

Fecha: 04-05-2024
Medio: Diario Austral Región de Los Ríos
Supl.: Diario Austral Región de Los Ríos
Tipo: Noticia general
Título: "Los mejores quesos de la zona sur y del país se fabrican en Valdivia"

Pág.: 4
Cm2: 464,5
VPE: \$ 404.143

Tiraje: 4.800
Lectoría: 14.400
Favorabilidad: ☐ No Definida

E ENTREVISTA. PEDRO FIERRO PEÑA, el maestro quesero más antiguo:

“Los mejores quesos de la zona sur y del país se fabrican en Valdivia”

VIGENCIA.

A los 72 años de edad, continúa entregando su experiencia en el mundo de los lácteos.

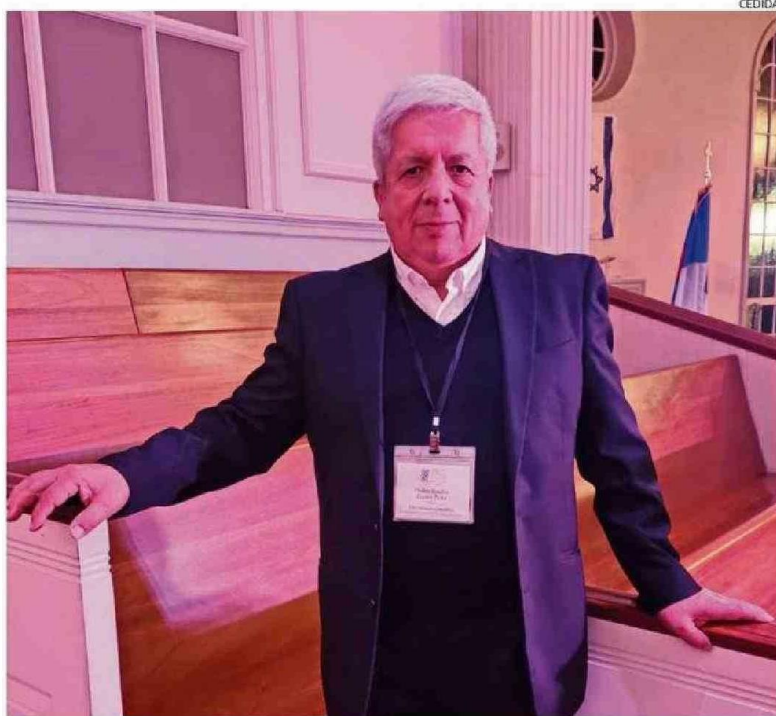
Juan Carlos Hernández G.
juancarlos.hernandez@australvaldivia.cl

El 1 de marzo de 1972 y tras cumplir con su servicio militar en el Regimiento Cazadores de Valdivia, el joven Pedro Fierro Peña cumplía con su primer día de labores en la histórica empresa lechera Coval, en el sector de Cayumapu. En ella ya trabajaba su padre, quien junto a la familia tenía su hogar en una población adyacente a la fábrica. Desde ese día han pasado 52 años y Don Pedro continúa ligado al mundo de los lácteos. Es considerado por muchos como el quesero más antiguo de la región en actividad. Hoy se desempeña como asesor de la empresa Alimentos Runca. Allí, junto a la vaquita de Cayumapu.

Nostálgico eterno de la antigua planta Coval, Pedro Fierro Peña señala que “la gran universidad que tuve fue el trabajo en la Coval. Gracias a eso, siempre me pude parar a trabajar con grandes profesionales. Ellos aportaban la teoría y yo mi conocimiento de los procesos”.

¿Cómo fueron sus comienzos en el mundo de los lácteos?

-En esos tiempos (1972), era un lujo trabajar en este tipo de plantas, era como entrar a un banco. En la Coval empecé en la recepción de leche, luego recolectan-



PEDRO FIERRO PEÑA SE HA DESEMPEÑADO DURANTE MÁS DE MEDIO SIGLO EN EL MUNDO DE LOS LÁCTEOS.

do el producto y después pasé a pasteurización, donde se distribuye la leche para todos los procesos: quesos, mantequilla, leche en polvo, yoghurt. Allí aprendí el oficio, a hacer queso y más tarde pasé a ser jefe de turno. Siempre me preocupé de aprender, porque era mi oportunidad de salir adelante. Trabajé durante 10 años como operario y después en jefaturas. Hasta 1997, cuando murió la Coval.

