

Fecha: 15-02-2021

Medio: Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV

Supl.: Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV

Tipo: Actualidad

Título: Nueva Ruta del queso invita a descubrir sabores y saberes de La Araucanía

Pág.: 4

Cm2: 713,2

VPE: \$ 1.707.511

Tiraje:

Lectoría:

Favorabilidad:

36.000

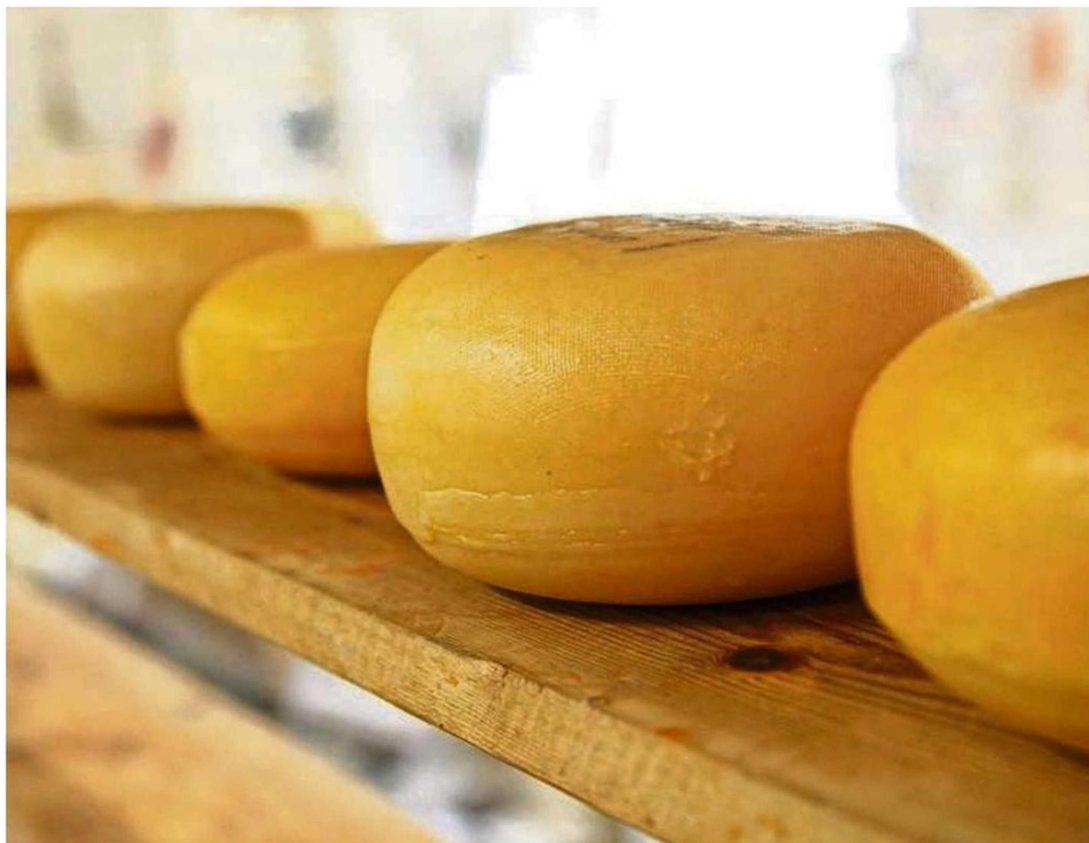
108.300

☐ No Definida

El circuito Loncoche será el primero en partir

Nueva Ruta del queso invita a descubrir sabores y saberes de La Araucanía

Se trata de productores que continúan la elaboración de quesos artesanales, pero con una mirada de futuro y están diversificando la propuesta de valor con elementos únicos de la zona.



Comprometida como una de las estrategias de visibilización de la productividad quesera regional, el Programa de Innovación y Diversificación de Quesos para La Araucanía, ha conformado un primer circuito, que tiene a los productores de Loncoche como grandes protagonistas de La Ruta del Queso de La Araucanía.

El propósito es, que al finalizar el programa, exista una identificación de los productos queseros, organizados a nivel de circuitos según los distintos sectores geográficos. En esto, los productores y productoras de Loncoche tienen en cuanto a organización, bastante adelanto en la materia. Muchos de ellos, se han venido capacitando con distintos instrumentos productivos públicos, también son activos miembros de la Mesa del Queso de La Araucanía y muchos de ellos, forman parte de la Asociación Gremial de Quesos, Aproquesos AG.

