

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



**Jaime Jiménez De Mendoza**

Dir. Área Turismo y Gastronomía IP-CFT Santo Tomás Sede Rancagua.  
 Presidente de ASEGMI O'Higgins.

A menudo, la convicción suele ser el motor que impulsa la materialización de las ideas. Pero, además de los valores y el sentido apegado a la consecuencia emocional y material, 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 significativa, 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 procesamiento. 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 respetuoso 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 Marchigue, 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 la 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.