¿Qué ocurrió después?

-Desde 1997 fui jefe de producción de Lácteos Valdivia, hasta 2012, cuando Watts compró y la empresa fue cerrada definitivamente. Una parte del personal se fue a trabajar a Osorno, pero yo no quise. Seguí trabajando en lo mismo, pero en la empresa Río Cruces, cerca de Mafil. Después me fui a Quesos Runca y creamos la nueva empresa Alimentos Runca Valdivia en el año 2013, con Omar Saravia Gallar-

do como socio mayoritario, Alejandro Peña Arévalo, Juan Carlos Aravena y mi hijo Pedro Fierro Asencio.

¿Cuál es su rol actual?

-Soy asesor de la empresa. La sociedad es un holding que incluye una cervecera, quesera, chocolatería y distribuidora. Asesoré en todo lo que necesiten saber, pero estoy más dedicado a los quesos.

¿Qué balance realiza de su labor durante más de 50 años?

-Es bueno. Fue importante salir de las marcas tradicionales de la zona, como Coval, Calo, Lonco-leche. En 1990, cuando la Coval retomó la producción de quesos después de un periodo difícil, sacamos el Queso San Rafael, que marcó una tendencia: que el queso, se podía vender con una marca de otro tipo. Tuvo mucho éxito. Participé en el desarrollo de ese queso y la marca

NACIDO EN LOS LAGOS

• En Cayumapu

Pedro Emilio Fierro Peña nació en Los Lagos el 29 de mayo de 1952 y fue uno de los seis hijos del matrimonio formado por Martín Fierro Hormazábal y Felicinda Peña Yáñez. Hasta 1962, la familia vivió en Riñihue, en el fundo El Porvenir. Ese año, el padre de familia comenzó a trabajar en la antigua empresa láctea Coval y se produjo el natural cambio de residencia hacia el sector de Cayumapu. Casado desde hace 42 años con Lucerina Asencio Pérez, son padres de dos hijos y abuelos de tres nietos.

después fue vendida por Lácteos Collico (propietario de la empresa) a Watt's. Después, la planta lechera de Cayumapu la arrendaron Guillermo Román y

otros socios. Entonces nació el Queso Las Parcelas, en 1997. Soy el “padre” de ese queso.

¿Y su balance a nivel personal?

-En lo familiar, mi trabajo lo ha sido todo. Gracias a este trabajo pude educar a mis dos hijos, que hoy son profesionales, ayudar a mis hermanos y sobrinos que trabajaron conmigo en Coval. Tuve la posibilidad de ayudar también a mucha gente, con trabajo y siempre traté de que existiera el deporte en la empresa. La leche y los quesos son todo para mí. Además, vivir en este sector donde me pude desarrollar como persona y aprendí muchas cosas, es impagable. Tuve la oportunidad de salir adelante sin tener una gran educación, pero sí con dedicación.

Con su experiencia, ¿cuál cree que es la calidad del queso que se fabrica en Valdivia?

-He probado harlo queso durante mi vida y creo firmemente que los mejores queso de la zona sur y del país se fabrican en Valdivia. La Universidad Austral tuvo un Centro Tecnológico de la Leche y ahí mucha gente aprendió a trabajar en los quesos. Existe una tendencia de las grandes empresas a industrializar más el queso, por sobre la parte artesanal. Pero, al quitarle la parte artesanal, el queso tiende a ser más mecanizado, hay otras tendencias: que sea más laminable, que dure más en el tiempo. Todo eso se hace con tratamientos químicos y térmicos, pero también se puede hacer en la parte artesanal. Los quesos que hemos hecho en Valdivia, como Las Parcelas, San Rafael y Runca perduran en el tiempo. Y eso es porque existió una escuela de grandes queseros, que nos dedicamos a estudiar y a hacer un queso que le guste a las personas y no al maestro quesero o al dueño de la empresa. Creo que siempre hay que privilegiar la calidad por sobre la cantidad. 