



# La quesería artesanal que une Normandía y Curacautín

ENTRE VICTORIA Y CURACAUTÍN SE ENCUENTRA LA QUESERÍA MONDION, QUE TRANSFORMA LA LECHE DE VACAS NORMANDAS EN PRODUCTOS ARTESANALES QUE FUSIONAN TÉCNICAS CHILENAS Y FRANCESAS, DONDE TRES MUJERES SON LAS ENCARGADAS DE ELABORAR QUESOS QUE SIGUEN UNA TRADICIÓN DONDE EL TIEMPO Y LA LECHE SON LA CLAVE.

POR Valentina Cuello Trigo.

**E**n el fundo Santa Teresa, en el kilómetro 24 entre Victoria y Curacautín, en la Región de La Araucanía, suena una campana: es el aviso de que alguien llegó a comprar queso. La campana está ahí desde hace décadas, cuando los trabajadores del campo la hacían sonar para marcar el almuerzo o el fin de la jornada. Hoy, transformada en timbre y con un cartel que asegura su atención, es la señal para que una de las mujeres que hacen funcionar la quesería Mondion reciba al recién llegado para tomar el pedido. Son las mismas que han pasado horas moldeando cuajadas (la leche recién coagulada antes de fermentar) o volteando quesos en plena maduración.

—Nuestro punto de venta está un poco escondido de la carretera. Entonces muchas personas entran y nosotros no los veíamos —describe Denisse Escobar (41), jefa de la quesería Mondion cuando explica el uso de la campana. Dice que a las personas les gusta entrar y tomarse fotos junto a la pérgola que tienen en los terrenos o la laguna con nenúfares que está cerca del punto de venta, además de estirar las piernas.

Desde su apertura hace siete años, Escobar ha visto los cambios: desde una cocina artesanal centrada en la tradición francesa hasta una profesionalización que ha considerado la instalación de cavas (un espacio para el almacenamiento), sala de fabricación, e indumentaria que ha permitido el aumento de su producción.

Así lo reconoce Adele Lecocq (33), ingeniera agrónoma y gerente de la Fundación Gustavo Mondion que administra la quesería.

—Cada año seguimos con las mismas recetas, todo sigue siendo artesanal, pero cada vez vamos produciendo más, y nuestros quesos llegan a nuevos lugares.



Un fondo de Corfo permitió perfeccionar el trabajo de la quesería.

## LA VOLUNTAD FRANCESA

Detrás de la quesería Mondion se encuentra la fundación que lleva el nombre de quien tuvo la idea: Gustavo Mondion, un hijo de inmigrantes franceses que, sin haber tenido descendencia, expresó en su testamento las directrices de una entidad que enfocaría su trabajo en cuatro áreas: la educación, el manejo sustentable del bosque, la innovación agrícola y además la creación de una quesería.

—Esto fue lo último que se hizo —explica Lecocq, quien relata que esta se concretó en 2018. Dados los vínculos que tenía la fundación con Francia, decidieron mandar a llamar a maestros desde allá para montar el proyecto y armar las recetas que se iban a fabricar, las que según Lecocq buscaban dar muestra de la diversidad de los quesos franceses.

—Cuando se formó la quesería, la idea era que siempre hubiera un maestro que fuera francés, pero se tuvo que ir antes de tiempo —recuerda Escobar, quien ese mismo año comenzó a trabajar en la quesería, aunque sus funciones eran distintas. Encargada de la limpieza y del cuidado de los quesos en los fines de semana, Escobar recuerda que estuvo ocho meses observando cómo eran los procedimientos. Pero fue el apuro de la partida del maestro lo que la puso al frente.

—El maestro dijo que yo era capaz de hacerme cargo y me hizo una capacitación más intensa, de unos 10 o 15 días, y después se fue —dice la actual jefa de la quesería.

Durante seis meses, Escobar estuvo a cargo de los procesos en solitario, hasta que se integró una nueva compañera para asumir las labores de limpieza que ella realizaba en un comienzo. Semanas más tarde, llegó un nuevo maestro quesero francés con quien

Denisse Escobar desarrolló la receta del kilaco, uno de los quesos más emblemáticos de la quesería. Sin embargo, la presencia del maestro no era indispensable, lo que motivó su regreso a Francia.

—Vieron que todo resultaba bastante bien, las recetas estaban bien, los procesos se estaban realizando como correspondía. Después de un año, el maestro se devolvió a Francia y se tomó la decisión de que yo podía seguir a cargo de la quesería —comenta Escobar.

El vínculo con Francia se mantuvo a distancia, pero la producción siguió creciendo.

En 2020, un fondo de la Corporación de Fomento de la Producción (Corfo) permitió perfeccionar el trabajo de la quesería que hoy Escobar rescata:

—Nosotros teníamos todo de acuerdo a como funciona una quesería en Francia, que es mucho más artesanal. Había cosas que nosotros no las considerábamos y que después con las capacitaciones pudimos implementar —menciona la jefa de la quesería, logrando la fusión francochilena que hoy los caracteriza.