La comuna de Loncoche destaca por la producción agrícola de frutales menores y ganadería ovina y bovina, también por su artesanía, pero mantiene además, un potencial productivo quesero único. En este escenario se encuentran numerosas queserías que reflejan la herencia familiar y la innovación de nuevas generaciones. Se trata de productores



res que continúan la elaboración de quesos artesanales pero con una mirada de futuro y están diversificando la propuesta de valor con elementos identitarios de la zona.



Facebook Corporativo: <https://www.facebook.com/Ruta-del-Queso-de-La-Araucan%C3%ADa-107368657889146>

Para el director del Instituto de Agroindustria de la Ufro, Luis Torralbo, la conformación de estos circuitos es parte fundamental del programa.

"Estamos trabajando en ino-

Fecha: 15-02-2021

Medio: Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV

Supl.: Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV

Tipo: Actualidad

Título: Nueva Ruta del queso invita a descubrir sabores y saberes de La Araucanía

Pág.: 5

Cm2: 697,3

VPE: \$ 1.669.376

Tiraje:

Lectoría:

Favorabilidad:

36.000

108.300

■ No Definida

El trabajo del año ha sido intenso, pero contamos con queseros comprometidos que han demostrado en un amplio número de capacitaciones -virtuales y presenciales, el deseo de perfeccionarse y avanzar”

*Susana Valenzuela,
coordinadora del programa*

“Estamos trabajando en inocuidad alimentaria, en transferencia del conocimiento, ya sea de expertos nacionales e internacionales, pero sabemos que las estrategias de comercialización, son absolutamente necesarias para el logro de los objetivos”.

*Luis Torralbo,
director del Instituto de Agroindustria de la Ufro*

dad alimentaria, en transferencia del conocimiento, ya sea de expertos nacionales e internacionales, pero sabemos que las estrategias de comercialización, son absolutamente necesarias para el logro de los objetivos. Por esto, articular una Ruta del Queso de La Araucanía, permitirá identificar dónde se sitúan las queserías y qué productos se pueden encontrar en ellas, haciendo visible el rostro de quienes están detrás de esta noble elaboración”.

El primer circuito de Loncoche se compone de queserías con resolución sanitaria y con disposición de venta en fábrica, como Quesería Collimallín, Quesos San Pedro, Quesería Thomet, Quesos Artesanales Millaray, Quesería Casahue, Quesería Clan Ferr y Quesería Lanco Viejo, las que están formulando una idea de negocio asociada al agroturismo y al desarrollo de la comuna mediante una sinergia comercial, que las ubica en un sector específico del mapa regional.

Se espera que las queserías tengan en el marco de la Ruta del Queso de La Araucanía las puertas abiertas durante el año, respetando los aforos y las fases sanitarias, que admitan la recepción de clientes.



Quesos Kimey y Quesos Curacautín participarán en la muestra

En Villarrica tendrá lugar la Expo Quesos Artesanales 2021

Productores y productoras de quesos de la región tendrán la oportunidad de dar a conocer sus productos en la Expo Quesos Artesanales 2021, actividad organizada por el Programa de Innovación y Diversificación de Quesos para La Araucanía, impulsado por el Instituto de Agroindustria de la Universidad de La Frontera y financiado por el Gobierno Regional y el Consejo Regional de La Araucanía.

Esta feria pretende concentrar el quehacer de un importante grupo de queseros de diversas comunas, y que en su mayoría, integran la Mesa del Queso de La Araucanía, red de trabajo público-privada constituida en enero de 2017, cuyo objetivo es fortalecer la competitividad que será en la zona, integrando a instituciones como Indap, Sercotec, FIA, Agencia Regional de La Araucanía, Seremi de Agricultura, entre otras.

Tras el positivo impacto obtenido en la feria en 2018 y 2019, se ha hecho propicio el esfuerzo para generar una nueva versión con la participación de queserías de Villarrica, Curacautín, Vilcún, Victoria, Renaico, Toltén, Pitruquén y Loncoche.

La Expo Quesos se desarrollará en la Costanera de Villarrica, los días 18 y 19 de febrero, de acuerdo a las posibilidades que las fases sanitarias por Coronavirus y la autoridad de salud dispongan.

