

QUESO EL PRÓXIMO DESTINO GOURMET

Está en el momento justo de maduración, los astros alineados, la masa crítica, los consumidores dispuestos y los procesos en marcha para que el queso en Chile comience a transformarse como el vino, en todo un tema. El consumo ha ido creciendo de manera sostenida y la oferta comienza a mostrar no solo diversidad sino calidad "made in Chile". En esto los franceses han tenido un papel fundamental ya que han sido pioneros en compartir recetas, sabiduría y trabajo duro. Lo que viene: desarrollar la cultura del queso. Para comenzar aquí algunos de los protagonistas de este nuevo destino gourmet para el que muchos ya están haciendo reservas.

Por Patricio Rojas, Carolina Freire y Pedro Arraztio



YANN YVIN EN LA RUTA DEL QUESO

Luego de su salida del matinal de TVN y con la intención de educar y darle valor a los quesos chilenos, el reconocido chef francés Yann Yvin dio un vuelco a su trabajo. Hoy, está por completo dedicado a su nuevo proyecto que tiene que ver con la elaboración de un queso de estilo Camembert.

Se trata de una idea que viene desarrollando hace un tiempo con un grupo de amigos y profesionales del área láctea de AllForCheese, cooperativa a la cual pertenece, en la que asesoran a productores de queso artesanal y promueven, entre otras cosas, los métodos tradicionales de producción, privilegiando la calidad alimentaria, sabor y potenciando los elementos identitarios que pueden estar asociados a particularidades culturales y ambientales, que hagan de esa elaboración algo único.

Actualmente, en la zona de Victoria, región de la Araucanía, desarrolla junto a la Fundación Gustavo Mondion lo que esperan sea el mejor Camembert francés hecho en Chile. Se producirá con leche de vacas normadas, usada en la denominación de origen del Camembert de Normandía AOP, lugar donde se fabrica el mejor del mundo. Según explica Yann "Vamos a diferenciar nuestro queso por su calidad láctea, con excelente relación grasa/proteínas, diversidad de la flora de las praderas (principal alimentación del ganado), con vacas al aire libre y su fabricación apegada a la receta tradicional. Junto a otras variedades Yann en paralelo levanta una ruta del queso con diez productores entre Valdivia y Chiloé, y otra en la comuna de Loncoche.

allforcheese.com y fundacionmondion.cl



DON QUIJOTE Y LOS QUESOS DE LA MANCHA

Hablar de La Mancha, en España, es hablar de dos cosas: de Don Quijote y de quesos manchegos. Entonces, “Maese Miguel”, un queso manchego de tomo y lomo con la cara de don Miguel de Cervantes como logotipo, no puede ser mejor referencia de esta tradicional zona de España, con ese imaginario de suaves lomajes áridos y antiquísimos molinos de viento. De hecho, su Denominación de Origen obliga a que como queso manchego sólo puede ser denominado el que se obtiene de la oveja manchega (descendiente de la oveja judía Bel-EI) dentro de esta región de España.

Son quesos maduros con al menos 60 días de curación, y los hay de cuatro clases: semicurado, curado, viejo y añejo. De pasta prensada, su forma es cilíndrica y se caracteriza por las impresiones de los moldes (llamados “pleitas”) en la cara lateral. Como es un queso muy tradicional, su forma de presentación no podía ser de otra forma: se corta en dos mitades, luego, se corta la cuña del tamaño deseado, se quitan las cortezas laterales y se va cortando en forma de triángulos finos.

Su sabor -seco, que evoca a nueces, caramelo quemado y que es claramente salado- sin duda evoca a esos paisajes de la España profunda que se retratan en Don Quijote. Para gozar en pleno al sabor de este queso y apreciar todas sus cualidades, se recomienda abrir el envase 20 minutos antes de su consumo y degustarlo a temperatura ambiente. Disponible en Chile a través de supermercados Jumbo.

