

Fecha: 28-06-2021
 Medio: Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV
 Supl.: Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV
 Tipo: Actualidad
 Título: **Los mejores quesos de La Araucanía**

Pág.: 9
 Cm2: 322,4
 VPE: \$ 771.880

Tiraje: 36.000
 Lectoría: 108.300
 Favorabilidad: No Definida

Cuarto concurso fue todo un éxito

Los mejores quesos de La Araucanía

CAMPO SUREÑO

En una cata a ciegas, tras reunir más de 40 muestras, se hizo la selección.

Calidad, sabor y aroma son atributos indiscutidos de la elaboración quesera regional y recientemente, la cata del 4to Concurso de Quesos de La Araucanía, impulsado por el Instituto de Agroindustria de la Universidad de La Frontera, dio a conocer los mejores productos de la zona, tras reunir más de 40 muestras de 23 diferentes queserías existentes en las comunas de la región.

Un jurado experto encabezado por Fernando Mayora, Sharon Vis-

cardi, Bernardita Correa, Juan Carlos Quiñeman y Pedro Fierro, tuvo la responsabilidad de evaluar las condiciones organolépticas y sensoriales, en una larga jornada que se extendió durante más de 6 horas. Sin conocer la dependencia de los productos, es decir, en una cata a ciegas, se obtuvo el resultado de las tres categorías del concurso



Participaron 23 queserías de la región de La Araucanía.

2021, que otorgó 10 ganadoras y ganadores del concurso.

LOS MEJORES QUESOS DE LA ARAUCANÍA

El primer lugar en la categoría Queso Chanco con maduración menor a 30 días fue para la Quesería Clan Ferr de Loncoche, el segundo lugar para Quesos Curacautín y el tercero para Quesería Epu Kupal Kimiün de Villarrica. En la categoría Queso Chanco con maduración mayor a 30 días, el primer lugar lo obtuvo Quesos Casahue de Loncoche,

seguido de la Fundación Mondion de Victoria, en un segundo lugar y Quesos Curacautín, en el tercer puesto.

La categoría correspondiente a "Queso Innovador", distinguió con el primer lugar a la Fundación Mondion con su queso Raclette y a la quesería Oveja Vasca con un queso de oveja maduro, ambas compartieron un merecido triunfo en esta modalidad. El segundo puesto fue para Quesos Albertina con su producto "bolitas de queso fresco de cabra al ajo y aceite de oliva", y el



tercero lugar en tanto, quedó en manos de Fundación Mondion de Victoria, con su variedad queso Quilaco.

El director del Instituto de Agroindustria Ufro, Luis Torralbo, sostuvo que el rubro posee un alto potencial. "La producción de quesos no ha disminuido en los últimos años y, por el contrario, crece y se organiza para lograr un mayor impacto".

La actividad fue desarrollada en el marco del Programa de Innovación y Diversificación de Quesos para La Araucanía, ejecutado por el Instituto de Agroindustria de la Ufro y financiada por el Gobierno Regional y el Consejo Regional de La Araucanía, a través del Fondo de Innovación para la Competitividad.