramírez, un tremendo hombre, padre y amigo, les comunicamos que está internado de gravedad aquejado por un infarto y ACV en el Hospital Regional Rancagua.

Les solicitamos sus oraciones y en especial en la hora de cadena de oraciones, a las 21.00 horas de cada día. Gracias.

SANTORAL: OLIVIA

ÍNDICES ECONÓMICOS

■ U.F.: \$38.723,52 ■ U.T.M. Febrero: 67.294,00
 ■ V.I.P.C. Enero 2025: 1,1 %



FUNDADO EL 1º DE MAYO DE 1952 por don Ramón Morales Moraga

DIRECTOR - EDITOR RESPONSABLE Carlos Silva Hernández

PROPIETARIO Sociedad Periodística Portales Ltda.

REPRESENTANTE LEGAL Marcela Toledo Cornejo e-mail: marcela.toledocornejo@gmail.com +56 976235496

ADMINISTRACIÓN Andrea Toledo Cornejo e-mail: andrea.toledocornejo@gmail.com

DIRECCIONES: Quechereguas 842 - San Fernando - Provincia de Colchagua Distribución Región del Libertador Bernardo O'Higgins Teléfono: 72 271 17 43

Avisos legales y Publicitarios Diario Regional Impreso Convenio Marco 1102018 marcela.toledocornejo@gmail.com andrea.toledocornejo@gmail.com +56 976235496 +56 958797032

Se autoriza la reproducción total o parcial de la información de este medio, escrita o visual, indicando la fuente.

TODA INFORMACIÓN, OPINIÓN O DECLARACIÓN ES RESPONSABILIDAD DE QUIEN LAS EMITE O FIRMA. DE LA CUAL ESTE MEDIO DE COMUNICACIÓN NO ES RESPONSABLE.



Miércoles de Ceniza 2025

“Recuerda: Que Eres Polvo Y en Polvo Te Convertirás”



En la Sede Parroquial de Nuestra Señora del Carmen San Fernando.

Se realizará la imposición de las Cenizas, en las Eucaristías del Miércoles 5 de Marzo, a las 10:30 Hrs., 12:00 Hrs. y 19:30 Hrs.

¡Los Esperamos con el amor de Dios!

Cariñosamente,

Parroquia Nuestra Señora del Carmen San Fernando