

Yenny Nun levantó en la ciudad de Los Ángeles la empresa Lácteos Lanalhue

Diez variedades de queso con un sabor celestial

FRANCISCA ORELLANA

La abogada Yenny Nun es corresponsal chilena que se dedica a entrevistar a actores de Hollywood en Los Ángeles (EE.UU.), mientras que en Los Ángeles -en Chile- se dedica a cuidar más de 270 vacas para su quesería y lechería Lácteos Lanalhue.

"Mi papá compró en 1954 este campo, el fundo La Vegas, cuando yo tenía cinco años, me críe acá. Él empezó con una fábrica de quesos muy artesanal y cuando falleció en 1990 nos dividimos el campo con mi hermano. Pregunté qué quesos no se hacían en Chile y era el parmesano. Invertí mi herencia para hacer en 375 hectáreas una fábrica totalmente moderna para empezar con ese queso, seguir con chanco, la mantequilla y de ahí seguir creciendo", cuenta.

Hoy fabrica diez tipos de quesos -chanco, edam, gouda, chacra, parmesano y gruyere, entre otros, además de mantequilla, leche embotellada y miel, que vende a mayoristas y al detalle en su sala de ventas en Los Ángeles. Tiene desde 250 gramos hasta formatos de hasta diez kilos, en formatos laminado y trozado.

Para compradores mayoristas, el queso parmesano rallado hilacha de 40 gramos cuesta \$890 y \$16.990 el trozo de un kilo. Los 500 gramos de un queso chanco laminado valen \$4.990, mientras que los 100 gramos de queso azul está a \$2.690.

Esta emprendedora utiliza prácticas sustentables para cuidar a sus vacas. "Antes de que estuviera de moda el ser verde yo no ocupaba pesticidas. Nosotros no botamos los árboles y cuidamos el medioambiente, junto con tratar a los animales con respeto, no les ponemos hormonas ni los tenemos encerrados en corrales. Están pastoreando todo el tiempo". También utiliza energía solar para generar electricidad y tiene más de 200 colmenas sin ninguna intervención.

¿Cuál es el queso que más vende?

"El parmesano, que lo tenemos en bolsa de 250 gramos y de un kilo, y en semi fino e hilacha. Es delicioso, si pruebas un parmesano de Italia y luego el nuestro, no sabrías cuál es la diferencia. El queso azul también se vende muy bien. La gente que lo ha probado me ha dicho que son iguales o mejor en calidad que los de Francia. El camembert y Edam -que lo tenemos en tres sabores -con orégano, merquen y natural- se venden bastante bien. El

Esta emprendedora es también una reconocida corresponsal en EE.UU., que ha entrevistado a actores muy famosos como Tom Hanks y Nicole Kidman.



Un clásico: la leche fresca viene en botellas de vidrio.

queso fresco gusta mucho, pero se vende más acá en la región del Biobío porque dura sólo 10 días. La leche fresca la vendemos en botellas de vidrio que luego nos las devuelven. Podemos hacer quesos especiales, tenemos varias pizzerías que nos mandan a pedir y nosotros hacemos según lo que necesiten".

¿Tiene despacho?

"Tenemos un camión frigorífico que va una vez por semana a Santiago a repartir los quesos a los clientes. Lo mínimo que pueden pedir son \$25.000 (mayorista o particular). También despachamos a la región del Biobío, a Los Ángeles, Angol y Cabrero, entre otros lugares. Al norte del país aún no llegamos".

¿Qué es lo más difícil de hacer quesos?

"Hacer quesos ha sido excelente, es bien divertido y nos está yendo bien. Lo más difícil es la espera porque, por ejemplo, el queso parmesano se tiene que dejar siete meses en la cámara. Si cuando partí tuve que esperar como



dos años para recuperar la inversión, hay que tener harta paciencia. Y también el querer trabajar en armonía con la naturaleza, en nuestra empresa, por suerte, todos se pusieron la camiseta y tienen esos valores".

Usted entrevista a actores muy famosos. ¿La han venido a ver al campo?

"Una vez vino una actriz, pero no es muy conocida en general. También invité a Leonardo DiCaprio, conozco a su mamá, pero cuando se supo que estaba en Chile (en Pucón), no pudo salir nunca de su hotel porque estaba rodeado de fans. En la pared de la sala de venta tengo algunas fotos con algunos de los actores que he entrevistado, como Tom Hanks, Tom Cruise o Nicole Kidman, entonces cuando vienen a comprar quesos y ven la pared esas fotos no entienden mucho qué es lo que pasa. Les explico y se quieren sacar fotos conmigo".

Yenny Nun dice que entre las variedades más vendidas están el parmesano, el queso azul, camembert y edam.