rocinate.es



MONICA MUSALEN PREMIADO QUESO CHILENO

Este año ha sido particularmente importante para el queso chileno, porque un queso de oveja, fabricado por la quesería Chiriuco, ¡ganó una Medalla de Oro en su categoría en el Concurso Mundial de Tours! Este concurso se realiza cada 2 años en la ciudad de Tours en Francia y cuenta con 191 expositores, 600 variedades de quesos y 30 países participantes. Es el encuentro de los profesionales del rubro y la oportunidad para descubrir o volver a descubrir especialidades queseras. Lo preside Roland Barthelémy, mejor Maestro Quesero del mundo y máxima autoridad de la Cofradía de los Queseros que viene cada año a Chile para presidir la ceremonia de integración de un grupo de personas relacionadas con el ámbito quesero de nuestro país. Fue justamente por iniciativa de la Cofradía que se empezó a buscar proyectos interesantes de producción artesanal en el país, con el objetivo de desarrollar el “savoir-faire” chileno. Así fue como se empezó a trabajar con Mónica Musalem, Directora Ejecutiva de la quesería Chiriuco (Sur de Chile). Se trabajó durante un año para llegar al concurso, donde presentaron el queso de oveja en 3 variedades, tradicional, al vino y ahumado. Finalmente, el queso de oveja de Chiriuco ahumado con madera de cerezo se destacó gracias a su proceso de ahumado natural con leña de cerezo que se cultivan cerca de la quesería, lo que le permitió ganar la medalla que se trajeron con mucho orgullo de regreso a Chile.



CLAUDE MAURO CULTURA DEL QUESO

“Desde hace unos 10 años, en Chile nació una curiosidad e interés cada vez más grandes por los quesos “especiales”, lo que podemos observar fácilmente en el consumo, cuyo crecimiento se incrementa año tras año lo mismo que el interés por conocer de ellos” dice Claude Embajador para Sudamérica de la cofradía de los Queseros y Gerente General de Santa Rosa Chile.

Podemos decir que está pasando lo mismo que pasó hace algunos años en la categoría de los vinos. La categoría quesos se ha desarrollado con la llegada de muchos tipos, importados de todos los países (Francia, Argentina, Italia, España, etc). Hay un ejemplo concreto que demuestra en pocas palabras esta tendencia. Hace algunos años Santa Rosa empezó a comercializar su queso azul, un tipo de producto que no era para nada conocido en Chile, y en los últimos años, el consumo se ha desarrollado con tanto éxito que ahora el mercado está mucho más amplio, tanto en cantidad como en tipos de quesos azules.

Todavía falta cultura en quesos, y es para responder a este interés de los consumidores y los profesionales de la gastronomía, que nuestra Escuela del Queso Santa Rosa trabaja para difundir la cultura quesera en Chile. La Escuela capacita tanto a los consumidores que tienen un interés, como a los profesionales del rubro gastronómico, ya sean Chefs, estudiantes, nutricionistas, profesionales del vino, entre otros. En paralelo a este interés creciente por quesos típicos de otros países, y de forma más reciente aún, observamos una tendencia actualmente de redescubrimiento de la tradición quesera (y gastronómica en general) chilena.

JENNIFER CREW LA CABRA DE VITACURA

La idea de hacer quesos nace hace muchos años en Colchagua, de donde traíamos unos quesos de vaca espectaculares a Santiago pero la lechería tuvo algunos problemas y no pudo vender más de esos quesos.

Entonces quedamos viudos de quesos de calidad, quedamos viudos de quesos originales sin parangón alguno en Chile...Hasta que la oportunidad de hacer nuestros quesos llega, pero en esta ocasión entrando al mundo de la cabra! .Y así nace "La Cabra Julia"... Un taller de lácteos caprino urbano de nuestro "Motemei, cocina taller", empresa madre de todos nuestros proyectos explica el chef Patricio Cáceres, en conjunto a Jennifer Crew, mi señora y socia de la vida. Ahora bien, en este viaje junto al agrónomo Jorge Müller.

Así hago realidad este loco sueño de darle un sitio impensado de calidad a la Cabra, respetando los productos, los procesos, los tiempos y por sobre todo a la gente que se involucra en este proceso productivo de calidad y a escala humana..

Desde ahora no tenemos nada que envidiarle a otros quesos extranjeros, podemos de ir de igual a igual con la frente en alto y sin temor alguno ante cualquier exponente de lácteos caprino del mundo.

En relación a nuestros quesos estarán las diferentes líneas de producción las cuales se destacan los quesos Chacras y Yapa; quesos frescos no prensados y apañados, de texturas blandas, delicados aromas lácteos y de color blanco intenso. Y por otro lado los quesos de guarda Castizos y los de especialidad macerados y afinados al hongo.