## LOS QUESOS

Adele Lecocq dice que cada queso tiene un nombre que da homenaje a la historia de su fundación: el queso crema llamado don Gustito por el hijo de inmigrantes franceses que ideó la quesería; el kilaco, un queso que fusiona lo francés con lo chileno, nombrado así por el río que cruza los predios del fundo; el queso camembert llamado la Madame por cómo se referían a la madre del francés; y la Mademoiselle para el queso del tipo Saint-Félicien, que se caracteriza por ser cremoso y suave.

Cuando Denisse Escobar recuerda las capacitaciones que reci-



## Cada queso tiene un nombre que da homenaje a la historia de su fundación: el queso crema llamado don Gustito por el hijo de inmigrantes franceses que ideó la quesería.

bieron en la quesería tras ingresar a la Mesa del Queso de La Araucanía, instancia organizada por el Instituto de Agroindustria de la Universidad de La Frontera que incentivaba la producción de la quesería artesanal, menciona que el enfoque era crear productos distintos al queso chanco.

—Nosotros partimos al revés —comenta y agrega:

—Partimos haciendo los otros quesos como el kilaco y después incorporamos el queso chanco, porque había muchas personas que necesitaban tener ese queso más tradicional. En la zona donde estamos no hay más queserías, entonces pasaba mucha gente a comprar queso para el uso diario, pero no lo encontraban. Allí fue que sumamos el chanco para captar ese público.

Y aunque cada queso tiene un proceso en común, el resultado es una interrogante que depende de la leche y el tiempo.

Cada jornada parte a las nueve de la mañana, cuando pasteurizan la leche ordeñada de las vacas normandas —una raza francesa que pastorean en los predios del fundo y que son reconocidas por su idoneidad para la elaboración de queso— a fin de eliminar cualquier organismo dañino a través del calor. Desde allí, las tres mujeres a cargo de la quesería se encargan del proceso de fabricación, desde los cortes de cuajada hasta el prensado y volteo de los quesos al menos tres veces al día.

La maduración depende del tipo. Escobar lo enumera. El camembert madura en doce días; el chanco, en treinta; el kilaco, en sesenta; y la raclette, en noventa. Esta última, que se recomienda consumir cuando está fundido, fue reconocida en octubre del año pasado con el primer lugar en el Concurso Nacional de Productores Lácteos “La Quesería 2024”, en la categoría “Especial de autor”.

No obstante, el factor clave es la leche, que nunca es igual: cambia con la estación, con el pasto que comieron las vacas, con la humedad o la temperatura del día.

Escobar dice:

—En 90 días nosotros recién sabemos que todo lo que hicimos el primer día estuvo bien, que el sabor del queso está bien. Entonces hay un poco de incertidumbre, pero también de aventura diaria —remarca la jefa de la quesería y agrega que ese es su sello:

—En una industria hay muchas cosas que pueden mecanizar todo ese sistema, donde la gente está muy acostumbrada a ver un chanco amarillo, impecable, pero nosotros preferimos no poner nada artificial en las cortezas y que el queso madure en forma natural. Sin poner cera ni pintura ni aditivos para mantener las cortezas limpias. Nos gusta ser artesanales.

### LA TEMPORADA

Hace cuatro años, Rocío Ortiz (33) entró a trabajar a la quesería, aunque vive en el campo desde 2012. Al igual que sus compañeras, su casa queda cerca del trabajo y es pareja de uno de

los trabajadores del fundo. Cuenta que siempre hay algo que hacer: la fabricación, el embalaje o las ventas. Las tres mujeres trabajan conjuntamente en las mañanas cuando se encargan de la elaboración de los quesos, pero durante la tarde las tareas se dividen.

—Todos los días se va aprendiendo algo nuevo —dice Ortiz, quien junto a Denisse Escobar y Stephanie Jiménez, llevan la quesería.

—Entre las tres lo llevamos muy bien. Es agradable trabajar, conocernos y ser mujeres de esfuerzo.

Ella prefiere encargarse de la venta. Dice que la temporada de vacaciones de invierno es la más álgida entre los turistas, los compradores que han visto los videos en redes sociales y clientes que vuelven por el producto emblemático.

—Muchos llegan por el camembert, pero nuestra insignia es el kilaco, porque ese queso es único en Chile. Es una receta que mezcla el queso chanco con un queso francés —dice Escobar sobre el queso que tiene una corteza llena de hongos grises con “bloques que parecen ladrillos”. La idea de este era acercar un queso que fuera más *gourmet* al público chileno con un sabor más intenso que el tradicional.

—La gente reconoce la calidad de los quesos y la historia que hay aquí —menciona Adele Lecocq. Sus planes apuntan a mejorar la experiencia de quienes llegan a comprar los quesos al fundo.

Denisse Escobar lo resume:

—Nosotros tenemos la proyección de mejorar la experiencia. Hoy no podemos decirles que vengan a estacionarse una tarde. Todavía no estamos capacitados para eso, pero esperamos que en algún momento lo podamos hacer. ■