

Quesos con arándanos y maqui: La nueva apuesta gastronómica que INIA y FIA ponen a disposición para el sur de Chile

Con una cata de quesos del sur de Chile dirigida por el fromeliero Alejandro Thomas, se realizó la presentación de la nueva marca de quesos de autor Buen Artesano, desarrollada en el marco del proyecto “Elaboración de quesos saludables utilizando materias primas con compuestos funcionales del sur de Chile”, ejecutado por el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), con el apoyo de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), ambas instituciones del Ministerio de Agricultura.

La actividad se realizó en Espacio Riesco, en Santiago, en el marco de la exposición Espacio Food & Service, la feria de la industria alimentaria más importante de Chile.

En la oportunidad, la directora nacional de INIA, Iris Lobos, destacó el aporte realizado por este proyecto, “que permitió generar 5 nuevos prototipos de quesos de autor, con recetas innovadoras que buscan aprovechar la calidad de la leche del sur de Chile que tiene propiedades saludables y agregar otras características funcionales mediante la adición de berries, como el maqui y arándano, que tienen un alto contenido de antioxidantes”.

Ignacio Subiabre, investigador de INIA Remehue y líder del proyecto, señaló que “actualmente hay un grupo de alrededor de 10 productores de quesos interesados en elaborar quesos de autor con nuestras 5 recetas. En primer lugar, un queso chanco madurado 30 días denominado Nativo; luego Coraza, un queso tipo manchego, de pasta dura, ma-

durado dos a tres meses; Maquichego, un queso tipo manchego con una adición de berries para potenciar el aspecto nutricional; y finalmente, dos quesos de pasta blanda tipo brie, el prototipo Alma, que es un brie madurado un mes sin adición de berries y Brieberry, con adición de arándano en la corteza”.

Diferenciación

Respecto al desafío de la diferenciación, Francine Brossard, directora ejecutiva de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), señaló que “uno de nuestros desafíos estratégicos es potenciar los Sistemas Alimentarios Sostenibles que rescaten la identidad de cada territorio y que, además, agreguen valor a la producción de alimentos saludables gracias a sus propiedades benéficas, principalmente en la reducción de enfermedades cardiovasculares y en la prevención del cáncer”.

En este sentido, el fromeliero Alejandro Thomas, jurado y especialista en quesos y comercio internacional de productos alimentarios, destacó las enormes oportunidades que tiene Chile para producir quesos de autor. “En el sur de Chile se produce la mejor leche de vaca del mundo y están todas las condiciones para desarrollar un mercado para quesos artesanos de autor, de alta gama tanto nacional como de exportación”.

De esta forma, el INIA y FIA presentaron la nueva marca de quesos Buen Artesano, que está a disposición de los productores de quesos del sur de Chile interesados en utilizarla para llegar a mercados de alto valor agregado.