



Legislatura de la Provincia de Río Negro

FUNDAMENTOS

Los Word Cheese Awards son un concurso internacional dedicado a premiar la producción de quesos en el mundo. Es la premiación más reconocida en este ámbito. En esta última edición tuvo lugar en Noruega y contó con la participación de 4.502 quesos procedentes de 43 países del mundo, incluyendo Argentina.

El único queso argentino que se alzó con una medalla de oro es un Saint Maureen rionegrino con 45 días de afinado, que se produce en la Quesería Ventimiglia, situada en la zona rural de Cipolletti.

Detrás de este emprendimiento -que por primera vez participa en los Word Cheese Awards- se encuentra Mauricio Couly, un cocinero que hace 14 años, cuando empezó a producir en su pequeña chacra, solo contaba con una vaca llamada Lourdes y mucho ímpetu para aprender un oficio que desconocía.

Hoy es uno de los productores artesanales más destacados a nivel nacional. Sus quesos son codiciados por los mejores restaurantes de la región, y desde hace años son elogiados por los chefs más experimentados de la escena nacional.

El queso de Mauricio Couly que impactó al jurado de este importante concurso internacional es super cremoso: se trata del Saint Maureen puro de vaca Jersey con 45 días de afinado. Es un queso de autor no muy fuerte en su punto óptimo de maduración. Tiene hongos en la superficie florecidos como los Brie o los Camembert. Esto hace que madure de afuera hacia adentro, dando una textura y sabor destacados.

La misma quesería obtuvo una medalla de plata por otro de sus productos destacados, 4 Esquinas, inspirado en los grandes quesos europeos de la familia del Gruyere, de la zona de los Alpes.

También consiguió dos medallas de bronce: una por su Gascony de cabra y otra por su Patagonzola ("Pata" por Patagonia y "gonzola" por la terminación del queso italiano Gorgonzola). Es un queso azul que lleva un 70 por ciento de leche de vacas Jersey y un 30 por ciento de leche de oveja. Se trata de productos que se pueden encontrar en tiendas gourmet o locales gastronómicos especializados en todo el país.

Galardones como el obtenido por Quesería Ventimiglia, ponen al esfuerzo emprendedor de los rionegrinos en un lugar destacado en la escena mundial de la producción de quesos. También, realzan el potencial productivo de nuestra



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

provincia, mostrando que la diversificación es una alternativa real e importante para los tiempos que vienen.

Es por ello que corresponde visibilizar y poner en valor este logro, de manera de transmitir un mensaje de aliento a otros emprendedores rionegrinos y mostrar su ejemplo ante una sociedad que vive momentos en los cuales el desaliento la lleva a descreer del esfuerzo y el mérito como caminos de vida.

En virtud de lo expuesto solicito a mis pares su acompañamiento al presente proyecto.

Por ello:

Autor: Juan Martín.



*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, Social y Turístico, la medalla de oro obtenida por el queso Saint Maureen producido por la Quesería Ventimiglia, de la ciudad de Cipolletti, en la última edición de los World Cheese Awards, realizada en Noruega el corriente año.

Artículo 2°.- De forma.