Importante dejar en claro que no haremos lo que hacen la mayoría!, afirma el chef Cáceres, buscaremos nuestro propio camino de desarrollo para el taller de lácteos caprino La Cabra Julia.



LOS QUESOS PREMIUM DE PIRQUE

Bernardita Correa es la experta maestra quesera dueña de Bernardette, quien elabora artesanalmente con leche fresca de cabra y de vaca -que compra a pequeños productores de Pirque- siete variedades de quesos. Lo suyo vino luego de realizar un curso, que marcó un antes y un después en su vida y que la llevó a hacer, tras ensayo y error, unos de los buenos quesos del país. Se trata de preparaciones de autor, de categoría internacional, que son reinterpretaciones de recetas europeas con distintos ingredientes que aportan diversidad de sabores. No deje de probar los de leche de vaca: triple crema (de pasta semi blanda suave con adición extra de crema y corteza de hongo blanco), granja (de pasta prensada de color amarillo pálido y corteza formada por su maduración en aceite de oliva) y Camembert. Por otro lado, entre los de leche de cabra destacan el maduro al vino (que es un queso de pasta prensado en marfil), el pastoso con cenizas (de sabor caprino y ligeramente picante), maduro a la cerveza (macerado en cerveza negra) y el untable (de sabor suave, fresco y levemente cítrico). A la venta en tiendas especializadas y a través de su página bernardette.cl



LOS FRANCESES DE CURICO

Mi socio Paul Freze y yo Jean Charles Regnard, somos dos franceses y vivimos en Chile desde hace 10 años. Si bien nuestro país es conocido por su cultura, su historia, sus vinos, lo que en general los franceses extrañan son los quesos. Así que ese fue el motivo inicial del proyecto. Además, vimos que el consumo del queso en Chile aumenta constantemente y el interés por los productos Gourmet también. Hace 2 años fue una gran sorpresa cuando Paul y yo, ambos con proyectos propios de producción de quesos en Chile nos conocimos. Así que decidimos asociarnos y creamos Petite France Ltda. Producimos quesos auténticos según tradición francesa con la marca "Affine": - cremeux (leche de cabra o vaca según la época del año) en distintos formatos; Reblochon, Raclette, Gruyere y Tomme. Queremos a futuro ayudar a nuestros productores de leche de cabra realizando proyectos para que se unen y puedan vivir de la producción de leche. affine.cl

TRIO DE SOÑADORES

La diosa Amaltea, cuentan los griegos, crío a Zeus con leche de cabra, y durante el imperio Bizantino, en la isla de Creta se empezó a hacer el queso de cabra, cuya versión más notable es el famoso "feta". Lejos de los Balcanes y aquí en el fin del mundo, tres amigos veterinarios soñaron desde la universidad con un emprendimiento que les permitiera criar sus propias cabras para tener la mejor leche en calidad y frescura, que a la vez les facilitara la elaboración-con su propia leche-, del queso de cabra con los más altos estándares internacionales de calidad y bioseguridad. Era un placer en el inconsciente, pues uno de ellos oriundo de Ovalle, durante la época universitaria traía a Santiago queso de cabra de su zona, para venderlo en Santiago.

Plinio Gecele, Oscar Torrealba y Jacques Ergas transitaban distintos caminos desarrollando su profesión, hasta que un café los unió en el 2011 y decidieron emprender el sueño, que comenzó a hacerse realidad el último día de marzo de 2012, con la compra de un terreno en Chillán donde pusieron cabras vírgenes y machos, protegidos por los cuidados del bienestar animal y la sustentabilidad de los procesos. Es un proyecto integrado señala Oscar Torrealba-, el socio más ligado al campo y la ganadería-, en el que hemos ido peldaño por peldaño, que nos ha demandado mucho esfuerzo, y en el que por la cercanía del lugar de crianza con la planta nos permite tener nuestra propia leche fresca y sin golpes de bombeo que la altere, para poder elaborar el mejor queso. Es parte de la concreción del sueño de estos tres veterinarios, cuyas 2500 cabras tratadas como princesas e identificadas una a una, puedan pastorear en un terreno pleno de espinos, peumos y aromos a orillas del río Larqui y la carretera. La Cabresa con sus tres variedades, Feta, Maduro y Premium constituyen el logro de tres soñadores. iacabresa.cl

