



*El Club del Queso celebra su primer aniversario*

## **Quesos Mantecosos del sur**

### **se llevaron todos los premios**

- Luego de catar cerca de 30 muestras a ciegas, una inédita competencia de quesos mantecosos en nuestro país dio por ganadores a pequeños productores, todos del sur de Chile.
- El concurso Mejor Queso Mantecoso 2018 fue organizado por El Club del Queso y realizado en la Escuela de los Sentidos.

Luego de una intensa mañana de cata, el jurado del primer concurso para elegir al Mejor Queso Mantecoso 2018 dio por ganadores a los siguientes productos:

- 1.- Los Radales de Frutillar, Región de los Lagos
- 2.- Lácteos Tiquenal de Paillaco, Región de los Ríos
- 3.- Curacautín, Región de la Araucanía

No sólo éstos fueron los resultados que arrojó el certamen, sino también la necesidad de definir bien cuáles son las características de un queso mantecoso, pues hay criterios que incluso los productores no sabrían distinguir, ya que varias de las muestras no correspondieron a los parámetros de un queso mantecoso. Al respecto, el ingeniero en alimentos y jurado, Alejandro Thomas, enfatizó: “el consumidor merece tener un apoyo y guía al momento de su decisión de compra y este ha sido un sano ejercicio para poder brindar esa claridad. También deberíamos atrevernos a consumir quesos más maduros, no tan verdes, como muchos de los que hemos recibido”. Alejandro Novella, director del premiado programa Recomendando Chile, agregó: “aplauzo la iniciativa de El Club del Queso, pues ha sido una experiencia fantástica en que todos hemos aprendido de estos expertos, y hoy podremos orientar a nuestra gente.”

Esto, luego que un panel de especialistas –en una cata a ciegas y a través de un análisis sensorial de los quesos– evaluó los quesos de leche de vaca que decidieron participar.



La primera versión del concurso que galardona al *Mejor Queso Mantecoso 2018* se desarrolló en forma abierta y gratuita y ha sido el puntapié inicial de las celebraciones del exitoso primer año de vida de El Club del Queso.

### **Criterios**

El análisis de las piezas que concursaron consideró parámetros organolépticos, es decir, aspecto y color (10%); aroma (20%); textura (20%); sabor (40%) y valoración de conjunto (10%).

En cuanto a las principales características de lo que se debe considerar en un buen queso mantecoso es una suave untuosidad que impregne en boca, equilibrio en sus sabores; un sutil punto dulce a lácteos y un justo punto de sal. Sus aromas no debieran ser intensos e idealmente deben recordar a mantequilla fresca, distintos toques herbales y frutos secos dulces.

Para complementar el consumo de un queso mantecoso, los dos expertos en vinos que integraron el jurado, Pascual Ibáñez y Marcelo Pino, sugirieron como maridaje ideal para este producto la cepa que tanto caracteriza al Chile, el Carménère, por cuanto realza, a través de sus taninos redondos, su madurez y barrica justa, los sabores de este tan consumido producto lácteo nacional.

El chef francés de La Brasserie y también jurado, Franck Dieudonné, recalcó que “en Chile hay muy buenas materias primas. Sólo debe haber voluntad de querer hacer las cosas bien y eso se puede aprender. Nosotros como cocineros tenemos la labor de enseñar a nuestros clientes sobre los productos de calidad.”

### **Jurado**

**Franck Dieudonné**, Chef restaurante La Brasserie, experto en quesos y sus recetas

**Pilar Hurtado**, Periodista y crítica especializada en gastronomía, Editora de revista Queseros

**Pascual Ibáñez**, Sommelier, director de la mesa de cata de revista Queseros, Director Escuela de los Sentidos

**Alejandro Novella**, director del programa Recomendando Chile.

**Ignacio Ovalle**, Chef restaurantes Tercer Piso y Pan Bar, Vinoteca

**Marcelo Pino**, Sommelier, Elegido dos veces el Mejor Sommelier de Chile

**Alejandro Thomas**, Ingeniero en alimentos, experto asesor en procesos productivos y evaluación de quesos, Director Escuela de los Sentidos

**Manuel Zamora**, Ingeniero en alimentos, experto asesor en procesos productivos y



evaluación de quesos

### **Sobre El Club del Queso**

Es un club por suscripción donde los socios reciben mensualmente en su domicilio una caja con tres quesos distintos -nacionales de pequeños productores e importados- junto a una botella de vino que maride con ellos y un acompañamiento para complementar la experiencia. Junto al envío mensual, reciben también la revista Queseros, con todos los detalles de los productos de ese mes, más artículos sobre la cultura del queso. Los productos que los socios reciben cada mes son cuidadosamente seleccionados por un comité de expertos.

El objetivo es que cada vez los chilenos aprendamos más de este noble y delicioso producto, y gracias a ese conocimiento, la industria del queso se diversifique más en Chile, un país que tiene excelente materia prima: animales, clima y pasto.

El club busca generar una mayor cultura quesera en Chile y por ello no se limita a la caja mensual, sino que además invita a sus socios a las Noches Queseras, donde degustan distintos quesos, ofrecen charlas, catas e incluso clases para aprender a hacer quesos.