



*Legislatura de la Provincia  
de Río Negro*

**FUNDAMENTOS**

La Quesería Ventimiglia es un emprendimiento familiar y cien por ciento cipoleño y rionegrino que lleva más de 10 años en la vanguardia de la producción de quesos artesanales y de calidad premium. Este trabajo cuidado y minucioso lo hizo alcanzar reconocimiento internacional. Tanto en competencias sudamericanas como mundiales, sus quesos han recibido destacados premios.

Es el caso de los quesos "Toscano" y "4 esquinas" que obtuvieron medalla de oro en la Expo Queijo 2023 de Brasil. También, la Quesería Ventimiglia tuvo una destacada actuación durante el World Cheese Awards 2023-2024, realizado en Trondheim, Noruega, evento del cual participaron más de 4.500 quesos representando a 43 países. En esa oportunidad, sus quesos se alzaron con 4 condecoraciones: Medalla de Oro para el Queso Saint Maureen, Medalla de Plata para el Queso 4 Esquinas y Medallas de Bronce para los Quesos Gascony de Cabra y Patagonzola.

En esa oportunidad, el maestro quesero Mauricio Couly sostuvo "Estamos orgullosos de seguir generando valor a la producción regional, fomentar la producción artesanal, y posicionar a la Argentina en el escenario de la producción del queso a nivel mundial."

Este emprendimiento es llevado adelante por toda la familia Couly Ventimiglia y en él trabajan diariamente 12 personas. Tanto sus materias primas como sus productos son 100% rionegrinos. Esta quesería artesanal emplazada en Cuatro Esquinas, Cipolletti, viene teniendo un desempeño sobresaliente en sus producciones, hecho que le valió ser la quesería favorita de los principales chefs y restaurantes de la Argentina. Bajo la premisa de darles a sus productos una impronta patagónica, los hermanos fundadores hoy disfrutan del reconocimiento por su trabajo pero con la mirada puesta en el futuro. "Trabajamos con la premisa de darle una autoría a los quesos, para que sean algo distintivo de la Patagonia, y para que se los reconozca tal cual son, no como una copia", nos contó Mauricio Couly.

En Quesería Ventimiglia hacen honor a lo artesanal. El trabajo es minucioso y cuidado, y va desde el ordeño de los animales (vacas, cabras y ovejas) hasta la comercialización en el restaurante de comida regional de la familia. En el medio, los quesos pasan por un proceso de maduración que en ocasiones supera el año, algo poco común en Argentina.

El emprendimiento comenzó más por hobby



## *Legislatura de la Provincia de Río Negro*

y de modo experimental. Al principio de todo, los hermanos contaban con una sola vaca que a partir de su ordeño realizaban dulce de leche y muzzarella. Con el correr del tiempo, el ganado lechero de los hermanos fue creciendo a la par de su interés por los quesos. Primero, investigaron. Luego, los hicieron para el restaurante familiar.

Ese fue el comienzo, y donde en ese momento había un garaje hoy hay una moderna planta de elaboración. Además, hoy cuentan con un plantel de 50 vacas Jersey, 100 ovejas Frisonas y 120 cabras Anglo Nubian. Una familia que ha pasado de producir exclusivamente para su restaurante a tener presencia en prácticamente todas las provincias argentinas. El 80% de la producción de la quesería tiene como destino restaurantes de primer nivel de la Ciudad de Buenos Aires.

La empresa hoy está verticalmente integrada. Es decir, se encarga de todos los eslabones del proceso productivo, desde el manejo de los animales en la granja hasta la comercialización en el restaurante, pasando por la pasteurización, cocción, moldeado, prensado y afinamiento de los quesos. Gracias a esto, es posible un control estricto sobre cada uno de los aspectos de la producción.

El emprendimiento se encuentra en permanente evolución y crecimiento. En la actualidad, han iniciado las obras de ampliación de su planta procesadora y maduradora, una obra de más de 1000 metros cuadrados. También tienen pensado desarrollar un proyecto agroturístico para seguir dando a conocer sus quesos y brindar la oportunidad a muchos interesados de conocer todo el proceso de elaboración mientras degustan los quesos artesanales.

El trabajo comprometido y en busca de la excelencia que lleva adelante la Quesería Ventimiglia, resalta las virtudes del esfuerzo emprendedor cipoleño y rionegrino. El caso de esta familia trabajadora ha permitido que Cipolletti y Río Negro figuren en la escena mundial de la producción de quesos. También, la Quesería se torna ejemplo tanto del potencial productivo como de la diversidad que permite nuestra provincia.

Nos parece relevante poder visibilizar y dar a conocer estos emprendimientos. Trabajo y materia prima rionegrinos lo hacen posible. Por todo lo expuesto solicito a mis pares su acompañamiento al presente proyecto.

Por ello;

**Autores:** Pedro Dantas, Luis Ivancich, Leandro García, Daniel



*Legislatura de la Provincia  
de Río Negro*

Belloso, Ana Marks.



*Legislatura de la Provincia  
de Río Negro*

## **LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE RIO NEGRO**

### **D E C L A R A**

**Artículo 1°.-** De interés productivo, económico, cultural y turístico a la Quesería Ventimiglia ubicada en la localidad de Cipolletti.

**Artículo 2°.-** De forma.