Al respecto, la coordinadora del Programa de Innovación y Diversificación de Quesos para La Araucanía, Susana Valenzuela, argumenta que

el Instituto de Agroindustria Ufro junto a los beneficiarios, han hecho posible esta iniciativa con mucho esfuerzo en el marco de la pandemia. “La feria contará con 14 expositores de la región, en una instancia concebida para dar a conocer los productos, comercializar y captar nuevos clientes”, dice.

EXPERIENCIAS

Patricia Huinca, socia del emprendimiento familiar Quesos y Quesillos Kimey ubicado a 10,5 kilómetros de la localidad de Quepe, en el sector Rucahue en la comuna de Freire, valora la posibilidad de mostrar el trabajo que realizan junto a sus padres y dos hermanos.

“Queremos darnos a conocer. Todavía somos muy pequeños y queremos seguir creciendo. Hace poco que tenemos un nombre, pese a que mi familia lleva más de 30 años produciendo quesos. Queremos que nos reconozcan y disfruten de nuestros productos de gran calidad”, dice Patricia.

Esta emprendedora explica que hace cinco años que se sumó al negocio familiar junto a sus hermanos. “Mi papá y mamá ya trabajaban en esto, pero tenían pocas vacas. Gracias a que nos hicieron devolución de tierras en este mismo sector pudimos ampliar el campo y aumentar la producción”.

En total producen entre 70 a 80 kilos diarios de queso chanco tradicional y con especias como albahaca, orégano y merkén. “A los turis-

tas les gusta mucho probar cosas nuevas”, dice.

Quesos Kimey vende su producción principalmente en un puesto de la Feria Pinto en Temuco; sin embargo, por la pandemia y para evitar que su madre dueña del local corriera el riesgo de contagiarse instalaron un domo en el predio donde atienden diariamente.

“No nos imaginábamos que iba a venir gente desde tan lejos. Tenemos clientes de varios puntos de región. Hicimos promoción en redes sociales (Facebook: quesos y quesillos Kimey) y ha funcionado muy bien”.

Ampliar su producción, formalizar todo lo referido al tema sanitario e innovar con nuevas variedades de quesos son los principales desafíos de este emprendimiento familiar. “Nuestra meta es ir formalizando todo lo que se refiere al tema sanitario y ampliar la producción, porque a veces nos quedamos un poco cortos”.

Quesos Curacautín también tendrá un espacio en la muestra que se desarrollará en Villarrica. María Mardones se lanzó con la producción de quesos en 2004 junto a otros productores de la zona cuando los precios de la leche estaban muy bajos. Para sobrevivir en el rubro decidió reinventarse con muy buenos resultados, su queso ha sido premiado en varias ocasiones.

“En ese tiempo los asesores del Indap nos propusieron realizar queserías individuales. Al principio tenía miedo al fracaso, a que no nos resultara la idea; sin embargo, el esfuerzo ha valido la pena. En este paso tuvimos el apoyo de instituciones públicas para seguir avanzando”, precisa esta productora, quien procesa alrededor de 250 litros diarios de leche y los transforma en queso mantecoso.

“De los cinco productores que partimos quedamos tres. Cada uno procesa su leche y vende su queso bajo el alero de Quesos Curacautín y yo en especial soy la cara visible. Nos costó un poco, fue difícil, pero se puede”, dice María.

En un comienzo partió con la venta puerta a puerta. Eso ahora ha ido cambiando, cuenta con resolución sanitaria y tiene una clientela fiel, especialmente en Santiago. Además todos los días se instala en un puesto en la Plaza de Armas de Curacautín. Prontamente tendrá su página web. “Sueño con abrir un puesto en Santiago y con que el queso artesanal en general sea valorado por su inigualable calidad”, concluye.

PRIMER CIRCUITO DE LONCOCHE

El primer circuito de Loncoche se compone de queserías con resolución sanitaria y con disposición de venta en fábrica, como Quesería Collimallín, Quesos San Pedro, Quesería Thomet, Quesos Artesanales Millaray, Quesería Casahue, Quesería Clan Ferr y Quesería Lanco Viejo, las que están formulando una idea de negocio asociada al agroturismo.

tañas (harina y otros), copihue (mermeladas y licor), maqui, distintos tipos de aceites y otros derivados de hierbas, y sobre todo: el queso, producto que toma la delantera en una zona que es promesa para el desarrollo agroalimentario.

Prontamente, la Ruta del Queso integrará nuevos circuitos, ya que esta es una de las estrategias de “comercialización activa” que el programa espera compartir con los habitantes de La Araucanía y con los turistas que visiten la zona durante el año.